



Document mis à jour le 10/04/24

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

DEBOUCHÉS

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 1350 heures sur 2 ans (dès septembre)

19 semaines/an en centre

28 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 deuxièmes années et épreuves terminales

Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

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

CONTACTS

Référente de formation

Aude Delanoy - cfa.jura@educagri.fr

Contact Gestionnaire des contrats

Canan Dulu - cfa.jura@educagri.fr

Référente handicap

Corinne Raquin - cfa.jura@educagri.fr

Indicateurs	Réussite	Poursuite d'études (Taux global apprentissage sur répondants)	Rupture	Interruption en cours de formation	Insertion (Taux global apprentissage sur répondants)	Satisfaction	Assiduité
2023	85,7%	30,4%	0%	5%	57,6%	80,3%	93,8%



BLOCS DE COMPÉTENCES ET CAPACITÉS VISÉES PAR LE DIPLÔME

Blocs de compétences et capacités du tronc commun

- Bloc 1 - Epreuve terminale – S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui
- Bloc 2 - Construire son projet professionnel
- Bloc 3 - Communiquer dans des situations et contextes variés

Blocs de compétences et capacités professionnelles

- Bloc 4 - Conduire une production viticole
- Bloc 5 - Conduire une production vinicole
- Bloc 6 - Organiser le travail
- Bloc 7 - Epreuve terminale – Proposer une stratégie de production vitivinicole
- Bloc 8 - Epreuve terminale – Accompagner le changement

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

FINANCEMENT – RÉMUNÉRATION

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, en fonction de son âge, versé par l'employeur.

Il est calculé en pourcentage du SMIC ou du minimum conventionnel si son montant est plus favorable

PASSERELLES

Possibilité de se réorienter dans une Licence proche du BTS suivi grâce à une équivalence

Possibilité d'intégrer un BUT en 1^{ère} ou 2^e année selon le domaine choisi

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

