

BTSA VO
Alternance
1 an

Brevet de Technicien Supérieur Agricole "Viticulture Oenologie"



Débouchés

Responsable
d'entreprise viticole
Régisseur de domaine
Chef de culture
Maître de chai

Conditions d'inscription
Prérequis

- Être titulaire d'un diplôme de niveau 5 (Bac+2)
 - Avoir signé un contrat d'apprentissage ou un contrat de professionnalisation
 - Avoir passé un entretien avec l'équipe pédagogique
 - Dossier de candidature

ENSEIGNEMENT AGRICOLE
**L'AVENTURE
DU VIVANT**
RÉVÈLE TON TALENT

Membre du réseau
LES
**CAMPUS
DU VIVANT**
Bourgogne-Franche-Comté

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.

Durée de la formation
et délai d'accès

Diplôme de niveau 5 préparé en alternance en 1 an avec une rentrée fin août ou début septembre (en fonction de la date des vendanges en Bourgogne).

L'apprenti est salarié d'une entreprise et rémunéré sur toute la durée du contrat (entreprise et centre).

- 720 h au CFA (21 semaines)
- 887 h en entreprise (26 semaines + 5 semaines de congés payés)

Possibilité d'individualiser le parcours de formation en fonction des acquis.

Profil

- Intérêt pour la nature, le travail en extérieur et physique
- Rigueur, autonomie, prise de recul
- Goût pour le travail seul ou en équipe
- Capacités à s'adapter à la diversité des tâches
- Capacités à gérer une équipe

VITICULTURE / OENOLOGIE

Objectifs du BTSA VO

Le titulaire du BTSA VO, diplôme de niveau 5, est amené à occuper un poste de chef d'entreprise ou un poste à responsabilités dans une structure vitivinicole.

Situations professionnelles significatives

Pilotage stratégique de la production

- Réalisation de diagnostics technicoéconomiques
- Elaboration d'une stratégie globale de conduite du vignoble (conversion en AB, lutte contre le dépérissement, certification environnementale...)
- Elaboration du schéma global de vinification et d'élevage

Conduite de la production viticole

- Mise en œuvre de conduites combinant des méthodes biologiques, mécaniques et chimiques
- Evaluation qualitative et quantitative de la production (suite à un aléa climatique, pour déterminer la date optimale de vendange ...)

Conduite de la vinification et de l'élevage

- Organisation de l'activité en cave lors de la vendange
- Contrôle du produit en cours d'élaboration

- Régulation des paramètres de vinification
- Décision d'intervention ou de non intervention sur le produit

Organisation du travail

- Gestion de la main d'œuvre lors des pics d'activité
- Médiation entre salariés
- Mise en œuvre des démarches QSE

Accompagnement technique

- Réalisation d'essais / conduite d'expérimentation
- Construction d'un plan d'action incluant le changement de pratiques
- Formulation d'un conseil lié à la conduite de production

Modalités d'évaluation

/Capacités visées par le diplôme

La formation valide des blocs de compétences non dissociables, en contrôle en cours de formation et 2 épreuves terminales.

En cas d'échec à l'examen, le candidat conserve le bénéfice des ses notes supérieures ou égales à 10/20 pendant 3 ans.

Capacités professionnelles

C4 - 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. Evaluer *a posteriori* un itinéraire technique

C5 - 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. Evaluer *a posteriori* un itinéraire d'élaboration de vin

C6 - 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

C7 - Proposer une stratégie de production vitivinicole

- C7.1. Evaluer une stratégie de production
- C7.2. Proposer une évolution du système vitivinicole de l'entreprise

C8 - Accompagner le changement technique

- C8.1. Formaliser un plan d'action en faveur du changement technique
- C8.2. Produire des références techniques
- C8.3. Formuler des conseils



Certificateur : Ministère de l'Agriculture

Code RNCP 36002

Date enregistrement : 01/09/2022

Modalités pédagogiques

- Cours en présentiel
- Travaux pratiques
- Visites pédagogiques
- Interventions de professionnels

Rémunération

L'apprenti perçoit un salaire versé par l'employeur qui dépend de son âge et de l'année de formation.

► Contrat d'apprentissage

CATEGORIE D'AGE	1 ^{ère} ANNEE	2 ^{ème} ANNEE	3 ^{ème} ANNEE
Avant 18 ans	27 % du SMIC	39 % du SMIC	55 % du SMIC
De 18 à 20 ans	43 % du SMIC	51 % du SMIC	67 % du SMIC
De 21 à 25 ans	53 % du SMIC	61 % du SMIC	78 % du SMIC
26 ans et +	100 % du SMIC	100 % du SMIC	100 % du SMIC

Salaire selon les minima fixés par le décret en vigueur.

