



# Brevet Technicien Supérieur Agricole

## Viti-Œnologie

Un contact privilégié avec les professionnels

## Diplôme de niveau 5

Taux de réussite session 2022 : 31,81 %

- Modalités d'évaluation : CCF (Contrôles en cours de formation) + épreuves ponctuelles terminales
- Modalités pédagogiques : Pédagogie de l'alternance avec accompagnement personnalisé en présentiel ou distanciel synchrone
  - Outils pédagogiques : Outils numériques, mises en situations professionnelles, visites d'entreprises et de structures partenaires
- Poursuite d'études de 28,57% et intégration professionnelle directe de 71,43%
- Pourcentage de satisfaction supérieure à 84%
- Accessibilité au public en situation de RQTH  
Référente handicap : Fabienne Lambert-Paone  
(mail : fabienne.lambert-paone@educagri.fr)
- Durée de la formation à l'UFA : 675 h par an
- Délai d'accès à la formation de 15 jours, soumis à la signature d'un contrat d'apprentissage
- Attestation d'acquisition de blocs de compétences à l'issue de la formation
- Pour accéder aux blocs de compétences, veuillez passer par ce lien :  
[https://www.francecompetences.fr/recherche\\_certificationprofessionnelle/](https://www.francecompetences.fr/recherche_certificationprofessionnelle/)





## UNE FORMATION PAR ALTERNANCE

Centre de formation / Entreprise d'accueil.

### LES OBJECTIFS

Acquérir une expérience professionnelle grâce au dispositif de l'alternance.

Acquérir des connaissances en production indispensables pour travailler dans le secteur viticole.

Rencontrer les acteurs professionnels.

Acquérir des techniques de commercialisation.

Poursuivre ses études tout en étant autonome financièrement.

### LES MÉTIERS

S'installer, reprendre ou s'associer sur une exploitation viticole et/ou vinicole.

Travailler comme technicien dans une exploitation et/ou une coopérative.

Poursuivre ses études en école d'ingénieur, licence professionnelle ou certificat de spécialisation.



### LA DURÉE DE LA FORMATION

- 2 ans en alternance.
- 41 semaines au CFA-CFPPA.
- 53 semaines en entreprise.
- 10 semaines de congés payés.



### CONDITIONS D'ADMISSIONS

- Avoir 29 ans maximum.
- Avoir obtenu un diplôme de niveau 4 (BTA, baccalauréat) ou supérieur.
- Signer un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise de ce secteur d'activités.

# CONTENU DE LA FORMATION

## **Enseignement professionnel**

- Sciences biologiques
- Chimie
- Sciences des techniques des équipements agricole
- Viticulture
- Œnologie

## **Enseignement général**

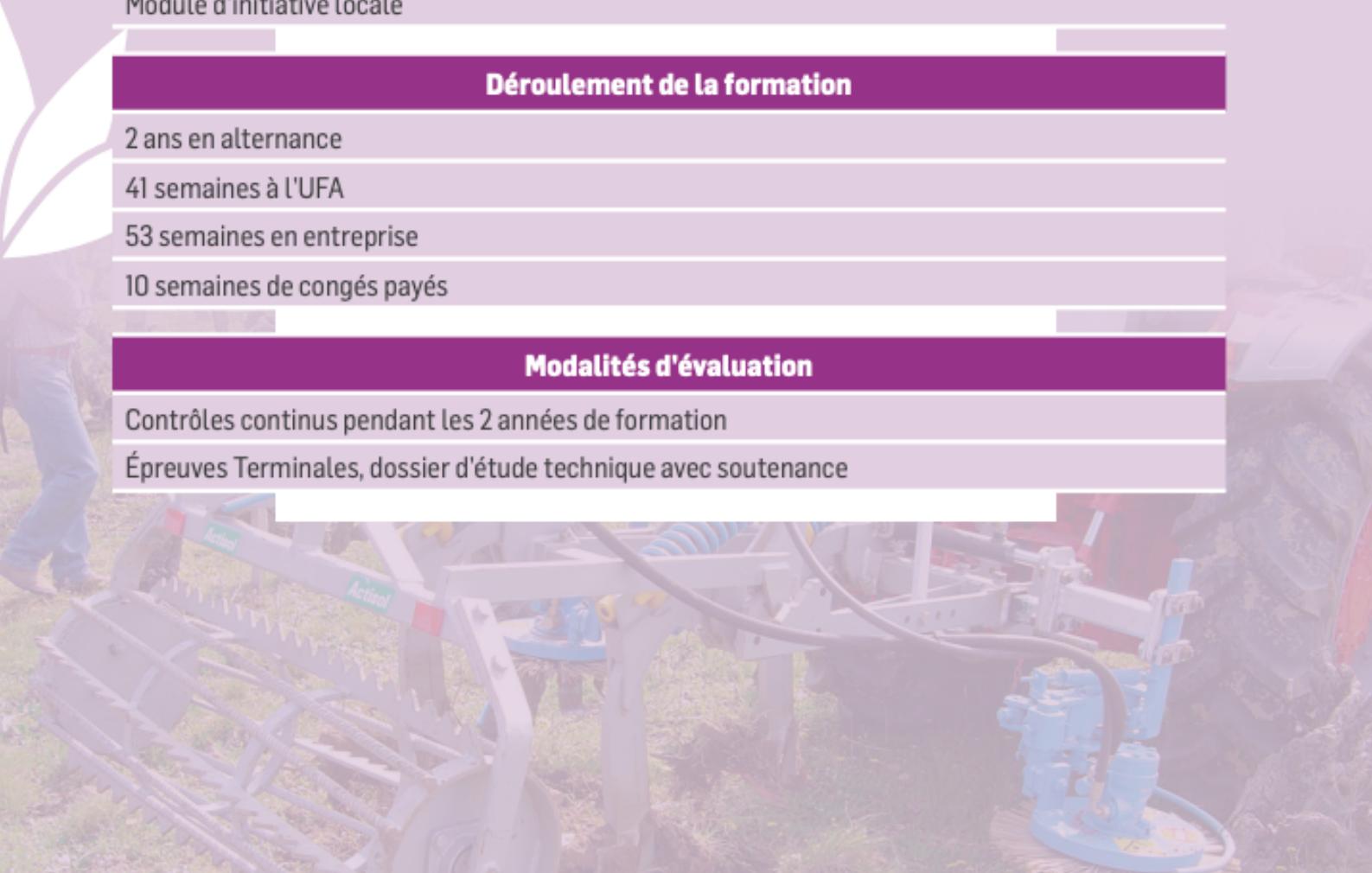
- Mathématiques, informatique
- Expression et communication
- Anglais
- Animation, documentation
- Sciences économiques, sociales et juridiques
- EPS
- Module d'initiative Locale

