

BTSA Viticulture-Oenologie



Filière : Viticulture et œnologie

Niveau : BTSA

Voies de formation au sein du réseau :

Apprentissage

Formation continue

Description de la formation

La formation permet d'acquérir les compétences professionnelles attendues d'un futur viticulteur ainsi que la capacité professionnelle nécessaire à l'installation en agriculture.

Le technicien assure des fonctions de production, de transformation (vinification, élevage des vins, mise en bouteilles...). Il peut aussi assurer des fonctions d'expérimentation, de conseil, de développement... Ainsi que des fonctions complémentaires de gestion et de commercialisation.

Compétences visées

- Piloter une entreprise vitivinicole
- Conduire la production viticole
- Conduire les travaux de cave
- Mettre en œuvre des essais, des expérimentation
- Conduire des actions dans le cadre de démarches Qualité Sécurité Environnement (QSE)
- Assurer la gestion économique et administrative
- Valoriser les produits

Débouchés métiers

- Vigneron
- Viticulteur
- Chef de culture viticole
- Opérateur de cave
- Maître de chai
- Conseiller agricole
- Technicien d'expérimentation

Poursuite d'études

- Certificat de Spécialisation
- Licence professionnelle
- Diplôme National d'œnologue (après une licence spécialisée)
- Diplôme d'ingénieur agronome option Viticulture Œnologie

Modalités

La formation peut se suivre en 1 an ou 2 ans. Alternance

Lieux de formation

Apprentissage

CFAA 49 - Site Angers Le Fresne

Centre de Formation d'Apprentis

Adresse postale : BP 43627 – 49036 Angers cedex 1

Adresse GPS :38, chemin du Fresne – 49 130 Sainte Gemmes sur Loire

02 41 68 60 03

cfppa.angers@educagri.fr

Formation continue

CFPPA Edgard Pisani

Centre de Formation Professionnel et de Promotion Agricoles

Route de Méron

49260 Montreuil-Bellay

02 41 40 21 30

cfppa.montreuil-bellay@educagri.fr