

BTSa Viticulture Œnologie

FORMATION SOUS CONTRAT D'APPRENTISSAGE

OU

FORMATION POUR ADULTES



Les objectifs

Obtenir le Brevet de Technicien Supérieur Agricole en Viticulture Œnologie

- Acquérir des connaissances techniques et scientifiques dans les domaines de la viticulture et de l'œnologie.
- Acquérir une qualification professionnelle de niveau III.
- Pratique de la distillation charentaise : Distillation, Dégustation, Marketing en vins et spiritueux.
- Acquérir une spécificité locale unique de renommée internationale.



Compétences développées

- Compétences en termes d'autonomie, de prise d'initiatives, de sens de la responsabilité, de communication.
- Compétences techniques et scientifiques en viticulture et œnologie.
- Compétences managériales et de gestion des entreprises de la filière Cognac, Vins et Spiritueux.

Contenu (sur 1 an)

En Entreprise

La formation par alternance associe les mises en situations professionnelles en entreprise et une formation à l'institut sur **2 ans**.

Par période de 2 semaines en centre de formation et 2 à 3 semaines en entreprise

52 semaines au minimum en entreprise

Dans des missions de :

- Conduite de vignobles de la taille à la récolte.
- Vinification et élaboration du vin.
- Distillation.
- Conduite d'essai et d'expérimentation viticoles et/ou vinicoles.

Formation rémunérée : Selon la législation en vigueur.

En MFR

40 semaines soit 1400h sur 2 ans

- **Projet personnel de formation et professionnel (40h) :** accompagnement au projet personnel et professionnel
- **Enseignements communs (377h) :**
Ouverture sur le monde : compréhension des faits économiques, sociaux et culturels ; information, communication et expression
 - ◆ Organisation économique, sociale et juridique
 - ◆ Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation
 - ◆ Langue vivante
 - ◆ EPS
- **Domaine Professionnel (952h)**
 - ◆ Traitement de données et informatique : traitement de données / Technologie de l'information et du multimédia
 - ◆ Connaissances scientifiques, techniques, économiques et réglementaires liées au secteur professionnel :
 - ◆ Marchés, filières et territoire
 - ◆ Système viti-vinicole, territoires et processus viticole
 - ◆ Processus d'élaboration et de conservation des vins
 - ◆ Gestion de la qualité, de l'environnement et de la sécurité
 - ◆ L'entreprise viti-vinicole
 - ◆ Œnologie spécifique
 - ◆ Mises en situations professionnelles : Apprentissage et Stages
- **Activités Pluridisciplinaires du domaine professionnel (71h) :**
 - ◆ Initiative locale (87h) : MIL : œnotourisme – dégustation des spiritueux et vente directe



FORMATION APPRENTISSAGE

Les jeunes sont en alternance sous le statut de l'apprentissage. Leur contrat de travail leur permet de percevoir un salaire qui varie en fonction de l'âge et de l'année de formation.

FORMATION ADULTES

Financement possible par le Conseil Régional, Départemental, Pôle Emploi, les entreprises (par leur OPCA) ou le FONGECIF.



VITICULTURE, ŒNOLOGIE



Conditions d'admission

- Être titulaire d'un **Baccalauréat** Général, Technologique ou Professionnel (Scientifique, STPAE Vigne et Vin, STAU,) ou d'une formation supérieure.
- Inscription sur Post bac ou directement à la MFR.
- Entrée en formation effective des apprentis après l'obtention du contrat d'apprentissage.



Après la formation

Poursuite d'études

- Licences professionnelles :
 - ◆ Commercialisation des Vins et Spiritueux
 - ◆ Œnotourisme
 - ◆ Démarche Qualité...
- Licence « Sciences de la Vigne ».
- Ingénieur en agriculture.
- Diplôme National d'Œnologie (DNO) après une licence

Vie Active :

- Cadre dans les entreprises de la filière vins et spiritueux.
- Technicien viti-vinicole pour des organismes de développement.
- Chef de culture en domaines viticoles
- Régisseur, Maître de chai.
- Viticulteur-Vigneron.



Nos Plus...

- Accompagnement dans la méthodologie de recherche d'entreprises.
- Salle de dégustation, vintothèque, laboratoire au sein de l'institut.
- Partenariat avec le Conservatoire du Vignoble Charentais.
- Partenariat avec Hennessy dans le cadre du « Viti-Campus ».
- Réseau d'entreprises viti-vinicoles partenaires.
- Voyage d'études au sein d'un vignoble étranger.
- Cadre de travail agréable avec restauration sur place et possibilités d'hébergement.



L'alternance **MFR**
PRENDRE
SON AVENIR
EN MAIN !

LIEU DE FORMATION

• MFR des Charentes à Richemont

12 Route de l'Ancien Séminaire 16370 CHERVES RICHEMONT – Tél. 05 45 83 16 49
E-mail : mfr.richemont@mfr.asso.fr

Fédération départementale
des MFR de la Charente
75 impasse Joseph Niépce
16000 Angoulême
Tél 05 45 25 92 95
E-mail : fd.16@mfr.asso.fr

www.institut-richemont.fr

CHARENTE
LE DÉPARTEMENT



Erasmus+

