

Niveau  
**5**

# BTSA Viticulture-Oenologie

## Quels métiers ?

Le technicien supérieur maîtrise les techniques de production du raisin et les différentes étapes de transformations.

Le technicien peut gérer une production ou encore la commercialisation des produits. Il est capable d'encadrer une équipe ou conseiller des clients.

Le technicien vitivinicole accompagne des producteurs, dans la mise en œuvre des processus de production, de démarches Qualité Sécurité Environnement.

Il assure l'accompagnement des chefs d'entreprise qui souhaitent améliorer leurs pratiques pour répondre aux enjeux de l'agroécologie.

Il propose des innovations ou mises en œuvre techniques en les adaptant au contexte de l'entreprise.

Il peut aussi assurer les fonctions de conseil, de développement, d'expertise, d'évaluation et de gestion administrative au sein d'un organisme professionnel public ou privé.

Leur polyvalence leur permet d'accéder à des postes de technicien au sein de diverses organisations : domaines, coopérative, syndicat professionnel de vignerons, chambre d'agriculture, instituts techniques, entreprise du conseil et du négoce...

## Formation

Ce BTSa permet l'acquisition de solides connaissances en viticulture et en œnologie sur les principaux itinéraires techniques de production de raisin et de vinifications.

### Durée de la formation

Le programme de la formation s'étale sur **2 ans**.

Cas particulier : les candidats dispensés peuvent bénéficier d'une réduction de la durée sous certaines conditions après acceptation par le responsable de formation. Dans ce cas, la date limite d'inscription est le 13 février de l'année civile précédant l'année d'examen (ex : le 13 février 2024 pour un examen en 2025).

### Contenu

La formation est organisée en 8 blocs de compétences ; chacun répondant à une capacité déclinée en sous-capacités :

#### • 3 blocs de compétence de matières générales

- B1** Inscription dans le monde d'aujourd'hui
- B2** Construction du projet personnel et professionnel
- B3** Communication

#### • 5 blocs de compétences spécifiques à l'option viticulture œnologie

- B4** Conduite de la production viticole
- B5** Conduite de la vinification et de l'élevage
- B6** Organisation du travail

- B7** Pilotage stratégique de la production
- B8** Accompagnement technique

### Stage

La formation inclut un stage obligatoire de 12 semaines, en France ou à l'étranger.

Le stage doit être terminé en mars précédant l'examen. Le rapport de stage définitif à l'examen doit être rendu en avril 2025, les autres documents à produire sous forme de fiches synthétiques seront à présenter le jour de l'épreuve.

Ce stage est essentiel pour acquérir les pratiques d'un technicien supérieur, il est déterminant pour préparer votre insertion professionnelle ou votre poursuite d'études.

La réalisation du stage au cours de la formation a pour finalités :

- l'acquisition et l'application de savoirs et savoir-faire dans un contexte professionnel,
- la mise en œuvre de démarches d'analyse et de propositions d'évolution d'un processus de production. L'ensemble du processus vitivinicole (production de raisin et vinification) doit être abordé au cours du stage.

### Sessions de regroupement\*

Des sessions de regroupement sont organisées au cours de la formation.

Elles se déroulent dans des établissements partenaires de l'Institut Agro Enseignement à distance.

L'Institut Agro Enseignement à distance prend en charge les frais pédagogiques.

Les frais d'hébergement, de restauration et de transport restent à votre charge.

**Les sessions sont essentielles pour optimiser à la fois votre formation et vos chances de réussite à l'examen. Elles sont également source de motivation.**

\*Sous réserve de modification et d'un nombre suffisant de participants.

### Tarifs

Consultez les tarifs à jour sur [ead.institut-agro.fr](http://ead.institut-agro.fr)

## Examen

8 épreuves valident le BTSa VO, une pour chaque bloc de compétences. Les épreuves ont lieu en juin.

