



# BREVET de TECHNICIEN SUPERIEUR AGRICOLE

## Viticulture Œnologie (B.T.S.A. – VO)



### En Formation continue

#### Durée

1340 heures en centre sur 2 ans. (38 semaines réparties selon un calendrier d'alternance. Stage pratique de 66 semaines en entreprise)

#### Dates

Juillet à juin

#### Horaires

8h30-12h00 & 13h30-17h00

#### Lieu

UFA d'Orange  
2260 route du grès  
84100 ORANGE

#### Mode de financement et tarif

Nous contacter.

### Le travail et les métiers

Le technicien supérieur agricole option viticulture-œnologie assure des fonctions de production de raisins, de bois et plants de vigne lorsqu'il est responsable de cultures, et des fonctions de transformation telles que la vinification et l'élevage des vins ou la mise en bouteilles lorsqu'il est responsable de chais ou de cave.

Il assure aussi des fonctions complémentaires de gestion et de commercialisation, notamment s'il est responsable d'une entreprise et peut aussi assurer des fonctions d'expérimentation, de conseil, de développement, d'expertise, d'évaluation et de gestion administrative.

Le diplôme permet d'entrer directement dans la vie active en devenant salarié en poste à responsabilité ou chef d'entreprise.

Il peut permettre également de poursuivre des études nécessitant un BTS (licence professionnelle ou concours pour les écoles d'ingénieur par exemple).

### Les objectifs pédagogiques

- C1. S'exprimer, communiquer et comprendre le monde
- C2. Communiquer dans une langue étrangère en mobilisant ses savoirs langagiers et culturels.
- C3. Optimiser sa motricité, gérer sa santé et se sociabiliser
- C4. Mettre en oeuvre un modèle mathématique et une solution informatique adaptés au traitement de données
- C5. Analyser la filière et son évolution pour agir individuellement et collectivement
- C6. Analyser un système vitivinicole au sein d'un territoire dans une perspective de durabilité
- C7. Participer au pilotage de l'entreprise viti-vinicole
- C8. Proposer un processus vitivinicole dans une situation donnée
- C9. Conduire un processus vitivinicole
- C10. Mobiliser les acquis attendus du technicien supérieur en viticulture-œnologie pour faire face à une situation professionnelle.

## Campus Provence-Ventoux CFPPA

310 chemin de l'Hermitage  
84200 CARPENTRAS

Tél. 04 90 60 80 90  
cfppa.carpentras@educagri.fr  
<https://www.epl.carpentras.educagri.fr>  
<https://cfppaprovenceventoux.fr>

Consulter nos indicateurs de résultat sur notre site internet.

### Public concerné et modes de financement

Demandeur d'emploi, salarié ou personne en reconversion professionnelle  
Modes de financement : en Contrat de Professionnalisation, CPF-PTF (Compte Personnel de Formation de Projet de Transition Professionnelle) ; Plan de Développement des Compétences ; CPF.

### Les prérequis

Entretien de motivation.

### Les conditions d'entrée

Être titulaire d'un diplôme de niveau 4.

### Les modalités pédagogiques

Cours magistral. Travail de groupe.

Contact : Frédéric HERRADA 04 90 51 48 19  
frederic.herrada@educagri.fr

Le CFPPA Provence-Ventoux est particulièrement sensible à l'intégration des personnes en situation de handicap. Notre référent handicap se tient à votre disposition pour étudier les possibilités de compensation, d'aménagement, en fonction de votre situation.  
Vous pouvez contacter Mme Armelle PERRI : [armelle.perri@educagri.fr](mailto:armelle.perri@educagri.fr)

