

BTSA VITICULTURE ŒNOLOGIE



Ouverture septembre 2023

Objectifs

Acquérir une expérience professionnelle par alternance qui favorise l'insertion professionnelle.

Acquérir des connaissances pointues dans le domaine de la production des raisins et de leur transformation.

Former des salariés ayant des capacités d'autonomie et de prise d'initiative.

Ouvrir l'accès à un diplôme de niveau supérieur : Licence professionnelle.

Débouchés

Ce BTS a pour premier objectif l'accès à l'Emploi, en devenant exploitant viti-vinicole, responsable de vignoble, responsable de secteur, responsable de cuverie, maître de chai, responsable des approvisionnements vigne et cave, technicien d'expérimentation.

Poursuite d'études possible : Licence Professionnelle.

Statistiques 2021-2022

Sur l'ensemble de nos BTS le taux de réussite est de : 67%

Emploi en CDD ou CDI ou création/ reprise d'entreprise: 50%

Poursuite en formation: 30%

Public concerné

Formation accessible après un BAC (Bac Pro TCVA, Bac Pro CGEV, Bac Pro Commerce...) ou BAC STAV BAC S, élève ou apprenti d'un BAC PRO Conduite et Gestion l'entreprise Viti-Vinicole.

Diplôme

BTSa en viticulture et œnologie : diplôme de niveau 5 délivré par le Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire.

Conditions d'admission

Être titulaire d'un diplôme de niveau 4

Etablir un contrat d'apprentissage avec un employeur pour une durée de 2 ans.

Durée

2 ans de formation en alternance : 700 Heures au CFA par an, sur 20 semaines + 27 semaines en entreprise.

Coût d'un contrat

6245€ à 7119€ selon IDCC de l'entreprise, pris en charge à 100% par les aides aux entreprises.

Dates

Septembre 2023— Juillet 2025

Rémunération

Formation rémunérée selon l'âge et l'année de contrat.

Lieu de formation

UFA Sud de l'Aisne
Lycée Agricole de Crézancy
2 Rue de l'église
02650 CREZANCY



UFA Sud de l'Aisne - 2 rue de l'église - 02650 CREZANCY Tél.: 03.23.71.50.83

Site web : aumont-crezancy-verdilly.fr

Contact : Anne-Sophie Delerue: anne-sophie.delerue@educagri.fr



Programme / Modalités pédagogiques

Le BTSA Viti-Céno comporte les enseignements suivants (Contrôle Continu en cours de Formation) pour un total de 1365 heures de formation en Centre.

Enseignements généraux :

- Français, Communication, Documentation, Education socio-culturelle, Langue vivante, EPS.
- Mathématiques, Informatique, Organisation Sociale économique et juridique.

Enseignements Professionnels :

- Viticulture, Biologie végétale, Cénologie, Chimie du vin, Agroéquipements, Economie d'Entreprise.

Modalités d'évaluation

Contrôle continu en cours de formation (CCF) : 50% de la note

Epreuves terminales : 50% de la note

Notre structure d'accueil et de formation

Des structures professionnelles au service de la formation

Les apprenants disposent de salles de cours, salles informatiques et d'un « plateau technique » dédiés à la formation et aux travaux pratiques.

- 3,7 Ha en AOC Champagne (viticulture durable et viticulture biologique),
- Cave vinicole (pressoir et cuverie)
- Salle laboratoire, Salle de dégustation et espace de vente
- Atelier micro-vinification
- Simulateur de conduite, parcelle pédagogique de conduite d'enjambeur.

Notre UFA est située près de Château-Thierry, au sein du lycée Agricole de Crézancy

Accessible par le train depuis Paris, Reims, ..., par la RN3, par le bus ou la navette, depuis Château-Thierry. ou depuis Dormans.

Restauration possible sur site.

Possibilité d'hébergement sur site (avec entrée possible dès le dimanche soir sur réservation) dans la limite des places disponibles.

Accueil des personnes en situation de handicap ou en difficulté, adaptation possible, nous contacter.



Apprentissage
UFA Sud de l'Aisne • CRÉZANCY