

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR AGRICOLE VITICULTURE - OENOLOGIE



TAUX DE
SATISFACTION

1ere année

TAUX DE
REUSSITE

1ere année

TAUX D'INSERTION
PROFESSIONNELLE

1ere année

Activités / Compétences visées

Organisé en 8 blocs de compétences
correspondant à 8 modules Capacités du tronc
commun des BTSA

- S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui.
- Construire son projet personnel et professionnel.
- Communiquer dans des situations et des contextes variés.

Capacités professionnelles spécifique du BTSA Viticulture - Œnologie

- Conduite d'une production viticole
- Conduite d'une production vinicole
- Organisation du travail
- Stratégie de production vitivinicole
- Accompagnement du changement technique

Compétences visées :

- Proposer et conduire un processus vitivinicole
- Analyser la filière et son évolution pour agir individuellement et collectivement
- Analyser un système vitivinicole au sein d'un territoire dans une perspective de durabilité
- Participer au pilotage de l'entreprise viti-vinicole

Apprentissage et contrat
de professionnalisation
Niveau 5

Objectifs

- Être capable de proposer et de conduire un processus vitivinicole.
- Être capable d'accompagner le changement technique.

Durée : 1400 heures sur 2 ans

- Individualisation selon validation des Equivalences Académiques.

Public cible



- Sortant d'un bac pro ou général
- Demandeur d'emploi
- Souhaitant s'insérer dans la filière viti-vinicole

Pour l'admission en formation

- Avoir au moins 18 ans
- Détenir un diplôme de niveau 4
- Avoir signé un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation



RENTREE : 17 Août 2026



**VALIDATION : DIPLOMANT
SEMESTRIALISATION**

WWW.VITICAPFORMATION.FR

N'hésitez pas à nous contacter en utilisant les informations suivantes.



43 RUE DES PONCETYS
71960 DAVAYE



03 85 35 83 33



CFPPA.DAVAYE@EDUCAGRI.FR



@ABCDAVAYE



Modalité pédagogique : PRÉSENTIEL

- Face à face pédagogique
- Travaux pratiques sur l'exploitation de l'EPL
- Visites d'entreprises
- Conférences
- Participation à des foires et salons professionnels



Référent Handicap

03.85.35.83.33



Hébergement sur place

(pour les personnes majeures exclusivement)

- 10 chambres doubles avec sanitaires et douches communes
- Tarifs : Nous contacter
- Autres : nombreuses locations de particulier à particulier sur le village et alentours - Nous contacter
 - Internat du lycée : sous réserve de places disponibles (pour les mineurs)

Après la formation



Poursuite d'études :

- Poursuivre vos études vers un diplôme de niveau 6 (licence, maîtrise, DNO).

Débouchés professionnels :

- Postuler comme salariés hautement qualifiés (ou cadre) dans une entreprise de production viti-vinicole, une cave coopérative, un organisme de conseil, de développement ou d'expérimentation...
- Reprendre ou créer une exploitation viti-vinicole.



Restauration sur place

- En période scolaire, restauration au self du Lycée, sur inscription, tarif fixé annuellement par le Conseil Régional Bourgogne Franche-Comté.
- Hors période scolaire, repas tiré du sac possible dans la salle de détente (nombre de places limité).



Transport

- A partir de Mâcon : en période scolaire transport TREMA sous condition : contacter TREMA Mâcon
- Covoiturage favorisé en interne
- Gares : TGV Mâcon-Loché à 6 km Mâcon Ville à 9 km

N'hésitez pas à nous contacter en utilisant les informations suivantes.



43 RUE DES PONCETYS
71960 DAVAYE



03 85 35 83 33



CFPPA.DAVAYE@EDUCAGRI.FR



@ABCDAVAYE

MAJ : 18/06/2025
DT_FoLo_05-10

Info RNCP

