EPLEFPA
de la Charente

LEGTA
ANGOULEME -
l'Oisellerie -
T. : 05 45 67 10 04
Fax : 05 45 67 29 55
legta.angouleme@educagri.fr

Enseignement agricole
Formations grandeur nature

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE DE L'ALIMENTATION DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

BTSA

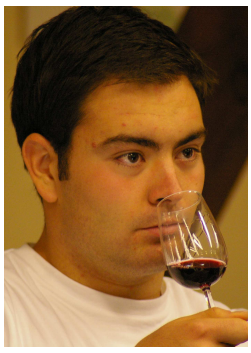
Brevet de Technicien Supérieur Agricole
VITICULTURE OENOLOGIE











Objectifs pédagogiques

Former les professionnels de la vigne et du vin. Le BTSA Viticulture œnologie est aujourd'hui le diplôme de référence des techniciens en charge de tous les domaines viticoles et des caves coopératives.

Admission

La formation s'adresse aux titulaires du bac général ou technologique. Un bon niveau ou un réel intérêt pour les disciplines scientifiques (chimie, biologie) est un atout.
L'admission se fait par la procédure en ligne « post-bac ».

Insertion professionnelle visée

Le BTSA viticulture œnologie offre de très nombreux débouchés dans les métiers suivants, en France et à l'étranger :

- Directeur de cultures
- Maître de chai
- Conseiller viticole
- Technicien de cave coopérative
- Technicien en laboratoire œnologique ou en Institut de recherche viticole

Compétences développées

Toutes les compétences techniques nécessaires pour être capable de conduire une exploitation vitivinicole et de diriger les travaux dans la vigne et au chai.
Connaissance du vignoble et conduite de la vigne (ampélographie, connaissance des terroirs, création d'un vignoble, maladies de la vigne et traitements, différents travaux de taille, matériel agricole)
Œnologie, Biochimie, Connaissance des vins et de leur élaboration.
Analyse sensorielle, dégustation, qualité des produits.
Gestion de l'exploitation viticole.

Poursuite d'études

Licences professionnelles
Diplôme National d'Œnologue (après reprise d'études universitaires)
Ecole d'Ingénieurs (ENITA).

Lieu de formation

Lycée viticole de l'Oisellerie
Site de l'Oisellerie
16400 LA COURONNE



Calendrier prévisionnel

Rentrée : début septembre
Durée de la formation : 2 ans
Stages en entreprise : 12 semaines

Brevet de Technicien Supérieur Agricole

VITICULTURE OENOLOGIE

PROGRAMME DE LA FORMATION (horaires sur 2 ans)

Traitement des Données :

Mathématiques (87h)
Technologies de l'Informatique et du multimédia (43,5h)

Techniques d'expression de communication, d'animation et de documentation :

LV1 - Anglais (116h)
Français, Education socioculturelle, Documentation (174h)

Enseignements scientifiques et techniques :

Viticulture, Œnologie (362,5h)
Agronomie (58h)
Physique - Chimie (87h)
Biologie - Ecologie (72,5h)
Sciences et techniques des équipements (87h)

Education Physique et Sportive :

Education physique et sportive (87h)

Environnement Economique et Social :

Sciences économiques, sociales et gestion (217,5h)

Module d'initiative locale

Par exemple : Cognac et distillation (87h)

Activités pluridisciplinaires :

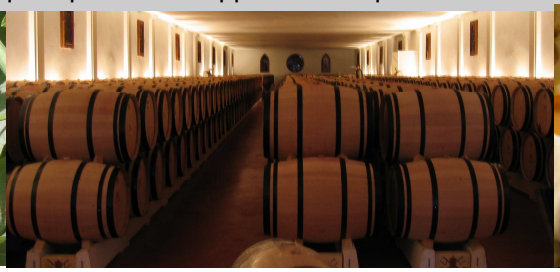
Du domaine professionnel (261h)

Accompagnement au projet personnel et professionnel

Projet personnel de formation et professionnel (87h)

Stage :

12 semaines de stage dont une phase se déroule en viticulture et l'autre en œnologie. En plaçant le candidat dans plusieurs situations professionnelles, ces stages, permettent d'aborder les connaissances théoriques acquises sous des aspects pratiques . Les stages ont lieu soit dans des entreprises (exploitations comprises), soit en organismes et donnent lieu à un rapport qui sera le support d'une épreuve à l'examen.


Inscriptions : http://www.admission-postbac.org

Renseignements : Isabelle BLANCHARD - Tél. : 05 45 67 10 04
Courriel : legta.angouleme@educagri.fr

EPLEFPA de la Charente
Site de l'Oisellerie
16400 LA COURONNE
Tél : 05 45 67 10 04 - Fax : 05 45 67 29 55

www.epl-charente.com