



CFAagri

Apprentissage Agricole Public
Bourgogne Franche-Comté

Votre projet commence ici

www.cfa-agri.fr

Niveau III

BTSA Viticulture Œnologie

Préparer aux métiers de chef-fe de culture, maître de chai,
responsable d'exploitation, postes à responsabilités
dans la filière vitivinicole.

Contenu de formation

Formation générale :

Français/éducation socioculturelle, mathématiques /
informatique, langue vivante (anglais), sciences économiques
éducation physique et sportive

Formation technique :

- Economie de filière
- Comptabilité-Gestion
- Viticulture, œnologie
- Chimie
- Biologie-écologie / pédologie
- Machinisme (utilisation et maintenance des matériels)
- Accompagnement au projet personnel et professionnel
- Analyses sensorielles
- Qualité

LES CFA

> CFA viticole de Beaune (21)
03 80 24 79 95 - cfa.beaune@educagri.fr

> CFA agricole du Jura - Site de Montmorot (mention agriculture biologique) (39)
03 84 87 20 03 - cfa.jura@educagri.fr

POURSUITE D'ÉTUDES

Certificats de Spécialisation liés à la viticulture, l'œnologie et au commerce des vins (niveau III)
Classes Préparatoires post BTSA pour entrée dans les Écoles d'Ingénieurs
Licences Professionnelles (niveau II)
Licence Sciences de la Vigne



MODALITÉS D'ACCÈS

Candidature étudiée systématiquement
par le CFA

Etre titulaire du BAC ou autre diplôme
de niveau IV ou avoir suivi un cycle
complet de formation de niveau IV

Avoir signé un contrat d'apprentissage

Age maxi : Signature du contrat
d'apprentissage avant 30 ans

Possibilité d'inscription sur Parcours
Sup.



MATÉRIEL PROFESSIONNEL

Equipements individuels de sécurité
fournis sous conditions



DURÉE

Formation en alternance sur 2 ans
ou 1 an pour les titulaires d'un BAC +2



EXAMEN

Diplôme obtenu en contrôle continu (50%)
et en épreuves terminales (50%)

COMPÉTENCES VISÉES

- ✓ Pilotage du système
d'exploitation
- ✓ Management d'équipe
- ✓ Gestion économique et
administrative
- ✓ Gestion du vignoble
- ✓ Vinification
- ✓ Commercialisation