







Devenir maître de chai, responsable d'exploitation viticole, chef de culture en viticulture

Public concerné

Titulaire d'un Bac ou équivalent (niveau 4)

Conditions d'admission

Procédure Parcoursup

## Compétences visées

Maîtriser l'itinéraire technique de la production du raisin et de sa transformation.

Acquérir les savoirs fondamentaux en matière de gestion d'une exploitation.

## Déroulement de la formation

L'étudiant suit des modules d'enseignements généraux et techniques. Les apports théoriques sont complétés par des Travaux Pratiques, des Travaux Dirigés et des Visites d'Entreprises..

L'immersion professionnelle est assurée lors des 12 semaines de stage en entreprise et lors des régulières interventions sur le domaine du lycée viticole.

### Poursuites d'études

La majorité des étudiants lauréats du BTSA VO s'engagent vers une poursuite d'études :

Licences "sciences de la vigne", CSEV...

Bachelor HES-SO - Ingénieur en viticulture-œnologie

Master of Science in Life Sciences Spécialité viticulture-œnologie

DNO (Diplôme National d'Oenologie)...







# Principaux contenus

#### **MODULES GENERAUX**

- Construction du projet personnel et professionnel
- Enjeux socio-économiques
- Techniques d'expression, de communication, et de documentation
- Argumentation / Débat
- Langue vivante
- EPS

#### Stages en entreprise

- Stage taille
- Stage d'été « travaux en vert » (5 s.)
- Stage vinification (5 s.)

Possibilité de stage en Afrique du sud et au Chili.

#### MODULES PROFESSIONNELS

- Conduite de la production viticole
- Conduite de la production vinicole
- Stratégie de production viti-vinicole
- Veille technologique et changement technique
- Démarche Qualité-Sécurité-Environnement (QSE)
- Organisation de travail, gestion de la production
- Economie de filière
- Technologie de l'information et du Multimédia
- Traitements des données (mathématiques)

## Modalités d'évaluation

La réussite au diplôme dépend des résultats obtenus par le candidat :

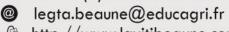
- Lors de contrôles effectués en cours de formation (dès la première année)
- Au cours des épreuves terminales organisées nationalement (en juin de la seconde année).

# Contacts & Renseignements



Personne à contacter : **Secrétariat pédagogique** 

**2** 00 33 (0)3 80 26 35 80



http://www.lavitibeaune.com