Mise à jour  
Nov 2022



## Le contenu de la formation

Module	Objectif
M 11 - Accompagnement au projet personnel et professionnel	<p>1 : Se situer dans la formation afin d'en être acteur et auteur</p> <p>2 : Approfondir la connaissance de soi, repérer ses compétences pour évaluer ses potentialités</p> <p>3 : Analyser les exigences et opportunités du monde professionnel pour s'y insérer</p> <p>4 : Se situer et évaluer la faisabilité des différents choix envisagés</p>
M 21 - Organisation économique, sociale et juridique	<p>1 : Appréhender les démarches et méthodes des sciences sociales</p> <p>2 : Analyser le fonctionnement de l'économie</p> <p>3 : Relier dynamique économique et changement social.</p> <p>4 : Identifier les enjeux et les défis associés à la mondialisation.</p> <p>5 : Identifier et analyser les modes de régulation</p>
M22 - Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation	<p>1 : Répondre à un besoin d'information</p> <p>2 : Améliorer sa capacité d'expression orale et écrite</p> <p>3 : Améliorer sa capacité de communication dans des situations d'interaction</p> <p>4 : Développer son autonomie, sa capacité d'organisation et de communication dans le cadre d'une démarche de projet</p>
M 23 – Langue vivante	<p>1 : Comprendre un ou plusieurs locuteurs (interaction) s'exprimant dans une langue orale standard, « en direct » ou enregistrée, sur des sujets familiers ou non, se rencontrant dans la vie personnelle, sociale ou professionnelle</p> <p>2 : Communiquer oralement en continu : présenter, expliquer, développer, résumer, rendre compte, commenter.</p> <p>3 : Communiquer oralement en interaction : avec un degré de spontanéité et d'aisance qui rende possible une interaction normale avec un locuteur natif et participer activement à une conversation dans des situations familières, présenter et défendre ses opinions.</p> <p>4 : Lire avec un grand degré d'autonomie des textes de tous ordres.</p> <p>5 : Ecrire des textes clairs et détaillés sur une gamme étendue de sujets relatifs aux domaines d'intérêt de l'étudiant (professionnel ou non).</p>
M 31 – Éducation physique et sportive	<p>1 : Accéder au patrimoine culturel constitué par la diversité des activités physiques, sportives, artistiques et de développement de soi ainsi qu'à certaines de leurs formes sociales de pratique,</p> <p>2 : Développer et mobiliser ses ressources pour s'engager dans les apprentissages, enrichir sa motricité, la rendre efficace et favoriser la réussite,</p> <p>3 : Rechercher l'acquisition de compétences et de connaissances nécessaires pour gérer sa vie physique et sociale, entretenir sa santé tout au long de la vie, développer l'image et l'estime de soi pour savoir construire sa relation aux autres,</p> <p>4 : S'engager dans une voie de spécialisation par l'approfondissement de la pratique d'activités choisies.</p>
M 42 – Technologies de l'information et du multimédia	<p>1 : S'adapter aux évolutions des TIC</p> <p>2 : Analyser et concevoir des documents et applications dans des domaines variés, et notamment en relation avec le domaine professionnel de l'option du BTS</p> <p>3 : Savoir communiquer en utilisant les TIC</p> <p>4 : Utiliser des outils d'analyse et de traitement des données</p>
M 41 – Traitement de données	<p>1 : Utiliser les notions de statistique en vue d'une modélisation a priori.</p> <p>2 : Utiliser les notions de statistique et de probabilités en vue d'une estimation et d'une prise de décision.</p> <p>3 : Acquérir des outils mathématiques de base nécessaires à l'interprétation de résultats expérimentaux.</p>
M 51 – Marchés, filières, et territoires	<p>1 - Caractériser les marchés vitivinicoles, leurs structures et leurs évolutions</p> <p>2 - Identifier les acteurs, en percevoir la logique au sein des filières, et caractériser la gouvernance des zones de production.</p> <p>3 - Appréhender les cadres politiques, réglementaires, juridiques des filières et des zones de production</p>
M 52 – Système vitivinicole et territoire	<p>1 - Analyser un paysage viticole</p> <p>2 - Analyser un terroir viticole</p> <p>3 - Évaluer la durabilité d'un système vitivinicole</p> <p>4 - Proposer des modifications ou des adaptations d'un système vitivinicole en fonction de l'évaluation de ses performances, des modalités de mise en marché et de la réglementation dans une perspective de durabilité.</p>
M 53 – Processus viticole	<p>1 - Expliquer le fonctionnement de l'agrosystème vigne à l'échelle de la parcelle</p> <p>2 - Décrire le cycle biologique de la vigne et expliquer les modalités d'élaboration de la matière première</p> <p>3 - Choisir un matériel végétal</p> <p>4 - Concevoir l'installation d'une parcelle en respectant la réglementation</p> <p>5 - Élaborer des itinéraires techniques viticoles en fonction de conditions de milieu et d'objectifs prédéfinis</p> <p>6 - Choisir un matériel adapté aux conditions de travail</p> <p>7 - Conduire et mettre en oeuvre des interventions techniques</p> <p>8 - Évaluer a posteriori un itinéraire technique viticole d'un point de vue agronomique, économique et environnemental en cohérence avec les objectifs identifiés</p>
M 54 – Processus d'élaboration et de conservation des vins.	<p>1 - Construire des itinéraires de vinification, d'élevage et de conditionnement en fonction d'objectifs prédéfinis</p> <p>2 - Analyser et choisir un équipement destiné à la transformation du raisin en vin, les traitements des vins et leurs conditionnements.</p> <p>3 - Conduire les travaux de vinification, d'élevage, de conditionnement et de stockage ; en assurant le suivi et le contrôle du produit</p> <p>4 - Évaluer a posteriori l'itinéraire de vinification, d'élevage et de conditionnement du vin d'un point de vue technique, économique et environnemental en cohérence avec les objectifs identifiés</p>
M 55 – Qualité, Sécurité et Environnement : systèmes de management	<p>1 - Mettre en pratique le management de la qualité et le management environnemental</p> <p>2 - Mettre en oeuvre une démarche d'analyse des risques</p> <p>3 - Gérer les effluents et les déchets de l'activité vitivinicole</p> <p>4 - Conduire un chantier en respectant les règles relatives à la santé, à la sécurité des opérateurs et à la protection de l'environnement</p> <p>5 - Traiter des données statistiques issues d'analyses sensorielles et d'expérimentations en matière de conduite des processus</p>
M 56 – L'entreprise vitivinicole	<p>1 - Appréhender l'entreprise vitivinicole comme un système en utilisant l'approche systémique</p> <p>2 - Maîtriser les outils internes de gestion</p> <p>3 - Élaborer des diagnostics partiels et porter un diagnostic global sur l'exploitation</p> <p>4 - Savoir élaborer des décisions stratégiques en envisageant la pérennité de l'exploitation</p>

## Evaluation

L'examen se passe pour moitié en CCF et pour moitié en épreuve terminale nationale. Il est nécessaire d'avoir au moins 10 de moyenne générale à l'examen et 9 de moyenne générale aux épreuves terminales pour obtenir le diplôme. (Des dispenses de modules et d'épreuves sont possibles selon le niveau initial du stagiaire).

## La validation de la formation

Le candidat se verra attribuer un diplôme du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation de niveau 5 (Fiche RNCP n° 15616).