



Document mis à jour le 16/01/2023

## OBJECTIFS

Ce BTS permet de former des techniciens capables d'assumer des responsabilités dans les métiers de la vigne, du vin et de l'œnologie.

## DEBOUCHES

### Métiers :

- Gestionnaire de domaine viticole
- Chef de cultures
- Technicien de laboratoire
- Chef d'entreprise viticole

### Poursuite d'études :

- Certificat de spécialisation
- Licence Professionnelle
- Diplôme national d'œnologie (après une licence spécialisée)
- Diplôme d'ingénieur agronome option viticulture-œnologie

### Condition d'environnement du métier :

- Travail physique en extérieur

## ORGANISATION

Formation diplômante de 1400 heures sur 2 ans (dès septembre)

20 semaines/an en centre

27 semaines/an en entreprise

Individualisation du parcours en fonction des acquis

Récupération du vécu

Conseil de classe/ bilan intermédiaire

Contrôles formatifs tout au long de la formation

Examen : Contrôle en cours de formation (CCF) répartis sur les premières et deuxième années et épreuves terminales

Diplôme également accessible en formation continue et VAE

## ENSEIGNEMENTS DISPENSES

- Education socio - culturelle
- Langue vivante : anglais
- EPS
- Mathématiques/informatique
- Chimie – biochimie
- Œnologie
- Techniques viticoles / Techniques œnologiques
- Ecologie - Agronomie - biologie végétale
- Economie générale - Gestion de l'entreprise
- Qualité, santé sécurité au travail

## CONDITIONS D'ADMISSION ET D'INSCRIPTION

### Public concerné :

Jeunes âgés de moins de 29 ans révolus.

### Pré-requis :

Etre titulaire d'un diplôme de niveau 4 –bac technologique, bac général, bac professionnel.

Le recrutement se fait à partir de la fiche de préinscription.

Délai d'accès à la formation : entrées et sorties permanentes.

**Formation accessible à tous publics en situation de handicap**

## CONTACT

### Référent de formation

Aude Delanoy - cfa.jura@educagri.fr

### Contact Gestionnaire des contrats

Canan Dulu – cfa.jura@educagri.fr

### Référent handicap

Corinne Raquin - cfa.jura@educagri.fr

| Indicateurs | Réussite | Poursuite                   | Rupture | Insertion                   | Satisfaction | Assiduité |
|-------------|----------|-----------------------------|---------|-----------------------------|--------------|-----------|
|             |          | (Taux global apprentissage) |         | (Taux global apprentissage) |              |           |
| 2021        | 93%      | 31.6%                       | 0%      | 52.6%                       | 3/4          | 96.07%    |



## CAPACITES VISEES PAR LE DIPLOME

### Capacités générales

- C1. S'exprimer, Communiquer et comprendre le monde
- C2. Communiquer dans une langue étrangère en mobilisant ses savoirs langagiers et culturels.
- C3. Optimiser sa motricité, gérer sa santé et se sociabiliser
- C4. Mettre en œuvre un modèle mathématique et une solution informatique adaptés au traitement de données

### Capacités professionnelles

- C5. Analyser la filière et son évolution pour agir individuellement et collectivement
- C6. Analyser un système viti-vinicole au sein d'un territoire dans une perspective de durabilité
- C7. Participer au pilotage de l'entreprise viti-vinicole
- C8. Proposer un processus viti-vinicole dans une situation donnée.
- C9. Conduire un processus viti-vinicole
- C10. Mobiliser les acquis attendus du technicien supérieur en viticulture-œnologie pour faire face à une situation professionnelle

Le référentiel du diplôme est disponible sur le site : <https://chlorofil.fr> rubrique référentiel de diplôme.

## FINANCEMENT – RÉMUNERATION

La formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal.

Elle est financée par les OPCO du secteur privé et pour les collectivités territoriales par le CNFPT (à hauteur de leur taux plafond).

Au cours des années de formation, l'apprenti perçoit un salaire versé par l'employeur qui dépend de son âge. Il est calculé en pourcentage du SMIC ou du minimum conventionnel si son montant est plus favorable.

## ATOUTS DE LA FORMATION

- Plateau technique de l'exploitation viticole de l'EPLFPA
- Organisation de salons
- Voyage d'études : congrès de la Biodynamie
- Initiation à la commercialisation en partenariat avec l'exploitation de l'EPLFPA
- Enseignement d'Initiative Locale : Découverte et acquisition des notions de base de la traction animale en viticulture

