

## BTSA Viticulture-œnologie



Le brevet de technicien supérieur agricole (BTSA), diplôme de niveau III, permet d'exercer des fonctions de technicien supérieur au sein de nombreuses entreprises. Il prépare également à la responsabilité d'une exploitation ou d'une entreprise agricole ou para-agricole.

### Admission

Les demandes d'inscription dans une section préparatoire au BTSA, dans un établissement public ou privé d'enseignement agricole, préparant à cette option au titre de la formation initiale ou de l'apprentissage, s'effectue entre le 20 janvier et le 20 mars de chaque année, sur le portail national « Admission Post Bac ». L'adresse Internet de ce site, qui regroupe l'offre de formation de l'enseignement supérieur post-baccalauréat, est la suivante : <http://www.admission-postbac.fr>

### Formation

La formation est organisée par modules interdisciplinaires. Certains enseignements sont communs à tous les BTSA, d'autres sont spécifiques à l'option et permettent de développer les compétences professionnelles requises.

**Pour ce BTSA, les champs de compétences sont les suivants :**

- Pilotage du système d'exploitation ;
- Insertion dans un réseau de partenaires ;
- Management d'équipe ;
- Gestion économique et administrative ;
- Gestion du vignoble ;
- Vinification ;
- Commercialisation.

La formation, pour la voie initiale scolaire, comprend également 12 à 16 semaines de stages, dont 10 prises sur la scolarité.

## Architecture de formation du BTSA Viticulture-Œnologie

DOMAINE	MODULE	HORAIRE
Projet personnel de formation et professionnel	M11 – Accompagnement au projet personnel et professionnel	87 heures
<b>DOMAINE COMMUN</b>		
Ouverture sur le monde : compréhension des faits économiques, sociaux et culturels ; information, expression et communication	M21 – Organisation économique, sociale et juridique	87 heures
	M22 – Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation	174 heures
	M23 – Langue vivante	116 heures
<b>Activités pluridisciplinaires du domaine commun</b>		24 heures
EPS	M31 – Éducation physique et sportive	87 heures
<b>DOMAINE PROFESSIONNEL</b>		
Traitement des données et informatique	M41 – Traitement de données	72,5 heures
	M42 – Technologies de l'information et du multimédia	43,5 heures
Connaissances scientifiques, techniques, économiques et réglementaires liées au secteur professionnel	M51 – Marchés, filières et territoires	58 heures
	M52 – Système vitivinicole et territoire	87 heures
	M53 – Processus viticole	261 heures
	M54 – Processus d'élaboration et de conservation des vins	275,5 heures
	M55 – Qualité, sécurité et environnement : systèmes de management	58 heures
	M56 – L'entreprise vitivinicole	72,5 heures
Mises en situations professionnelles	M61 – Stage(s)	12 à 16 sem.
<b>Activités pluridisciplinaires du domaine professionnel</b>		150 heures
Initiative locale	M71 – Module d'initiative locale	87 heures

**Total : 1 740 heures**

### L'examen

L'examen conduisant à la délivrance du diplôme du Brevet de technicien supérieur agricole option « viticulture-œnologie » repose sur sept épreuves : deux épreuves nationales terminales qui représentent 50% du total des coefficients et cinq épreuves avec des modalités différentes selon que le candidat est en contrôle en cours de formation - CCF - ou hors CCF. Ces cinq épreuves représentent 50 % du total des coefficients.

### Présentation des deux épreuves nationales (50 % des coefficients)

Pour offrir de la cohérence à la réforme engagée, deux épreuves terminales sont proposées : l'une centrée sur les capacités générales et l'autre sur les capacités professionnelles.

**L'épreuve générale, E1** : « Expression française et culture socioéconomique » de nature écrite.

**L'épreuve professionnelle, E7** : « Épreuve intégrative à caractère technique, scientifique et professionnel » : Cette épreuve est composée de deux situations d'évaluation, elle permet d'évaluer la capacité générique « Mobiliser les acquis attendus du technicien supérieur en Viticulture-œnologie pour faire face à une situation professionnelle », ainsi que des capacités spécifiques liées à l'option (coefficient 12 au total).

## Présentation des cinq épreuves (50 % des coefficients)

Dans le cas des établissements mettant en œuvre le contrôle certificatif en cours de formation (CCF), l'équipe pédagogique organise les contrôles certificatifs, conformément au plan d'évaluation défini contractuellement avec le jury et aux règles permettant d'assurer la cohérence du dispositif.

La note globale obtenue par le candidat à l'ensemble de ces épreuves, est affectée du coefficient défini :

E2 : S'exprimer, communiquer et comprendre le monde (coefficient 3)

E3 : Communiquer dans une langue étrangère (coefficient 3)

E4 : Mettre en œuvre un modèle mathématique et une solution informatique adaptés au traitement des données (coefficient 3)

E5 : Épreuve spécifique à l'option (coefficient 3)

E6 : Épreuve spécifique à l'option (coefficient 6)

## Délivrance du diplôme

Pour se voir attribuer le diplôme, un candidat doit satisfaire aux deux conditions suivantes :

- avoir obtenu une moyenne supérieure ou égale à 9 /20 à l'ensemble des épreuves terminales nationales
- justifier d'une moyenne supérieure ou égale à 10/20 calculée sur le total des points établi comme suit :
  - points de l'ensemble des épreuves
  - points au-dessus de 10 de la note d'éducation physique et sportive et de la moyenne de modules d'initiative locale. Ces points supplémentaires sont multipliés par trois.

## Taux de réussite à l'examen (2015)

candidats présents : 726

reçus : 551

reçus : **75,9%**

## Après le BTSA

**Le BTSA atteste d'une qualification professionnelle. Son objectif est l'insertion professionnelle.**

Profil d'emploi : le technicien supérieur en viticulture-oenologie peut être :

- Responsable de culture, il assure des fonctions de production : obtention des plants, plantation d'une vigne et conduite du vignoble : protection de la vigne, récolte des raisins de cuve ou de table, contrôle de la qualité ;
- Responsable de chais ou de cave, il assure des fonctions de transformation : vinification et élevage des vins, mise en bouteilles, transport... Il réceptionne les produits à transformer en tirant parti des qualités du terroir et des cépages, afin de produire la meilleure qualité possible. Il lui faut également gérer le matériel et les équipements. Dans certaines situations, il peut cumuler l'ensemble de ces activités.
- Commercial, il assume aussi des fonctions de gestion et de commercialisation, notamment s'il est régisseur d'une entreprise ;
- Exploitant, Il est à la fois producteur, transformateur, commercial et responsable du pilotage et de la conduite de l'entreprise, une situation généralement qualifiée de complexe mais aussi reconnue comme difficile.

**Les poursuites d'études, notamment en licence professionnelle sont très fréquentes.**

Pour accéder aux établissements publics et privés qui dispensent la formation BTSA/Viticulture Oenologie, cliquer [ICI](#)