



ENSEIGNEMENT AGRICOLE
**L'AVENTURE
DU VIVANT**
LES MÉTIERS GRANDEUR NATURE

☑ Présentation générale

- ✓ Diplôme de niveau 5 permettant d'exercer des responsabilités dans les métiers de la vigne et du vin que ce soit au niveau de la production (culture de la vigne, élaboration du vin, conditionnement...), de l'expérimentation ou du conseil.
- ✓ De nombreux modules de formation.
- ✓ Obtention du diplôme : épreuves terminales et épreuves en cours de formation (CCF).

☑ Poursuite d'études

- ✓ Certificat de spécialisation (CS) agricole en moins d'un an
- ✓ BTSA en 1 an, pour acquérir une spécialité supplémentaire
- ✓ Licence professionnelle
- ✓ Licence des sciences de la vigne puis DNO (Diplôme National d'Oenologie)
- ✓ Concours pour entrer dans une école d'ingénieurs. Il est toutefois conseillé de passer par une classe préparatoire scientifique post BTSA-BTS-DUT

☑ Insertion professionnelle

- ✓ Viticulteur(trice)
- ✓ Caviste- Maître de chais
- ✓ Conseiller(ère) agricole
- ✓ Responsable d'exploitation viticole ou de cave coopérative
- ✓ Technicien de laboratoire œnologique

☑ Etablissement proposant cette formation

/ Journées Portes Ouvertes

Lycée Bel Air- Belleville-en-Beaujolais (69)- 04.74.66.45.97



Possibilité de faire le BTSA en un an pour les apprentis déjà titulaires d'un bac + 2

● Apprentissage

● Formation continue

La formation par apprentissage se déroule en lien entre le Centre de Formation et l'Entreprise. Le Centre de Formation et l'Entreprise sont complémentaires et les acquis se font grâce à cette complémentarité. L'apprenti apprend en Centre de Formation et en Entreprise.

Un contrat pédagogique est signé entre les trois parties (apprenti, entreprise et centre).

☑ Organisation de la formation

✓ Fonctionnement par modules (M.)

Domaine commun à tous les BTSA

- Accompagnement du projet personnel et professionnel (M.11)
- Organisation économique, sociale et juridique (M.21)
- Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation (M.22)
- Langue vivante (M.23)
- Education physique et sportive (M.31)

environ 10h00 / semaine

Domaine du champ professionnel

- Traitement des données (M.41)
- Technologies de l'information et du multimédia (M.42)
- Marchés, filières et territoires (M.51)
- Systèmes vitivinicole et territoire (M.52)
- Processus viticole (M.53)
- Processus d'élaboration et de conservation des vins (M.54)
- Qualité, sécurité, et environnement : systèmes de management (M.55)
- L'entreprise vitivinicole (M.56)
- Stages – 12 à 16 semaines (M.61)
- Module d'initiative locale (M.71)

environ 20h00 / semaine

✓ Stages (M.61)

12 à 16 semaines de stage permettant de vivre des situations significatives du référentiel professionnel parmi les champs de compétences suivants :

- Pilotage du système d'exploitation
- S'insérer dans un réseau de partenaires
- Management d'équipe
- Gestion économique et administrative
- Gestion du vignoble
- Vinification
- Commercialisation

✓ Des matières au sein des modules

- Français, Documentation & Langue vivante
- Histoire-Géographie
- Education socio-culturelle
- Education physique et sportive
- Mathématiques & Informatique
- Biologie-Ecologie
- Physique-Chimie
- Sciences Économiques Sociales et de Gestion
- Sciences et Techniques des Equipements
- Agronomie
- Viticulture et œnologie

✓ L'horaire hebdomadaire

- A titre indicatif, une semaine pour la formation en voie scolaire, compte 30h00 de cours.
- L'organisation pédagogique des établissements et les modalités d'apprentissage varient. Les horaires hebdomadaires sont liés à cette organisation et peuvent donc varier d'un établissement à l'autre.

✓ Les épreuves

- Des épreuves terminales écrites ou orales - (50%)
- Des contrôles en cours de formation (CCF) - (50%)
- Des coefficients de 2 à 12.