



Métiers visés

- Viticulteur responsable d'exploitation
- Chef de culture / régisseur de domaine
- Chef d'équipe
- Caviste / Maître de chai
- Négociant
- Conseiller / contrôleur qualité



A qui s'adresse cette formation ?

Jeunes diplômés du Baccalauréat



Quels sont les prérequis ?

Avoir un Baccalauréat



Comment est-on sélectionné ?

Entretien de recrutement : motivation et projet professionnel



Quand sont évalués les stagiaires ?

- Contrôle en cours de formation
- Epreuve terminale (oraux et étude technique)

Date de mise à jour Janvier 2025

Trouver un maître d'apprentissage

Code RNCP : RNCP36002

Nom du certificateur : MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Date d'enregistrement de la certification : 04/11/2021



Vous êtes intéressé.e ?

- Pré-inscription en ligne en remplissant ce formulaire :

via notre site web

www.cfppadugers.com

www.cfppadugers.com



Formation en apprentissage

Brevet de Technicien Supérieur Agricole



BTSA Viticulture - Oenologie en apprentissage



Jeunes bacheliers



Septembre à juin (2 ans)



À Risle (32) CFPPA
du Gers



Apprentissage en 2 ans :

Possibilité d'effectuer cette formation en 1 an si vous avez déjà un diplôme de niveau 5





Objectifs de votre formation :

Cette formation va permettre à l'apprenant d'acquérir les connaissances, compétences et savoir-faire nécessaires à l'exercice du métier de technicien, à savoir :

- Conduire un système d'exploitation durable et en assurer le pilotage
- Mettre en œuvre la conduite technico-économique de la vigne
- Mettre en œuvre la transformation de tout ou partie de sa récolte
- Collaborer à des activités de commercialisation et de services
- Organiser et manager des situations de travail
- Assurer la gestion économique et financière de l'exploitation
- Communiquer en interne et en externe



Niveau du diplôme

Niveau 5 (anciennement niveau III)



Type de certification

Brevet Technicien Supérieur Agricole



Période de formation

De septembre à juin (2 ans)



Voies de formation

Apprentissage 2 ans



Durée de formation

1365 h en centre sur deux ans + alternance en entreprise



Modalités pédagogiques

- Formation en présentiel



Contenus principaux de formation

Bloc 1 : S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui

Bloc 2 : Construire son projet personnel et professionnel

Bloc 3 : Communiquer dans des situations et des contextes variés

Bloc 4 : Conduire une production viticole

Bloc 5 : Conduire une production vinicole

Bloc 6 : Organiser le travail

Bloc 7 : Proposer une stratégie de production vitivinicole

Bloc 8 : Accompagner le changement technique



Marie BERNARD

Coordinatrice pédagogique
marie.bernard@educagri.fr
05 62 69 72 46

Fabienne APPERE

Responsable administratif
fabienne.appere@educagri.fr
05 62 69 72 46

Financement

OCAPIAT



Coûts pédagogiques

Pas de frais



Poursuite de formation possible

- DNO (Diplôme National d'œnologie)
- Licence professionnelle
- Université
- Ecole Ingénieurs



Handicap

Pour les personnes en situation de handicap, merci de nous contacter pour étudier ensemble la faisabilité et les adaptations possibles.

Taux de réussite : 100% (2023-2024)

Taux d'insertion professionnelle : 90 % (2023-2024)

Taux de satisfaction : 100% (2023-2024)
4 interrogés



CFPPA du Gers
FORMATION, ACQUIS & APPRENTISSAGE

Visitez notre site
www.cfppadugers.com



Infos et inscription