

**Financement**

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

**Organisme responsable et contact**

EPLEFPA PERIGORD - LEGTPA  
PERIGUEUX  
Marie-Ange BOYER  
06.80.02.92.70  
marie-ange.boyer@educagri.fr

**Accès à la formation****Publics visés :**

Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Actif(ve) non salarié(e)  
Elève sous statut scolaire

**Sélection :**

Dossier  
Entretien

**Niveau d'entrée requis :**

Niveau 4 : Baccalauréat (Niveau 4 européen)

**Conditions d'accès :**

Avoir entre 16 et 29 ans révolus A partir de 15 ans pour les sortants de 3ème Pas d'âge limite pour les personnes en situation de handicap L'entrée en formation est soumise à la signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise. Toutefois possibilité de débiter un cycle de formation en apprentissage dans la limite d'une durée de 6 mois.

**Prérequis pédagogiques :**

Etre titulaire d'un diplôme de niveau 4

**Contrat de professionnalisation possible ?**

Oui

**Objectif de la formation**

Ce BTSA forme les apprenti(e)s à la gestion d'une exploitation vitivinicole. Il apprend à conduire une vigne. Il connaît son cycle de végétation pour réaliser au bon moment les opérations manuelles ou mécaniques nécessaires à l'entretien de la culture. Il est capable de choisir des itinéraires techniques et des modes de production adaptés au terroir, aux objectifs de qualité, aux contraintes techniques et économiques du vignoble. La formation porte aussi sur la vinification. L'apprenti acquiert les savoirs fondamentaux concernant la transformation du raisin. Il est capable de mener les opérations de vinification de la réception des vendanges à l'élevage des vins en choisissant des itinéraires de vinification adaptés

**Contenu et modalités d'organisation**

En plus des enseignements généraux (français, documentation, langue vivante, éducation socioculturelle, EPS, mathématiques, informatique), la formation comporte des enseignements professionnels : sciences économiques, sociales et de gestion (3h45 hebdomadaires) : filière, acteurs et territoires vitivinicoles, cadre réglementaire, utilisation d'outils de gestion et de comptabilité, diagnostic économique de l'exploitation ; biologie-écologie (1h15 hebdomadaires) : cycle biologique de la vigne ; physique et chimie (1h30 hebdomadaires) : composition et transformation physique, chimique et microbiologique du raisin, fermentation ; agronomie (1h hebdomadaire) : le terroir, mise en oeuvre et évaluation d'itinéraire technique viticole, influence du sol et du climat ; sciences et techniques des équipements (1h30 hebdomadaires) : choix, utilisation et maintenance d'agroéquipements et d'équipements destinés à la transformation du vin ; viticulture-oenologie (6h15 hebdomadaires) : conduite d'une vigne de l'implantation à la récolte, conduite d'interventions manuelles ou mécanisées sur la parcelle, travaux de vinification, d'élevage, de conditionnement et de stockage du vin, itinéraires de vinification, gestion de la qualité, protection de l'environnement. Certains thèmes sont abordés dans le cadre de cours pluridisciplinaires. La formation comprend aussi un accompagnement du projet personnel et professionnel (APPP) et un module d'initiative locale (MIL) dont le contenu est proposé par l'équipe pédagogique.

Commentaires sur la durée hebdomadaire : Parcours personnalisé suivant le résultat aux tests de positionnement ou possibilité de validation d'acquis académique .

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Mixte

Commentaires sur la durée hebdomadaire : La durée hebdomadaire est de 35 h en entreprise et en centre.

**Validation(s) Visée(s)**

**BTSA viticulture-oenologie - Niveau 5 : DEUG, BTS, DUT, DEUST (Niveau 5 européen)**

**Et après ?****Suite de parcours**

L'objectif de cette formation est l'insertion professionnelle. Toutefois avec un bon dossier ou une mention à l'examen, il est possible de poursuivre pour une année en certificat de spécialisation (CS) ou préparer une autre spécialité de BTSA. Il existe également des licences professionnelles dans les domaines tels que la commercialisation ou la viticulture raisonnée

**Calendrier des sessions**

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00168651	du 01/09/2020 au 30/06/2022	Monbazillac (24)	EPLEFPA PERIGORD - LEGTPA PERIGUEUX		Non éligible	 
00220995	du 01/09/2021 au 30/06/2023	Monbazillac (24)	EPLEFPA PERIGORD - LEGTPA PERIGUEUX		Non éligible	 

00268378

du 01/09/2022 au  
30/08/2024

Monbazillac  
(24)

EPLEFPA  
PERIGORD -  
LEGTPA  
PERIGUEUX

Non  
éligible



00336511

du 01/09/2023 au  
31/08/2025

Monbazillac  
(24)

EPLEFPA  
PERIGORD -  
LEGTPA  
PERIGUEUX

Non  
éligible



00336512

du 01/09/2023 au  
31/08/2025

Monbazillac  
(24)

EPLEFPA  
PERIGORD -  
LEGTPA  
PERIGUEUX

Non  
éligible



00414535

du 01/09/2024 au  
31/08/2026

Monbazillac  
(24)

EPLEFPA  
PERIGORD -  
LEGTPA  
PERIGUEUX

Non  
éligible



00414556

du 01/09/2024 au  
31/08/2026

Monbazillac  
(24)

EPLEFPA  
PERIGORD -  
LEGTPA  
PERIGUEUX

Non  
éligible



00522370

du 01/09/2025 au  
31/08/2027

Monbazillac  
(24)

EPLEFPA  
PERIGORD -  
LEGTPA BERGERAC

Non  
éligible



00522372

du 01/09/2025 au  
31/08/2027

Monbazillac  
(24)

EPLEFPA  
PERIGORD -  
LEGTPA BERGERAC

Non  
éligible

