

Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CAFA FORMATION BDX  
Thomas PORTIER  
05.57.87.64.92  
cafa@cafa-formations.com

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Salarié(e)  
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Dossier  
Entretien

Niveau d'entrée requis :

Niveau 4 : Baccalauréat (Niveau 4 européen)

Conditions d'accès :

Dossier + entretien

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Le BTSA viticulture œnologie certifie les compétences de techniciens supérieurs tant en matière de production agricole spécialisée (vigne), que d'élaboration en vin (vinification et conditionnement). La filière viticole française, fortement exportatrice, valorise le vin en produits de qualité et véhicule une image d'excellence et un savoir-faire d'exigence. Les exploitations vitivinicoles françaises sont présentes sur tout le territoire métropolitain. La filière vin française représente un cinquième de la valeur totale de la production agricole de l'Hexagone. Véritable patrimoine culturel, la filière doit également faire face à l'évolution des attentes des consommateurs plus exigeants en termes de qualité, traçabilité et de respect de l'environnement (sécurité alimentaire, production biologique, influence du changement climatique...). Ainsi les enjeux de la viticulture s'articulent autour de deux axes principaux : mieux produire et mieux vendre. La polyvalence des candidats 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 pour les titulaires du diplôme 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. Les entreprises viticoles sont souvent organisées en groupements (groupements agricoles d'exploitation en commun, société civile d'exploitation agricole, entreprise agricole à responsabilité limitée, groupement d'intérêt économique, groupement foncier agricole). Les entreprises emploient des salariés permanents et de plus en plus de main d'œuvre saisonnière.

Contenu et modalités d'organisation

Le cœur du métier en viticulture-œnologie est caractérisé par la relation de l'individu au vivant et sa capacité de maîtriser les cycles de productions végétales et des processus de production en cave grâce à un sens aigu de l'observation, une capacité d'adaptation et un goût marqué pour les activités diversifiées conduites en extérieur comme en cave. Les activités visées par le brevet de technicien supérieur agricole viticulture-œnologie sont : • la conduite du vignoble • la conduite de la vinification • la conduite d'essais • l'accompagnement technique • la conduite d'actions dans le cadre de démarches Qualité Sécurité Environnement (QSE) • l'organisation du travail • la gestion et l'administration au sein de l'entreprise • la valorisation des produits Module 1 : S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui Module 2 : Construire son projet personnel et professionnel Module 3 : Communiquer dans des situations et des contextes variés Module 4 : Conduire une production viticole Module 5 : Conduire une production vinicole Module 6 : Organiser le travail Module 7 : Proposer une stratégie de production vitivinicole Module 8 : Accompagner le changement technique

Parcours de formation personnalisable ?

Oui

Type de parcours

Non renseigné

Validation(s) Visée(s)

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

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

| Numéro<br>Carif | Dates de formation             | Ville         | Organisme de formation | Type<br>d'entrée | CPF             | Modalités                                                                             |
|-----------------|--------------------------------|---------------|------------------------|------------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 00372326        | du 02/09/2024 au<br>30/06/2026 | Bordeaux (33) | CAFA FORMATION<br>BDX  |                  | Non<br>éligible |  |
| 00498917        | du 01/09/2025 au<br>31/07/2027 | Bordeaux (33) | CAFA FORMATION<br>BDX  |                  | Non<br>éligible |  |