

# Diplôme de niveau 5 – Apprentissage

## Brevet de Technicien Supérieur Agricole « Viticulture-Oenologie »

R.N.C.P. 36002

**Du 27 août 2024 au 03 juillet 2026 au C.F.P.P.A. d'Amboise**



**Lieu de réalisation :** CFPPA à Amboise

**Intervenant(e)s :** Des formateurs(trices) qualifié(e)s et des professionnel(le)s du secteur viticole.

**Durée et alternance :**

**2 ans en apprentissage**

❖ *Formation en centre : 1358h sur 2 ans*

**Tarifs :**

- 15 €/h par stagiaire (hors appels d'offres et marchés).
- Réduction de 35% pour les individuels ne bénéficiant pas d'aides au financement.

**Inscription :** Tout au long de l'année, jusqu'au démarrage de la formation.

**Conditions d'inscription :** Avoir de 18 ans à 29 ans (nous consulter pour les dérogations possibles) et avoir un projet correspondant aux objectifs de la formation.

**Modalité de sélection :** Entretien d'explicitation pour la validation du projet professionnel.

**Modalités d'adaptation du parcours :** Après sélection, un entretien de positionnement et des tests sont réalisés afin d'établir le Plan Individuel de Formation.



A la demande, la référente handicap étudie chaque situation pour adapter le parcours de l'apprenant.

**Contact :** Laurence LE BRETON,  
Coordinatrice Formation

### Objectifs de la formation :

- Le pilotage stratégique de la production
- La conduite de la production viticole
- La conduite de la vinification et de l'élevage
- L'organisation du travail
- L'accompagnement technique

### Public ciblé :

Salarié(e) en CDD ou en CDI ; Demandeur d'emploi.

### Prérequis

- Être titulaire d'un diplôme/titre de niveau 4, BAC, BTA, DAEU

### Conditions d'environnement du métier :

Travail en extérieur, soumis au rythme des saisons.

### Voies de formation préparant au métier :

Apprentissage ; Formation Professionnelle Continue ; contrat de professionnalisation ; V.A.E.

### Financement et frais pédagogiques :

Prise en charge par l'OPCO du maître d'apprentissage.

### Rémunération :

La rémunération en contrat d'apprentissage est soumise à minima par le Code du travail.

### Modalités pédagogiques :

En présentiel, à travers des cours théoriques en salle, des études de cas concrets et des mises en situation sur l'exploitation viticole du L.P.A. d'Amboise (travaux pratiques manuels et mécanisés dans les vignes et au chai).

Accès à un centre de documentation et d'information, un centre de ressources et des salles informatiques.

### Débouchés :

Chef de culture viticole, caviste ou maître de chai, technicien d'expérimentation, technicien viticole, technicien de cave.

### Poursuite de formation possible :

Certificat de Spécialisation, licence pro, ingénieur, DNO.

### Année 2022-2024 :

- ✓ Réussite aux examens : **NA**
- ✓ Insertion professionnelle à 6 mois : **NA**
- ✓ Poursuite d'études : **NA**
- ✓ Interruption en cours de formation : **NA**
- ✓ Rupture des contrats d'apprentissage : **NA**
- ✓ Appréciation des apprenti(e)s : **NA**

« Formation organisée avec le concours financier de la Région Centre – Val de Loire et de :

- L'Union européenne. L'Europe s'engage en région Centre-Val de Loire avec le Fonds Social Européen
- L'Etat dans le cadre du Pacte Régional Investissement pour les Compétences »



### Contenus principaux de la formation :

Blocs de compétences professionnelles	Contenus
<b>BC01 - S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui</b>	Lettres modernes, éducation socio-culturelle, Sciences Economiques Sociales et de Gestion,
<b>BC02 - Construire son projet personnel et professionnel</b>	EPS, construction du projet professionnel, TRE, conduite de projet
<b>BC03- Communiquer dans des situations et des contextes variés</b>	Documentation, Anglais, communication interpersonnelle
<b>BC04 - Conduire une production viticole</b>	L'agrosystème vigne, rendement et qualité, technologie des matériels viticoles, itinéraire viticole et couts prévisionnels, diagnostic des états de la vigne, les opérations techniques viticoles, évaluation de l'itinéraire
<b>BC05 - Conduire une production vinicole</b>	Chimie, œnologie, les vinifications, processus de fermentation et d'élevage d'un vin, altérations et défauts, contrôles en cours d'élaboration traçabilité, réglementation
<b>BC06 - Organiser le travail</b>	Réglementation, management d'équipe, Qualité, Sécurité, Environnement, gestion des stocks, planification, TIM
<b>BC07 - Proposer une stratégie de production vitivinicole</b>	Caractérisation et stratégie du système vitivinicole, durabilité, marché et attentes sociétales, évolution et changement du système
<b>BC08 - Accompagner le changement technique</b>	Mathématiques appliqués, agroécologie, traitement de données, suivi d'expérimentation,

### Dispositif d'évaluation :

3 Epreuves Ponctuelles Terminales et 13 Evaluations Certificatives en Cours de Formation. Chaque bloc de compétence est validé par une évaluation de certification définie par le règlement d'examen. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité. Le candidat valide le diplôme avec une moyenne de 10/20 sur l'ensemble des évaluations.

### Principales activités du métier visées :

Les titulaires du diplôme ont accès à une grande diversité d'emplois dans la filière, dans les deux champs de la viticulture ou de l'œnologie. Leur polyvalence et leur connaissance de la conduite des processus de production permet d'accéder à des postes de technicien au sein de diverses organisations : domaine, coopérative, syndicat professionnel de vignerons, chambre d'agriculture, instituts techniques (IFV ...), entreprise du conseil et du négoce ... Les postes accessibles recouvrent la maîtrise technique des activités de conduite du vignoble, et de conduite de la vinification avec l'exigence de les conduire en interaction, et la capacité à encadrer du personnel. L'accompagnement au changement des pratiques dans une perspective de durabilité constitue un véritable enjeu qui réunit tous les acteurs de la filière et ce quel que soit le type de poste occupé. Selon le contexte de l'entreprise viticole, le technicien ou agent de maîtrise parfois désigné sous les termes de « responsable vignoble » « second d'exploitation », « chef de culture viticole » est chargé de la mise en œuvre de la production et/ou de la vinification. Le technicien de chai ou chef caviste assure la bonne marche de l'ensemble des travaux du chai ; il coordonne les travaux en cave et veille à leur bonne exécution. Le technicien viticole accompagne des producteurs dans la mise en œuvre de processus de production, de démarches Qualité Sécurité Environnement, ... Le technicien d'expérimentation réalise des programmes d'essais, de recherche de référence..., visant l'amélioration de la production (rendement, qualité des produits, mécanisation, respect de l'environnement...). Il contribue à la mise en place et à l'entretien des cultures supports des essais. Il applique le protocole défini ou participe à son élaboration, analyse et transmet ou diffuse les résultats.

Établissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricole d'Amboise-Chambray-Lès-Tours



Lycée Professionnel Agricole d'Amboise – CFPPA d'Amboise

46 avenue Emile Gounin - BP 239 - 37402 Amboise Cedex Tél : 02 47 23 35 61 (ligne directe) - Fax : 02 47 23 35 68

Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 2437P001537 - Préfecture de région du Centre Val de Loire

Courriel : [cfppa.amboise@educagri.fr](mailto:cfppa.amboise@educagri.fr) / Site : <https://educavert.fr>