

# BTS Agricole Viticulture-Œnologie *par alternance*

Diplôme reconnu par le ministère de l'agriculture Niveau 5

## Contenu de la formation

### Enseignements Généraux :

Français, Communication, Documentation,  
Éducation socioculturelle, Langue Vivante, EPS.  
Mathématiques, Informatique, Organisation  
Sociale, Économique et Juridique.

### Enseignements Professionnels :

Viticulture, Biologie végétale, Œnologie, Chimie,  
Agroéquipements, Économie d'Entreprise.  
Commercialisation.

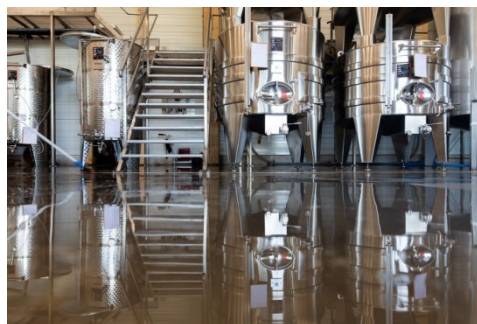
## Modalités pédagogiques

Formation en présentiel, alternance 15 jours  
entreprise/ 15 jour en centre de formation.

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)

## Modalités d'évaluation

50% en contrôle en cours de formation (CCF)  
50% en épreuves terminales



### Organisation de la formation

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

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

### Condition d'entrée en formation

Etre 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 ;

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

### Objectif de la formation

Exercer un rôle de cadre impliqué dans des fonctions variées dans 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

### Frais pédagogique 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– Antenne 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 BTSA pour entrer dans les Écoles d'Ingénieurs
- ↳ Licences professionnelles (niveau 6)
- ↳ Licence Sciences de la Vigne

**Taux d'insertion    Taux de réussite    Taux de satisfaction    Taux d'abandon**  
*pas de taux actuellement, première promotion à venir septembre 2023*

#### **Pour toute demande d'information, n'hésitez pas à nous contacter :**

**CENTRE de FORMATION PROFESSIONNELLE et de PROMOTION AGRICOLE**

CFPPA de CHALLUY  
243 route de Lyon  
58000 CHALLUY

☎ 03 86 21 66 68

✉ [cfppa.nevers@educagri.fr](mailto:cfppa.nevers@educagri.fr)

**Contacts :** Hervé Laurent, directeur  
Claire LEBOURG, référente handicap