

BTSA viticulture-œnologie

 Durée de formation : **2 ans**

 Niveau de sortie des études : **Bac + 2**

DESCRIPTION DE LA FORMATION

Le BTSA viticulture-œnologie forme à la gestion d'une exploitation vitivinicole et permet d'acquérir la maîtrise de toutes les opérations techniques nécessaires à la conduite d'un vignoble et à l'élaboration du vin, selon un cahier des charges précis.

Les enseignements de productions végétales, de sciences et techniques de la vigne et du vin, et de techniques des équipements apportent savoirs et savoir-faire en matière de cycle de la vigne et d'opérations manuelles et mécaniques utilisées pour l'entretien de la culture. Les élèves apprennent à choisir des itinéraires techniques et des modes de production adaptés au terroir et aux objectifs de qualité et de durabilité (démarche qualité-sécurité-environnement). L'apprentissage de la stratégie de production vitivinicole est complété par un enseignement d'économie et de gestion, qui sensibilise aux contraintes économiques du vignoble et prépare à la gestion de production. La formation comporte également un volet consacré à la vinification. Les futurs professionnels développent les compétences indispensables pour réaliser la transformation du raisin et les opérations de vinification, de la réception des vendanges à l'élevage des vins, et pour définir des stratégies techniques basées sur des tests et expérimentations. L'ensemble des connaissances acquises permet aux diplômés d'apporter conseils et accompagnement technique, en réalisant des diagnostics d'exploitation, en proposant des orientations technico-économiques adaptées à l'exploitation et au contexte de transition agroécologique, afin d'améliorer la qualité de la production.

ACCÈS À LA FORMATION

Accès

Le BTSA viticulture-œnologie est accessible avec un bac STAV (sciences et technologies de l'agronomie et du vivant), un bac général, un bac pro conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole ou un autre bac technologique. Accès sur dossier, voire tests et/ou entretien.

ET APRÈS

Le BTSA viticulture-œnologie débouche sur la vie active, mais il est possible, sous certaines conditions, de préparer en 1 an un second BTSA, de poursuivre des études en licence professionnelle (1 an), d'intégrer une grande école (vétérinaire ou d'ingénieurs) ou de s'orienter vers le DNO (diplôme national d'œnologie).

ATTENDUS PARCOURSUP

Attendus nationaux de la plateforme d'inscription dans l'enseignement supérieur Parcoursup

- S'intéresser à l'agroécologie et à l'innovation en viticulture et en œnologie.
- S'intéresser aux processus techniques, biologiques et écologiques en relation avec la conduite de la vigne et la production de vins et autres alcools
- Disposer de compétences pour travailler en groupe et pour animer une équipe au vignoble, en cave ou au chai
- Disposer de compétences scientifiques et techniques pour interpréter et exploiter des données et produire des références technico-économiques contextualisées
- Disposer de compétences en matière d'expression écrite et orale pour communiquer et argumenter
- Disposer de capacités de prise de décisions, d'adaptation, d'organisation et d'autonomie

MÉTIER PRÉPARÉS

Vendeur/se conseil caviste	Le vendeur conseil caviste vend vins, spiritueux et parfois aussi bières à une clientèle avide de conseils. Il connaît chacune de ses bouteilles et est à l'écoute de ses clients pour leur proposer ce qui leur correspondra le mieux. Un métier passion.
Conseiller/ère agricole	Le conseiller agricole accompagne les agriculteurs. À l'heure où l'agriculture se complexifie, il fait figure de partenaire privilégié de l'exploitant. Il l'aide à développer son activité, à choisir de nouveaux équipements et à améliorer la qualité.
Employé/e de chai	L'employé de chai intervient depuis l'arrivée du raisin en cave jusqu'à l'expédition des bouteilles. Dans une coopérative, chez un exploitant ou un négociant, ses responsabilités varient selon son niveau de formation et son degré d'autonomie.
Viticulteur/rice	Pour cultiver la vigne, récolter le raisin, le vinifier puis vendre le vin, le viticulteur doit travailler dur et apprendre en permanence. Dans un pays réputé pour ses grands crus, les amateurs n'ont pas leur place.
Agent/e arboricole	Spécialiste des arbres fruitiers, l'agent arboricole plante, taille, met en forme, protège, entretient et procède aux différentes récoltes, Un métier pour les passionnés de nature et de plein air.

