



BTSA VITICULTURE OENOLOGIE

LE BTSA

Accessible avec un 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 oenologie et en viticulture dans les châteaux, les domaines viticoles, les caves, ...

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 visites de salons, voyage d'étude, sorties terroir et sessions de coaching en communication.

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 accompagnons dans le développement de votre projet professionnel.

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap** : un accompagnement personnalisé par un référent handicap vous est proposé.

ET APRÈS

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

Le Diplôme National d'Oenologie et les écoles d'ingénieur en agriculture vous accueilleront avec plaisir.



LA FORMATION

Les bacheliers bénéficieront de 1350h de cours sur 2 ans, les titulaires d'un bac+2 de 928h de formation, ventilées sur un ou deux ans. A cela s'ajoutera un stage en entreprise de 12 à 16 semaines. Il existe également des passerelles pour suivre le cursus sur 1 an ou valider les matières générales (étude du dossier au cas par cas).

Les enseignements débuteront en Septembre. Pour les alternants, le rythme sera d'une semaine en formation chez ICOP suivie d'une semaine en entreprise pendant l'année scolaire.

La formation est sanctionnée par le passage de votre BTSA* en examen terminal. La majorité des matières professionnelles sont évaluées à l'oral. Des évaluations régulières durant toute la formation vous permettront de vous entraîner pour votre examen final (QCM, cas pratiques, examen blanc, annales, oraux blancs ...).

La pédagogie s'articule autour de cours théoriques et pratiques également disponibles sur une plate forme en ligne, de sessions de dégustation, de groupes d'échanges, de retours sur expérience.

NB : En cas de non validation de l'examen, vous avez la possibilité de conserver le bénéfice des notes > 10 pendant 2 ans.

*En 2020 Taux de réussite : 92.3 % Taux d'insertion professionnelle : 46% Taux de poursuite d'études : 38.5 % Taux d'accomplissement : 89 %

LES MATIÈRES

MODULES SPECIALITES

3 jours les enseignements professionnels :

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

TRONC COMMUN

2 jours d'enseignements généraux :

- 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

L'inscription sera effective dès la validation de votre candidature.

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

- Reconversion professionnelle:
 - AIF : Aide Individuelle à la Formation par Pôle Emploi
 - Compte Personnel de Formation
 - Transitions pro
 - Autofinancement : nous consulter pour tout devis
 - Tarifs sur le site internet icop.fr
 - Conditions particulières : nous consulter
- 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.
 - la rémunération, en pourcentage du SMIC, dépend de l'âge et de l'année de préparation du diplôme.
 - 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.