



VITICULTURE ŒNOLOGIE

Brevet de Technicien Supérieur Agricole

OBJECTIFS

La préparation du B.T.S.Agricole est une formation supérieure courte qui dure deux ans, donnant une qualification professionnelle de niveau III. Les deux formations viticulture et œnologie sont associées au sein du B.T.S.A. Elle forme des **responsables d'unité de production ou de transformation** (viticulteurs, maîtres de chai,...) et des **agents de relation conseils spécialisés** en Viticulture-Œnologie (commerciaux).

RECRUTEMENT

Cette formation s'adresse aux titulaires d'un Baccalauréat général, technologique ou professionnel. L'inscription se fait par la procédure Post-bac de l'Education nationale (www.admission-postbac.fr) Les candidats pourront accéder au site d'information à compter du mois de décembre et formuler leurs vœux de la fin janvier à la mi-mars (en fonction des dates prévues par la procédure).

ENSEIGNEMENTS

L'enseignement est assuré sur 2 sites de Tours-Fondettes agrocampus : le Lycée de FONDETTES (cours théoriques), et le Centre de CHINON (applications sur le terrain). Des applications ont également lieu au lycée viticole d'Amboise. Des **visites d'entreprises**, des **conférences**, des **interventions de professionnels**, des **voyages d'étude** et des visites de **salons** complètent la formation.

Les **stages** d'une durée de 12 à 16 semaines en entreprises ou organismes de recherche et d'expérimentation permettent d'acquérir une expérience professionnelle sur le terrain. Ils servent de base à l'épreuve E7, orale, qui représente un coefficient important dans l'examen final. Cette épreuve est caractérisée par son aspect contextualisé et intégratif, rendant compte d'une capacité globale à analyser des réalités professionnelles.

POURSUITE D'ETUDES

Les titulaires d'un B.T.S.A. Viticulture-Œnologie peuvent poursuivre leurs études:

- Certificat de spécialisation de niveau III
- Préparation du diplôme national d'œnologie (DNO) dans les universités
- Licence professionnelle (par exemple : Licence de commerce des vins à l'I.U.T. de Tours)
- Licence et maîtrise de la vigne et du vin (Université)
- Section préparatoire en un an à l'entrée aux Ecoles d'Ingénieur.

DEBOUCHES

De nombreuses perspectives s'offrent aux titulaires du diplôme.

Le Technicien Supérieur option Viticulture-Œnologie assure, soit des **fonctions de production**, (viticulteur, responsable de culture), soit des **fonctions de transformation** (maître de chai). Il peut également assurer des **fonctions de conseil, développement, expérimentation** au sein d'organismes professionnels.

EXAMEN

L'examen est organisé en 2 groupes d'épreuves :
 - 50 % en cours de formation (contrôle continu) ;
 - 50 % en examen final.

RESULTATS DE L'ETABLISSEMENT

2010 : 100 % (Moyenne nationale : 67 %)
 2011 : 71.6 % (Moyenne nationale : 74.1 %)
 2012 : 80 % (Moyenne nationale : 74.7 %)
 2013 : 71.4 % (Moyenne nationale : 71.9 %)
 2014 : 77,8 % (Moyenne nationale : 75.4 %)
 2015 : 57,8 % (Moyenne nationale : 77.7 %)

ARCHITECTURE PAR MODULES DU B.T.S.A. VITICULTURE-CŒNOLOGIE

MODULE	MATIERES PRINCIPALES	HORAIRE
M11 – Accompagnement au projet personnel et professionnel		87h
DOMAINE COMMUN		
M21 – Organisation économique, sociale et juridique	Economie	87h
M22 – Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation	Français, E.S.C., Documentation	174h
M23 – Langue vivante	Anglais	116h
M31 – Education physique et sportive	E.P.S.	87h
Activités pluridisciplinaires du domaine commun (28h)		
DOMAINE PROFESSIONNEL		
M41 – Traitement de données	Mathématiques	72,5h
M42 – Technologies de l'information et du multimédia	Informatique	43,5h
M51 – Marché, Filières et Territoires	Economie	58h
M52 – Le système vitivinicole et Territoire	Agronomie, Biologie, Viticulture	94h
M53 – Processus viticole	Viticulture, Biologie, Agroéquipement	254h
M54 – Processus d'élaboration et de conservation des vins	Cœnologie, Chimie	275,5h
M55 – Qualité, sécurité et environnement : système de management	Viticulture-Cœnologie	58h
M56 – L'entreprise vitivinicole	Economie	72,5h
M61 – Stages	De 12 à 16 semaines en entreprise	
Activités pluridisciplinaires du domaine professionnel (150h)		
M71 – Module d'initiative locale (M.I.L.)	<i>Ces enseignements obligatoires sont des compléments de formation à l'initiative de l'établissement</i>	87h
- vente et commercialisation du vin		47h
- élaboration d'un vin effervescent		40h

LOGEMENT

Le logement des étudiants de B.T.S.A. n'est pas assuré par l'établissement.
(une liste de logeurs est fournie avec le dossier d'admission)

BOURSES

D'une part, les étudiants peuvent bénéficier des bourses de l'enseignement supérieur.
D'autre part, des bourses d'études peuvent être accordées pour des stages professionnels à l'étranger ayant lieu durant la scolarité.

SECURITE SOCIALE

Les étudiants de 20 ans et + dans l'année scolaire doivent **OBLIGATOIREMENT** adhérer au régime Sécurité Sociale Etudiants, sauf cas particuliers.



Lycée d'Enseignement Général et Technologique Agricole de Tours
La Plaine - 37230 FONDETTES
Tél. : 02.47.42.01.06. - Fax : 02.47.49.94.40.
e-mail : legta.tours@educagri.fr
site : www.tours-fondettes.educagri.fr