



Conditions d'accès

Niveau post bac :

- Après un bac S, STAV, STL, Vigne et Vin...
- Inscription via Parcoursup.

Formation sur 2 ans

Durée des stages

- 16 semaines en France ou à l'étranger, séquences de professionnalisation sur le terrain.

Objectifs de cette formation

Produire et commercialiser du vin dans une logique d'agriculture durable :

- Vous former à la gestion technico-économique d'une exploitation vitivinicole ; être capable de choisir des itinéraires techniques et des modes de production adaptés au terroir, aux objectifs de qualité.
- Vous former à la vinification ; être capable de mener les opérations de vinification de la réception des vendanges à l'élevage des vins.
- Vous former aux techniques d'œnologie, de brasserie, de cidrerie et vous préparer aux tâches de commercialisation.

Contenus des formations

- **La formation est organisée par modules interdisciplinaires.** Certains enseignements sont communs à tous les BTSA, d'autres sont spécifiques à l'option et permettent de développer les compétences professionnelles requises.
- **La pédagogie est proche du terrain** avec notamment des études de cas en groupe, la participation à de nombreuses séquences professionnelles sur le territoire, ou le travail sur des dossiers professionnels.

Statut Étudiant

- Possibilité de bourses de l'Enseignement Supérieur.
- Fichier d'adresses de logements étudiants.
- Programme Européen ERASMUS.

Modules Généraux		Modules Professionnels	
○ M11 Accompagnement au projet personnel et professionnel	87 h (5 ECTS)	○ M41 Traitement des données et informatique	106 h (8 ECTS)
○ M12 Organisation économique, sociale et juridique	87 h (5 ECTS)	○ M51 Marchés, filières et territoires	58h
○ M22 Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation	174 h (10 ECTS)	○ M52 Système vitivinicole et territoire	87h
○ M23 Anglais	116 h (8 ECTS)	○ M53 Processus viticole	261h
○ M31 Education Physique & Sportive	87 h (5 ECTS)	○ M54 Processus d'élaboration et de conservation des vins	275h
		○ M55 Qualité, sécurité et environnement : systèmes de management	58h
		○ M56 L'entreprise vitivinicole	72h
		○ M71 Module d'initiative locale	87h
			----- (59 ECTS)
○ Activité pluridisciplinaire 150 h, en option la préparation du TOEIC			
○ Module d'accompagnement personnalisé à l'insertion professionnelle			

Perspectives après cette formation

- Poursuite d'étude : Licences Professionnelles, Écoles d'ingénieurs, Faculté DNO, autres BTS en 1 an.
- Spécialisation professionnelle.
- Vie active en entreprise, installation comme exploitant.

Taux de réussite BTS Viti : 84% (moyenne sur 4 ans)

