

# BTS Agricole Viticulture-Oenologie (par alternance)



Diplôme du ministère de l'agriculture Niveau 5 RNCP 36002

Enregistrement de la certification 01/01/2025



Formation en alternance



2 ans



Taux de réussite:  
*pas de taux actuellement, première promotion septembre 2023*



Taux d'insertion:  
*pas de taux actuellement, première promotion septembre 2023*



Taux de satisfaction:  
*pas de taux actuellement, première promotion septembre 2023*

## Objectifs

Exercer un rôle de cadre impliqué dans des fonctions variées de la filière viticole

Se former et obtenir le diplôme en étant rémunéré

Acquérir une véritable expérience professionnelle et être opérationnel à l'issue du cursus.

## Organisation de la formation

Formation en alternance de 2 ans.  
(1 an pour les personnes déjà titulaire d'un diplôme de niveau 5)

40 semaines en centre de formation et le reste du temps en entreprise, soit 1350 heures de formation modulable en fonction des pré requis

## Modalités pédagogiques

Formation en alternance 15 jours entreprise / 15 jours en centre de formation.

Les apports théoriques sont complétés par des visites d'entreprises ainsi que des travaux pratiques au domaine des Athénées

*(exploitation du lycée de 8 ha de vignes, 3 appellations, un chai de vinification, un atelier de vins effervescents)*

## Les + de la formation :

- Simulateur de conduite d'enjambeur
- Salle de dégustation
- Commerce des vins et Oenotourisme
- Anglais du vin



## Modalités d'accès

### Conditions d'inscription - prérequis

Être titulaire du baccalauréat ou diplôme de niveau équivalent.

Avoir signé un contrat d'apprentissage pour les moins de 30 ans, ou un contrat de professionnalisation pour les plus de 30 ans.

Entretien sélectif de motivation ;  
Projet professionnel défini dans le domaine viticole.

### Modalités de sélection

Entretien sélectif de motivation et de positionnement et

*\*Possibilité d'accompagnement et d'aménagements pour les personnes en situation de handicap.*

Période d'entrée en formation  
Septembre 2024.



## Contenu de la formation

### ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

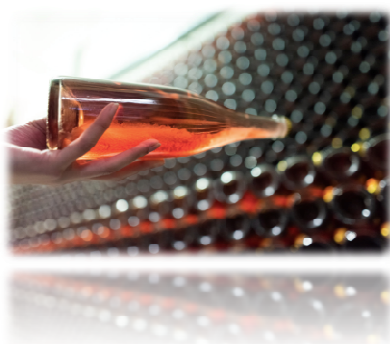
#### 520 heures

- Français & Education socioculturelle
- Economie et Organisation sociale
- Communication
- Documentation
- EPS
- Langue vivante (anglais courant + anglais du vin)
- Mathématiques & Informatique (appliqués)

### ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

#### 830 heures

- Viticulture
- Œnologie
- Biologie végétale
- Chimie
- Agroéquipements
- Economie d'entreprise
- Commercialisation , Oenotourisme et dégustation



### Modalités d'évaluation

50% en contrôle en cours de formation (CCF)

50% en épreuves terminales

### Frais pédagogiques et rémunération

Aucun frais pédagogique.

L'apprenti salarié perçoit une rémunération minimum dont le montant varie selon son âge et son ancienneté de contrat. (simulateur de calcul de rémunération des alternants disponible sur le site « [alternance.emploi.gouv.fr](http://alternance.emploi.gouv.fr) »)

### CFPPA– Site de Cosne sur Loire

66 rue Jean Monnet – BP 132  
58206 COSNE COURS sur LOIRE

### Débouchés

- ↪ Chef de culture,
- ↪ Maître de chai,
- ↪ Régisseur de domaine,
- ↪ Vigneron,
- ↪ Ou diverses fonctions d'expérimentation, de conseil, de développement, d'expertise, d'évaluation et de gestion administrative au sein d'un organisme professionnel...

### Poursuites de qualification

- ↪ Certificats de spécialisation liés à la viticulture, l'œnologie et au commerce du vin (niveau 5)
- ↪ Classes préparatoires post BTS pour entrer dans les Écoles d'Ingénieurs
- ↪ Licences professionnelles (niveau 6)
- ↪ Licence Sciences de la Vigne



REGION  
BOURGOGNE  
FRANCHE  
COMTE

ENSEIGNEMENT AGRICOLE  
**L'AVENTURE  
DU VIVANT**  
RÉVÈLE TON TALENT

### Pour contacter le CFPPA

243 route de Lyon – 58000 CHALLUY  
☎ 03.86.21.66.08 / 03.86.26.67.67 (Cosne)  
✉ [cfppa.nevers@educagri.fr](mailto:cfppa.nevers@educagri.fr)  
🌐 [www.epleanevers.educagri.fr/](http://www.epleanevers.educagri.fr/)