



BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR AGRICOLE VITICULTURE ŒNOLOGIE

(formation possible pour des adultes)

> FORMATION

- Diplôme de niveau III
- 2 ans de formation
(1 an pour les titulaires d'un Bac + 2)
- Enseignement modulaire et pluridisciplinaire
- 50% en contrôle continu de formation (CCF)
et 50% en épreuves terminales.

> POUR QUI ?

Personnes cherchant un poste à responsabilité,
motivé et ayant des capacités d'analyse
et de synthèse.

Autonome et faisant preuve d'initiative
et de persévérance.

> CONDITIONS D'ADMISSION

Etre titulaire d'un niveau IV (baccalauréat ou équivalent)

pour les apprentis :

- Avoir moins de 26 ans.
- Signer un contrat d'apprentissage
avec un employeur avec une entreprise habilitée.

pour les adultes :

- Soit signer un contrat de professionnalisation
avec un employeur du secteur
- Soit obtenir un congé individuel de formation

> ET APRÈS ?

VIE ACTIVE

- Assistant de chef d'entreprise moyenne
- Chef de culture
- Caviste
- Conseiller technique

POURSUITE D'ÉTUDE

- Licences professionnelles dans le commerce,
l'environnement, la production viti-vinicole...
- Certificats de spécialisation :
 - viticulture biologique et biodynamique transformation
et commercialisation ;
 - engins vitivinicoles (conduite- installation-maintenance)
 - commercialisation des vins



© Dumoulin / Région Alsace

CONTENU DE LA FORMATION

Modalités de l'apprentissage

Modalités de la formation continue

Alternance (semaines par an) : 26 en entreprise, 21 en CFA

21 semaines en CFA
et 26 semaines en entreprise

Temps de travail : 35 heures par semaine, 5 semaines de congés par an

35 heures par semaine

Salaires de l'apprenti : pourcentage du SMIC selon âge et niveau de formation

rémunération : selon statut

Modules d'enseignement général (14h hebdomadaire)

M11 : Accompagnement du Projet Personnel et Professionnel	
M22 : Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation	Français, Education Socio Culturelle, Communication
M23 : Langues vivantes	Allemand ou Anglais
M31 : Education physique et sportive	EPS
M41 : Traitement des données	Maths
M42 : Technologies de l'information et du multimédia	Informatique

Modules d'enseignement professionnel (21h hebdomadaire)

M51 : Marchés, filières et territoires
M52 : Système vitivinicole et territoire
M53 : Processus viticole
M54 : Processus d'élaboration et de conservation des vins
M55 : Qualité, sécurité et environnement : systèmes de management
M56 : L'entreprise vitivinicole
M71 : MIL : Etude technico-économique d'une région viticole européenne avec un voyage d'étude
Semaines à thèmes (ex : gestion d'équipe, semaine terroir, ...)

ÉPREUVES D'EXAMEN

Epreuves	Modules associés (coeff)	Epreuves ponctuelles terminales (coeff)	Nombre de CCF* (coeff)
E1 (ET)	M21/22		6
E2 (CCF/ET)	M 21	Economie Générale	1 (1)
	M 22	TECAD	2 (2)
E3 (CCF)	M 23	Langue Vivante	3 (3)
EPS (CCF)	M 31	Education Physique et Sportive	1
E4 (CCF)	M 41	Mathématiques	2 (2)
	M 42	Informatique	1 (1)
E5 (CCF)	M 51	Marchés, filières et territoires	1 (1)
	M 52	Système vitivinicole et territoire	1 (1)
E6 (CCF)	M 53	Processus viticole	2 (3)
	M 54	Processus d'élaboration et de conservation des vins	1 (1)
	M 55	Qualité, sécurité et environnement : systèmes de management	1 (1)
E5 (CCF)	M 56	L'entreprise vitivinicole	1 (1)
E7 (ET)	M 53/54		2 (12)

* Contrôles Certificatifs en cours de Formation en 1^{ère} et 2^{ème} année.