Les taux peuvent être plus élevés en fonction des conventions collectives.

► Montant de l'aide

- 6 000 € versés la 1^{re} année, quelque soit la durée du contrat.



Poursuites d'études

Licences professionnelles

Classes préparatoires aux écoles d'ingénieurs



Etablissement en capacité d'accueillir des publics en situation de handicap.



Référent handicap :
cfa.beaune@educagri.fr



Indicateurs de performance



► Sur notre site :

<https://lavitibeaune.com/epl/cfppa-cfa/indicateurs-de-performance>

► En scannant le QR code

Contacts & Renseignements



CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS (CFA)

EPLEFPA de Beaune

Personne à contacter :
Secrétariat pédagogique

☎ 00 33 (0)3 80 26 34 29

@ cfa.beaune@educagri.fr

🖱 <http://www.lavitibeaune.com>

6, avenue du Parc
BP 10215 - 21206 BEAUNE CEDEX



CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE ET DE PROMOTION AGRICOLE (CFPPA)

EPLEFPA de Beaune

Personne à contacter :
Secrétariat pédagogique

☎ 00 33 (0)3 80 24 79 95

@ cfppa.beaune@educagri.fr

🖱 <http://www.lavitibeaune.com>

4, avenue du Parc
BP 10215 - 21206 BEAUNE CEDEX

BEAUNE VITI AGRO CAMPUS ET SES SERVICES



Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire

Administration chargée de la politique agricole, aquaculture, alimentaire et forestière.
Il organise aussi l'enseignement et la recherche dans ces domaines.



Choisir l'enseignement agricole, c'est faire le choix de formations menant à des métiers tournés vers l'avenir et en lien avec les enjeux de notre société, tels que l'agroécologie, l'alimentation, l'environnement, les territoires, le développement durable ou encore l'énergie.

Mieux faire connaître l'étendue de ces métiers et les perspectives d'emplois qu'offrent ces filières, c'est l'enjeu de l'enseignement agricole.

Les missions de l'enseignement agricole :

- 1 - Assure une formation générale, technologique et professionnelle initiale et continue ;
- 2 - Participe à l'animation et au développement des territoires ;
- 3 - Contribue à l'insertion scolaire, sociale et professionnelle des jeunes et à l'insertion sociale et professionnelle des adultes ;
- 4 - Contribue aux activités de développement, d'expérimentation et d'innovation agricoles et agroalimentaires ;
- 5 - Participe à des actions de coopération internationale, notamment en favorisant les échanges et l'accueil d'élèves, apprentis, étudiants, stagiaires et enseignants.



L'Enseignement Agricole Public Bourgogne Franche-Comté, c'est également un réseau avec 17 établissements composés de 21 lycées (formation initiale scolaire), CFA (Centres de Formation d'Apprentis), CFPPA (Centre de Formation Professionnelle pour Adultes), Ateliers technologiques, 16 exploitations agricoles et 2 centres équestres répartis sur l'ensemble de la région, dans les départements de : Côte d'Or, Doubs, Jura, Nièvre, Haute-Saône, Saône-et-Loire, Yonne, Territoire de Belfort.



BEAUNE VITI AGRO CAMPUS

Situé au cœur du centre historique de la ville de Beaune, l'EPLFPA « Beaune Viti Agro Campus », assure la formation des futurs viticulteurs et cadres de la filière vigne et vin depuis plus de 120 ans. Son domaine n'a fait que s'agrandir : il s'étend maintenant sur 23 ha dont 45% en culture BIO. Il comprend une vingtaine d'appellations différentes dont 40 % en premier cru. Les apprenants formés sur le domaine pédagogique et encadrés par les enseignants et professionnels du domaine participent aux travaux de la vigne, à l'élaboration des vins et à leur commercialisation.

La cuverie et la salle de dégustation inaugurées en 2017 sont des outils de formation ultra moderne répondant aux enjeux environnementaux et de production de la filière.

À cette mission pédagogique, s'ajoute une mission d'expérimentation conduite en lien avec la profession autour des enjeux actuels.

L'innovation technologique et la poursuite de la modernisation des installations sont inscrites dans la dynamique de l'établissement.

