



# BREVET TECHNICIEN SUPÉRIEUR

## Viticulture - Oenologie

**Vigneron(ne) exploitant**

**Responsable vigne - chef(fe) de culture**

**Responsable cave - maître(sse) de chai**

**Prestataire technique cave ou vigne**

**Technicien(ne) de cabinet conseil œnologique**

**Technicien(ne) viticole**

**Technicien(ne) conseil vente**

# UN PARCOURS EN APPRENTISSAGE

## EN 2 ANS

- Un diplôme national reconnu
- Une expérience professionnelle solide
- Des liens étroits avec les acteurs du territoire
- Une insertion directe dans le marché du travail



## UNE FORMATION DE NIVEAU TECHNICIEN

- Maîtriser les opérations techniques
- Travailler en autonomie et s'adapter à différentes situations
- Préparer et organiser les activités
- Encadrer les équipes et coordonner les intervenants
- Travailler en concertation avec un réseau de partenaires
- Diagnostiquer et conseiller

## ORGANISATION DE L'ALTERNANCE

### • Au centre de formation :

20 semaines complètes par an - 35 h de cours par semaine

### • Au sein de l'organisme employeur :

Toutes les semaines hors formation se déroulent chez l'employeur

Temps de travail de l'apprenti identique à celui des autres salariés

### • Pour l'apprenti :

Cette voie exige une motivation solide, une autonomie dans le travail ainsi que des capacités d'organisation et d'adaptation.

Un travail personnel important, en plus des heures de formation, est indispensable pour l'acquisition d'une culture viticole.



## CONDITIONS D'ADMISSION

- Avoir moins de 29 ans révolus
- Détenir un diplôme de niveau 4 ou supérieur :  
    Un **Bac avec au moins une spécialité scientifique** (biologie, chimie);  
    Ou un **Bac agricole** dans le champ professionnel (CGEVV, STAV)  
        *avec mention très bien ou bien souhaitable;*  
    Ou un **diplôme supérieur** (BTS agricole, formation universitaire...),  
        *Situation particulière : nous contacter*
- **Signer un contrat d'apprentissage** ou de professionnalisation avec une entreprise de production vitivinicole.

- - - Avoir une **première expérience** dans le métier ainsi qu'un **projet professionnel défini**  
- - - sont vivement conseillés avant de s'engager dans un diplôme supérieur

# CONTENU DE LA FORMATION

## BLOCS DE COMPETENCES - ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

### **Inscription dans le monde d'aujourd'hui**

(Economie, Français)

### **Construction du projet personnel et professionnel**

(Education physique et sportive, Education socio-culturelle)

### **Communication**

(Documentation, français, anglais)

## BLOCS DE COMPETENCES - ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

### **Conduite d'une production viticole**

(Viticulture, agroéquipement, gestion, biologie-écologie, mathématiques)

### **Conduite d'une production vinicole**

(Œnologie, agroéquipement, gestion, chimie, mathématiques)

### **Organisation du travail**

(Gestion, informatique, viticulture-œnologie)

### **Stratégie de production vitivinicole**

(Viticulture-œnologie, gestion)

### **Accompagnement du changement technique**

(Viticulture-œnologie, mathématiques)

## ENSEIGNEMENTS SPECIFIQUES AU CENTRE

**Agroforesterie** - Formation à la réglementation liée à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques (conventionnel et biologique)

## INTERVENANTS ET PARTENAIRES DE LA FILIÈRE

- Les situations d'apprentissage et d'évaluation ont été co-construites avec les professionnels du secteur (Domaines viticoles et Châteaux, Caves coopératives, syndicats professionnels, etc.)
- Nos enseignants ont une expérience de métier dans la filière.
- Des chantiers et visites de sites sont organisés avec les partenaires du territoire.

LE +

Une région viticole dynamique avec un terroir et une production diversifiée (blanc, rouge, rosé) et orientée vers la qualité (AOP, AB, HVE, etc.)

Des potentiels de développement oenotouristique forts.

Des perspectives d'emploi réelles sur le territoire à l'issue de la formation.

# DEMANDE D'INSCRIPTION

Suivez la procédure sur : <https://agricampus.fr/formations-par-apprentissage/>  
(rubrique "devenir apprenti")

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Délai d'accès à la formation d'environ 15 jours, soumis à la signature d'un contrat d'apprentissage
- Accessibilité au public en situation de RQTH  
Référente handicap : Fabienne Lambert-Paone : fabienne.lambert-paone@educagri.fr
- Durée de la formation à l'UFA : 675 h/ an
- Modalités pédagogiques : pédagogie de l'alternance avec accompagnement personnalisé (entretien, visite d'entreprise, bilan de parcours)
- Outils pédagogiques : mise en situation professionnelle, visites de site, partenariats avec les acteurs de la filière
- Modalités d'évaluation :
  - Contrôles en cours de formation (CCF) : 50%
  - Épreuves ponctuelles terminales (écrit, dossier + oral) : 50%
- Attestation d'acquisition de blocs de compétences à l'issue de la formation
- Taux de réussite : 94 % (session 2023)/ 70% (moyenne sur 5 ans)

## POURSUITES D'ÉTUDES

- Licences professionnelles
- Certificat de spécialisation
- Prépa ATS Bio : Préparation spécifique BTS pour intégrer des écoles d'ingénieur
- Diplôme national d'œnologie : après certaines licences professionnelles



32, Chemin Saint-Lazare  
83400 Hyères



04.94.00.55.64



secretariat.ufa.hyeres@gmail.com



Agricampus Var



agricampusvar



AgricampusVar



<https://agricampus.fr/formations-par-apprentissage/>