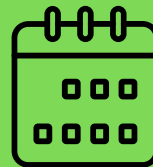


BTSA VITICULTURE OENOLOGIE



**Le (la) titulaire du BTSA
Viticulture Œnologie est
capable de :**

- ✓ réaliser des travaux du vignoble
- ✓ réaliser les travaux en cave
- ✓ mettre en œuvre et analyser des expérimentations
- ✓ prévenir les risques professionnels
- ✓ organiser le travail d'une équipe
- ✓ valoriser les produits



1 semaine en
cours/ 1 semaine
en entreprise



Aubagne,
Provence



Sorties terrain



Familiarisation avec
le savoir-faire
d'exigence en
viticulture&œnologie

Organisation de la formation

- Alternance (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation) ou reconversion
- 1350 h de cours sur 2 ans de formation
- Stage de 12 semaines
- Passerelles pour un cursus allégé sur 1 an ou 2 ans (étude au cas par cas)
- Rythme d'alternance :
 - 1 semaine cours / 1 semaine entreprise
- Cours de fin août à fin juin

Atouts de la formation

- Secteur à fort recrutement
- Plateforme en ligne
- Cours théoriques et pratiques
- Sortie sur le terrain
- BTS Blanc
- Visites d'entreprises, de domaines
- Voyage d'études
- Intervenants professionnels
- Effectifs réduits

Financement

Coût de la formation gratuite pour l'alternant et l'entreprise (prise en charge par l'OPCO)
Rémunération de l'alternant(e) en pourcentage du SMIC selon l'âge et l'année du contrat (voir site alternance.emploi.gouv.fr)

CANDIDATURE

Admission

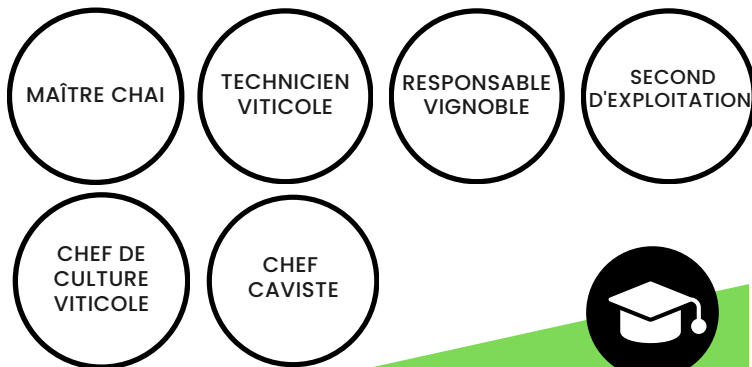
- Bac général, technologique ou professionnel minimum
- Dossier de candidature
- Entretien de motivation
- Inscription effective dès la validation de la candidature
- Inscription possible jusqu'à décembre

Qualités requises

SENS AIGU DE L'OBSERVATION
CAPACITÉ D'ADAPTATION
AIME TRAVAILLER EN EXTÉRIEUR
RIGUEUR, MOTIVATION



MÉTIERS VISÉS



Contenu de la formation

Matières professionnelles : Viticulture
Oenologie
Q,S,E : Qualité, Santé, Environnement
Mathématiques
Physique - Chimie
Biologie - écologie
Management
Stratégie

Matières générales : Lettres modernes
Communication
Projet personnel et professionnel
Économie
Anglais



Taux de réussite : 83,33 % en 2022

Taux d'insertion professionnelle : 75 % en 2022

Taux d'accomplissement : 100 % en 2022



Accessibilité

Nos locaux ne sont pas accessibles aux personnes à mobilité réduite.



Poursuite d'études

Niveau II et I (Bachelor, licence école de commerce)



Entreprises Partenaires

Domaines, Coopératives, Syndicats professionnels de vignerons

Formations dans les Métiers du Vin et de la Vigne

04 42 01 16 13 contact@icopformations.fr www.icop.fr

Rue de la Bastidonne 13400 Aubagne

