



BTSA VITICULTURE ŒNOLOGIE

LE BTSA

Accessible avec un niveau Baccalauréat, cette formation de niveau 5 est reconnue en France comme à l'étranger.

Ce diplôme vous préparera à l'ensemble des tâches nécessaires à la conduite d'une exploitation viticole et vous apportera les connaissances des pratiques en viticulture et en œnologie dans les châteaux, les domaines viticoles, les caves, etc.

OBJECTIFS DU DIPLÔME

Le BTSA vous permettra de maîtriser l'ensemble de l'itinéraire technique de la production, de la transformation du raisin et du pilotage d'une entreprise de la filière vins et spiritueux.

A l'issue de la formation et avec un degré d'autonomie qui évoluera en fonction de votre expérience, des postes de maître de chai, de chef de culture, d'opérateur de cave, vous seront accessibles.

L'ICOP VOUS ACCOMPAGNE

Dans une démarche professionnalisante, nous vous proposons une formation dynamique qui inclut visite de salons, voyage d'étude, sorties terroir et sessions de coaching en communication.

Majoritairement issus du milieu professionnel, nos enseignants axent leurs contenus de formation au plus près des pratiques et des besoins du terrain.

Notre objectif est de tout mettre en œuvre pour contribuer à votre épanouissement professionnel et personnel, à travers un accompagnement pédagogique et une aide individualisée. Ainsi, nous vous offrons un suivi d'étude technique et vous entourons dans le développement de votre projet professionnel.

ET APRÈS...

Vous souhaitez poursuivre vos études ? L'obtention du BTSA vous ouvrira les portes de nombreuses Licences : Science de la vigne, QHSE, Œnotourisme, etc.

Vous en voudrez encore ? Le Diplôme National d'Œnologie et les écoles d'ingénieur en agriculture vous accueilleront avec plaisir.



LA FORMATION

Pour les personnes justifiant d'un niveau baccalauréat, 1350h de cours seront dispensées sur 2 ans, à quoi s'ajoutera un stage en entreprise de 12 à 16 semaines.

Les titulaires d'un bac+2 suivront 900h de formation, ventilées sur un ou deux ans, ce qui représente 18 semaines de formation par an. A cela s'ajoutera un stage en entreprise de 12 à 16 semaines.

En alternance, le rythme est d'une semaine en formation chez ICOP et d'une semaine en entreprise pendant l'année scolaire.

La formation est sanctionnée par le passage de votre BTSA en examen terminal. Les matières professionnelles comprenant un mémoire d'expérimentation sont toutes évaluées à l'oral.

LES MATIÈRES

MODULES SPECIALITES

A raison de 3 jours par semaine, les enseignements professionnels développent les thèmes de :

- Marchés, filières, territoires et gestion de l'entreprise viti-vinicole
- Paysage, terroir et durabilité des systèmes viti-vinicoles, processus viticole
- Processus d'élaboration et de conservation des vins
- Qualité, sécurité et environnement, systèmes de management

TRONC COMMUN

2 jours d'enseignements généraux sont dispensés pour les étudiants du niveau terminale :

- Traitement des données
- Technologies de l'information et du multimédia
- Français, Techniques de documentation et de communication
- Economie générale
- Anglais
- Module d'initiatives locales

INTÉGREZ L'ICOP

Selon votre profil, vous pourrez intégrer l'ICOP en:

- Parcours initial
- Reconversion professionnelle :
 - AIF : Aide Individuelle à la Formation par le Pôle Emploi
 - Compte Personnel de Formation
 - Transitions pro
 - Autofinancement : nous consulter pour tout devis
- Alternance (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation).
 - Le contrat d'apprentissage s'adresse à toutes les personnes âgées de 16 à 29 ans révolus. Le contrat de professionnalisation est ouvert aux demandeurs d'emploi de plus de 29 ans
 - Les frais de formation sont pris en charge par l'OPCO
 - L'étudiant est un salarié de l'entreprise, détaché sur son temps de travail pour suivre la formation. A ce titre, sa rémunération est de :
 - De 18 à 20 ans, la rémunération est de 43% du SMIC en BTS1 et de 51% du SMIC en BTS2
 - De 21 à 25 ans, la rémunération de 53% du SMIC en BTS1 et 61% du SMIC en BTS2
 - Au-delà de 26 ans la rémunération est de 100% du SMIC

