



BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR AGRICOLE VITICULTURE - OENOLOGIE

TAUX DE SATISFACTION

1^{ere}
année

TAUX DE REUSSITE

1^{ere}
année

TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

1^{ere}
année

Apprentissage et contrat
de professionnalisation

Activités / Compétences visées

Organisé en 8 blocs de compétences correspondant
à 8 modules

Capacités du tronc commun des BTSAs

- S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui.
- Construire son projet personnel et professionnel.
- Communiquer dans des situations et des contextes variés.

Capacités professionnelles spécifique du BTSAs Viticulture - Œnologie

- Conduite d'une production viticole
- Conduite d'une production vinicole
- Organisation du travail
- Stratégie de production vitivinicole
- Accompagnement du changement technique

Compétences visées :

- Proposer et conduire un processus vitivinicole
- Analyser la filière et son évolution pour agir individuellement et collectivement
- Analyser un système vitivinicole au sein d'un territoire dans une perspective de durabilité
- Participer au pilotage de l'entreprise viti-vinicole

Objectifs

Atteindre toutes les compétences et aptitudes
pour obtenir un diplôme de niveau 5

Durée : 1400 heures sur 2 ans

Public cible

- Sortant d'un bac pro ou général
- Demandeur d'emploi
- Souhaitant s'incérer dans la filière viti-vinicole



Pour l'admission en formation

- Avoir au moins 18 ans
- Détenir un diplôme de niveau 4
- Avoir signé un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation



RENTREE : 19 Août 2024

VALIDATION : DIPLOMANT
SEMESTRIALISATION



WWW.VITICAPFORMATION.FR

N'hésitez pas à nous contacter en utilisant les informations suivantes.



43 RUE DES PONCETYS
71960 DAVAYE



03 85 35 83 33



CFPPA.DAVAYE@EDUCAGRI.FR



@ABCDVAYE



Modalité pédagogique : PRÉSENTIEL

- Face à face pédagogique
- Travaux pratiques sur l'exploitation de l'EPL
- Visites d'entreprises
- Conférences
- Participation à des foires et salons professionnels



03.85.35.83.33



Hébergement sur place

(pour les personnes majeures exclusivement)

10 chambres doubles avec
sanitaires et douches communes
Tarifs : Nous contacter

Autres : nombreuses locations de
particulier à particulier sur le village et
alentours - Nous contacter

Internat du lycée : sous réserve de
places disponibles (pour les mineurs)

Après la formation

- Postuler comme salariés hautement qualifiés (ou cadre) dans une entreprise de production viti-vinicole, une cave coopérative, un organisme de conseil, de développement ou d'expérimentation...
- Reprendre ou créer une exploitation viti-vinicole.
- Poursuivre vos études vers un diplôme de niveau 6 (licence, maîtrise, DNO).



Restauration sur place

En période scolaire, restauration au self du Lycée, sur inscription, tarif fixé annuellement par le Conseil Régional Bourgogne Franche-Comté. Hors période scolaire, repas tiré du sac possible dans la salle de détente (nombre de places limité).



Transport

A partir de Mâcon : en période scolaire transport TREMA sous condition
contacter TREMA Mâcon

Covoiturage favorisé en interne

Gares :
.TGV Mâcon-Loché à 6 km
.Mâcon Ville à 9 km



N'hésitez pas à nous contacter en utilisant les informations suivantes.



43 RUE DES PONCETYS
71960 DAVAYE

03 85 35 83 33

CFPPA.DAVAYE@EDUCAGRI.FR

   @ABCDAVAYE