## **Déroulement de la formation**

- 2 ans en alternance
- 41 semaines à l'UFA
- 53 semaines en entreprise
- 10 semaines de congés payés

## **Modalités d'évaluation**

- Contrôles continus pendant les 2 années de formation
- Épreuves Terminales, dossier d'étude technique avec soutenance

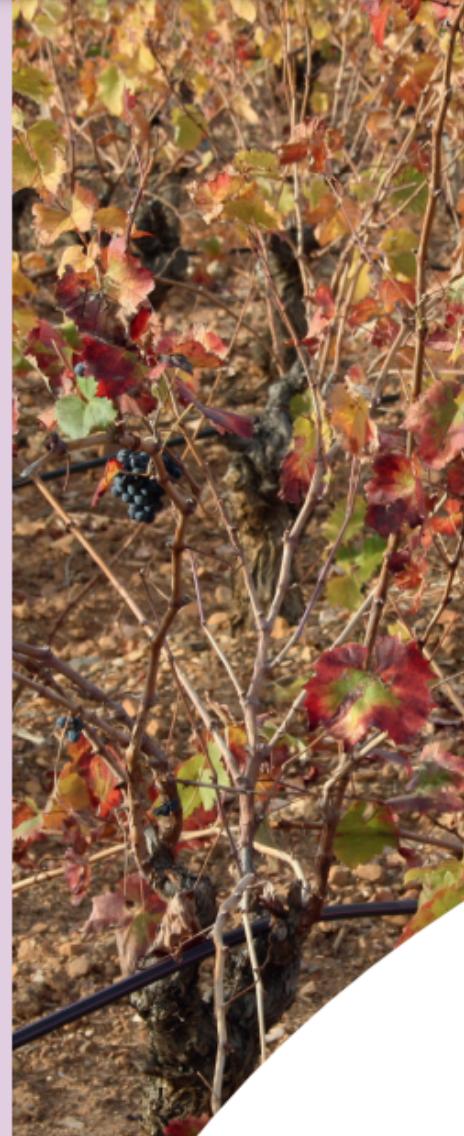




A l'issue de la formation, vous devez être capable de :

- Conduire un système d'exploitation durable et cohérent avec le territoire,
- Mettre en œuvre la conduite technico-économique de la vigne et la transformation de tout ou partie de sa récolte,
- Collaborer à des activités de commercialisation et de services
- Organiser et manager des situations de travail,
- Assurer la gestion économique et financière de l'entreprise dans le respect des critères de durabilité,
- Communiquer en interne et en externe.

Parmi les emplois observés, on trouve tout d'abord et pour l'essentiel chef d'exploitation vitivinicole ainsi que des techniciens supérieurs travaillant dans un large éventail d'emplois



32, Chemin Saint-Lazare  
83400 Hyères  
04 94 00 55 64  
[apprentissage.hyeres@agricampus.fr](mailto:apprentissage.hyeres@agricampus.fr)  
[secretariat.ufa.hyeres@gmail.com](mailto:secretariat.ufa.hyeres@gmail.com)

**agricampus.fr**