OÙ SE FORMER ?

	Rythme & durée	Lieu
Lycée agricole de Blanquefort (LEGTPA DE BLANQUEFORT)		Blanquefort
LEGTAP Briacé (A F G DE BRIACE)		Landreau
Lycée agricole de Rouffach		Rouffach
Institut Agro - Enseignement à distance (ex CNPR) (CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE ET DE PROMOTION AGRICOLE)		Lempdes
Lycée agricole l'Oisellerie d'Angoulême		Couronne
Lycée d'enseignement général et technologique agricole de Mâcon-Davayé		Davayé
Lycée d'enseignement général et technologique agricole Tours-Fondettes agrocampus		Fondettes
Lycée général, technologique et professionnel agricole Marie Durand (LEGTPA Marie Durand)		Rodilhan
Lycée viticole de la Champagne		Avize
Lycée général et technologique agricole Charlemagne (LEGTA Charlemagne)		Carcassonne
Lycée agro-viticole de Libourne-Montagne		Montagne
Lycée général et technologique agricole Frédéric Bazille (LEGTA F Bazille)		Montpellier
Lycée viticole (LYCEE ENS GENERAL TECHNOLOGIQUE AGRICOLE)		Beaune
ICOP By Bastide Formations		Aubagne
Lycée professionnel viticole (EPLEFPA)		Orange
Maison familiale rurale de Vayres		Vayres
Lycée agricole et viticole (LYCEE ENSEIGNEMENT GENERAL TECHNOLOGIQUE AGRICOLE)		Crézancy
CFPPA AMBOISE-CHAMBRAY-LES-TOURS		Amboise
Lycée professionnel viticole (EPLEFPA)		Orange

	Rythme & durée	Lieu
Lycée professionnel agricole de Mirande (LYCEE PROFESSIONNEL AGRICOLE DE MIRANDE)		Riscle
CAFA formations		Bordeaux
Centre de formation Vivarais Formation		Tournon-sur-rhône
IFCO		Aubagne
CENTRE DE FROMATION D'APPRENTIS VITICOLE		Beaune
CFA agricole de la Nièvre, site Challuy (CENTRE FORMATION D'APPRENTIS)		Challuy
Maison familiale rurale de Vayres		Vayres
CFA agricole de l'Aube (CFAA DE L'AUBE CHARLES BALTET)		Bar-sur-seine
Lycée professionnel agricole Edgard Pisani (LYCEE PROFESSIONNEL AGRICOLE EDGARD PISANI)		Montreuil-bellay
Maison familiale rurale d'éducation et d'orientation Grandchamp		Ruffey-lès-beaune
CFAA DE L'AUDE		Narbonne
Centre de formation Vivarais Formation		Tournon-sur-rhône
Lycée d'enseignement agricole privé Bonne Terre		Pézenas
CFPPA de Montmorot (CFAA DU JURA)		Montmorot
CENT FORM PROF PROM AGRICOLES AGRICAMPUS VAR		Hyères
Maison familiale rurale-CFA de Gionges		Vertus
Lycée d'enseignement agricole privé Bonne Terre		Pézenas
Lycée agricole d'Aix-Valabre (LEGTA)		Gardanne
CFA agricole et viticole de la Marne (CTRE DEP FORMATION APPRENTIS AGRICOLES)		Avize
Lycée agro-viticole Bel Air (LYCEE PROFESSIONNEL AGRICOLE DE BELLEVILLE)		Saint-jean-d'ardières
CFA agricole de l'Hérault (EPLEFPA)		Montpellier
CFA agricole de l'Hérault (EPLEFPA)		Montpellier
CFPPA BOMMES		Bommès

	Rythme & durée	Lieu
CFA agricole de la Gironde (CFA - CTRE FORMATION D'APPRENTIS)		Blanquefort
CFA agricole de la Dordogne (LEGTPA PERIGUEUX)		Monbazillac
CFAA DE LA CHARENTE		Couronne
Maison familiale rurale des Charentes (INSTITUT RICHEMONT)		Cherves-richemont
Lycée agricole La Brie (LEGTPA BERGERAC)		Monbazillac
Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole du Haut-Rhin	Financement possible	Wintzenheim

Sources : Onisep 06.2025