Le diplôme est délivré aux candidats ayant obtenu une moyenne générale supérieure ou égale à 10 sur 20 à l'ensemble des épreuves. Une moyenne inférieure à 10 sur 20 à l'ensemble des épreuves professionnelles (E4 à E8), ou une note inférieure à 06 sur 20 à l'une des épreuves professionnelles, est éliminatoire. Si la moyenne générale est comprise entre 09 et 10 sur 20 et si le candidat a une moyenne supérieure à 10 pour l'ensemble des épreuves professionnelles et ne présente aucune note inférieure à 06 pour chacune des épreuves E4 à E8, le jury peut décider, au vu des éléments d'appréciation à sa disposition, soit d'attribuer des points supplémentaires et de déclarer le candidat admis, soit de l'ajourner.

Épreuves - Capacités évaluées	Coef.	Nature et Modalité	Durée
<b>E1</b> S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui – C1-1 : saisir les enjeux de la réalité socio-économique – C1-2 : se situer dans des questions de société – C1-3 : argumenter un point de vue dans un débat de société	1	écrit	4h00
<b>E2</b> Construire son projet personnel et professionnel – C2-1 : s'engager dans un mode de vie actif et solidaire – C2-2 : s'insérer dans un environnement professionnel – C2-3 : s'adapter à des enjeux ou des contextes particuliers – C2-4 : conduire un projet	1	oral	30 minutes
<b>E3</b> Communiquer dans des situations et des contextes variés – C3-1 : répondre à des besoins d'information pour soi et pour un public – C3-2 : communiquer en langue étrangère – C3-3 : communiquer avec des moyens adaptés	1	oral épreuve s'appuyant sur des écrits	40 minutes
<b>E4</b> Conduire une production viticole – C4-1 : proposer un itinéraire technique prévisionnel – C4-2 : piloter la production viticole – C4-3 : réaliser des opérations techniques viticoles – C4-4 : évaluer a posteriori un itinéraire technique	1	oral épreuve s'appuyant sur : une fiche	40 minutes
<b>E5</b> Conduire une production vinicole – C5-1 : proposer un itinéraire prévisionnel d'élaboration de vin – C5-2 : piloter l'élaboration d'un vin – C5-3 : mettre en œuvre des travaux d'élaboration d'un vin – C5-4 : évaluer a posteriori un itinéraire d'élaboration de vin	1	oral épreuve s'appuyant sur une fiche	40 minutes
<b>E6</b> Organiser le travail – C6-1 : gérer une équipe au travail – C6-2 : mettre en œuvre la démarche qualité sécurité environnement – C6-3 : gérer l'activité de production de l'entreprise	1	oral épreuve s'appuyant sur des fiches	40 minutes
<b>E7</b> Proposer une stratégie de production vitivinicole – C7-1 : évaluer une stratégie de production – C7-2 : proposer une évolution du système de production de l'entreprise	1	oral épreuve s'appuyant sur un dossier	30 minutes
<b>E8</b> Accompagner le changement – C8-1 : formaliser un plan d'action en faveur du changement technique – C8-2 : produire des références techniques – C8-3 : formuler des conseils	1	oral épreuve s'appuyant sur des fiches	40 minutes

### Formation en « parcours complet » en 2 ans

Les candidats en « parcours complet » passent l'intégralité des épreuves d'examen.

#### Conditions d'inscription :

- soit être titulaire d'un des diplômes suivants :
  - Brevet de technicien agricole, toutes options
  - Brevet de technicien, toutes options
  - Baccalauréat général, toutes séries
  - Baccalauréat technologique, toutes séries
  - Baccalauréat professionnel, toutes séries
  - DAEU (Diplôme d'accès aux études universitaires) options A et B,
- soit être titulaire d'un titre ou diplôme de niveau 4, enregistré dans le répertoire national des certifications professionnelles (RNCP),
- soit avoir accompli la scolarité complète conduisant à l'un des grades, titres ou diplômes précités, et sur avis du responsable de formation,

– soit justifier de **36 mois d'activité professionnelle** à temps plein, à la date du début des épreuves, sur avis du responsable de formation,

– soit avoir suivi une formation à l'étranger et après une demande de dérogation auprès du directeur de la DRAAF\*.

### Dispense d'épreuves

Les candidats **déjà titulaires d'un BTS, BTSa, DUT, DEUG, DEUST** ou d'une **Licence 2** peuvent demander la dispense des épreuves **E1** (épreuve nationale terminale), **E2** et **E3**.

### Conditions de redoublement

Nous contacter pour avoir plus de renseignements.