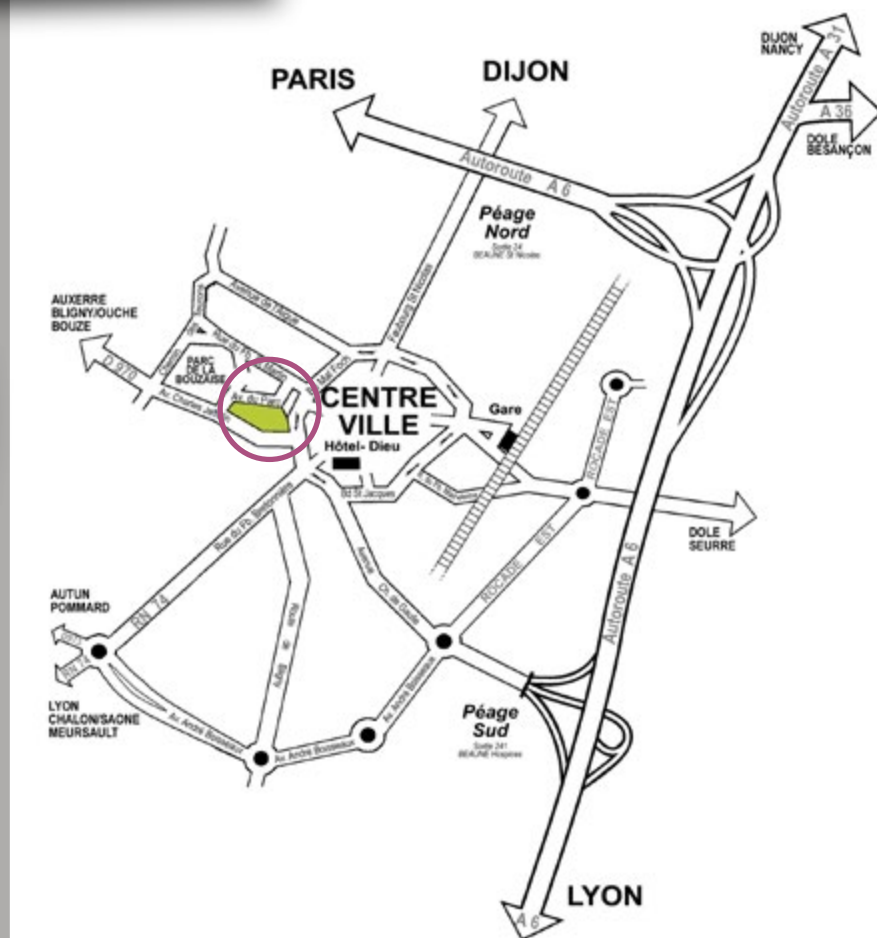
Notre établissement est également impliqué dans une démarche forte de coopération internationale pour le rayonnement de la viticulture bourguignonne aux côtés de nos partenaires.



PLAN D'ACCES



BEAUNE
VITI X **AGRO**
CAMPUS



L'HEBERGEMENT ET LA RESTAURATION

1 - L'hébergement

- Internat possible du lundi au vendredi midi avec la possibilité d'arriver le dimanche soir pour les apprentis mineurs en CAPa et BAC PRO.
- la semaine (4 nuits du lundi au vendredi) ou au mois en chambre simple pour les adultes.

2 - La restauration

- Demi-pension possible sous certaines conditions du lundi au vendredi midi.
- Possibilité de prendre les petits-déjeuners et dîners au self-service de l'EPL à l'aide d'une carte d'accès.

LES PLATEAUX TECHNIQUES

- Centre de Ressources (CdR)
- Centre de Document et d'Information (CDI)
- Salle des simulateurs immersifs de conduite d'engins viticoles
- Terrain de conduite
- Domaine d'exploitation de 20 ha de vignes (Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune, Côte-de-Beaune, Beaune blanc et rouge, Beaune 1er cru, Savigny-les-Beaune, Chorey-les-Beaune, Puligny-Montrachet)
- Cuvierie
- Caveau-vente au Domaine
- Ateliers de machinisme
- Salles de dégustation

MOYENS D'ACCES A L'ETABLISSEMENT

- Bus scolaires

Points d'arrêts :
parking des Buttes - St Nicolas
www.beaunecotesetsud.com

- Côté et Bus

Le réseau de bus de l'agglomération
<https://coteetbus.fr/113-horaires-lignes-urbaines.html>

- Train

à 20 mn à pied en passant par le centre-ville
<https://www.sncf.com/fr/gares/beaune/OCE87713545/departs-arrivees/gl/departs>

ACCES HANDICAP

