

BTSA Viticulture Œnologie

Les Objectifs

- 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, Dégustation, Marketing en vins et spiritueux.
- Acquérir une spécificité locale unique de renommée internationale



- Formation en apprentissage
- Formation professionnelle

Compétences développées

- Autonomie, prise d'initiatives, sens de la responsabilité, communication.
- Techniques et scientifiques en viticulture et œnologie.
- Management et gestion des entreprises de la filière Cognac, Vins et Spiritueux.

Conditions d'admission / Prérequis

- Être titulaire du Baccalauréat ou d'une formation supérieure
- Entretien d'admission et de motivation
- Inscription sur ParcoursSup ou directement à l'Institut de Richemont
- Entrée en formation effective après l'obtention du contrat d'apprentissage
- Être âgé de 17 à 30 ans sauf situation particulière

Tarifs

Nous consulter



Lieu de formation

Institut de Richemont
12 route de l'ancien séminaire
16370 CHERVES-RICHEMONT
Tél 05 45 83 16 49
www.institut-richemont.fr
mfr.richemont@mfr.asso.fr



Établissement d'enseignement privé
sous contrat d'association avec le Ministère de l'Agriculture

LE CONTENU EN ALTERNANCE

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 1 à 3 semaines en centre de formation et 2 à 3 semaines en entreprise
- 64 semaines en entreprise sur 2 ans (congés payés compris)

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.

Accompagnement projet

Enseignements communs :

- 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 :

- Traitement de données et informatique : traitement de données / Technologie de l'information et du multimédia

A L'INSTITUT

- Connaissances scientifiques techniques, économiques et réglementaires liées au secteur professionnel
- Marchés, filières et territoire
- Système vitivinicole, 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 vitivinicole
- Œnologie spécifique
- Mises en situations professionnelles

Activités Pluridisciplinaires de domaine professionnel :

- Initiative locale - MIL / œnotourisme – dégustation des spiritueux et vente directe.

Conditions d'examen

- 50% Contrôle continu (CCF)
- 50% Epreuves terminales

Après la formation

Poursuite des études :

- Licences professionnelles (Commercialisation des Vins et Spiritueux, Œnotourisme, Démarche qualité...)
- Licence « Sciences de la Vigne »
- Ingénieur en agriculture
- Diplôme National d'Œnologie 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

Partenariat avec le Conservatoire du Vignoble Charentais

Réseau d'entreprises viti-vinicoles partenaires

Voyage d'études au sein d'un vignoble étranger

Salle d'analyse sensorielle, vinothèque, laboratoire au sein de l'Institut

Partenariat avec Hennessy dans le cadre du «Viti-Campus»

Cadre de travail agréable avec restauration sur place et possibilité d'hébergement