

Le BTSA forme les élèves à la gestion d'une exploitation vitivinicole. L'élève apprend à conduire une vigne. Il connaît son cycle de végétation pour réaliser au bon moment les opérations manuelles ou mécaniques nécessaires à l'entretien de la culture. Il est capable de choisir des itinéraires techniques et des modes de production adaptés au terroir, aux objectifs de qualité, aux contraintes techniques et économiques du vignoble. La formation porte aussi sur la vinification. L'élève acquiert les savoirs fondamentaux concernant la transformation du raisin. Il est capable de mener les opérations de vinification de la réception des vendanges à l'élevage des vins en choisissant des itinéraires de vinification adaptés. L'ensemble des connaissances acquises donne à l'élève la capacité de réaliser des diagnostics d'exploitation servant à mettre en œuvre ou conseiller des choix technico-économiques adaptés à l'exploitation.

➡ Débouchés

L'insertion professionnelle rapide est possible en tant que responsable technique et/ou commercial d'une entreprise viticole, dans le négoce des vins, ou en tant qu'agent technico-commercial pour produits phytosanitaires ou matériel viti-vinicole. A noter, les nombreuses opportunités d'emploi à l'étranger : les contrats de travail de six mois à un an constituent des expériences très utiles pour la consolidation du curriculum-vitæ.

Métiers accessibles :

- caviste
- conseiller(ère) agricole
- viticulteur(trice)

➡ Accès à la Formation

En priorité :

- Bac pro Conduite et gestion de l'exploitation agricole option systèmes à dominante cultures
- Bac pro Conduite et gestion de l'exploitation agricole option vigne et vin
- Bac techno STAV agronomie, alimentation, environnement, territoires

Ceci est la liste des principaux diplômes admis. Les titulaires de Bac Pro qui ont une mention bien ou très bien au bac sont admis de droit dans les BTS correspondant à leur spécialité s'ils remplissent les conditions de candidature.

➡ Programme

Matières	Horaires (1)
Projet personnel de formation et professionnel	
M11 : Accompagnement au projet personnel	87h
Domaine commun	
M21 : Organisation économique, sociale et juridique	87h
M22 : Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation	174h
M23 : Langue vivante	116h
M31 : Éducation physique et sportive	87h
Domaine professionnel	
M41 : Traitement des données (Mathématiques)	72,5 h
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 (Œnologie, Chimie)	275,5h
M55 : Qualité, sécurité et environnement : système de management (Viticulture Œnologie)	58h
M56 : L'entreprise viticole (Economie)	72,5h
M61 : Stage(s)	-
M71 : Module d'initiative locale (Vente commercialisation du vin et bouchage du vin)	87h

(1) Horaires annuels

➡ Descriptif des matières

- Pilotage du système d'exploitation ;
- Insertion dans un réseau de partenaires ;
- Management d'équipe ;
- Gestion économique et administrative ;
- Gestion du vignoble ;
- Vinification ;
- Commercialisation ;
- Traitement des données et informatique
- Traitement de données
- Technologies de l'information et du multimédia
- Connaissances scientifiques, techniques, économiques et réglementaires liées au secteur professionnel
- Marchés, filières et territoires
- Système vitivinicole et territoire
- Processus viticole
- Processus d'élaboration et de conservation des vins
- Qualité, sécurité et environnement : systèmes de management
- L'entreprise vitivinicole

Stages

Le temps de stage est fixé de 12 à 16 semaines dont 10 prises sur la période de scolarité. Il est divisé en plusieurs périodes :

- l'étudiant doit réaliser au moins deux stages de nature différente.
- les stages individuels doivent être effectués dans des organisations du secteur vitivinicole (exploitations, caves coopératives, entreprises d'amont ou d'aval de la production, centres de recherche ou d'expérimentation, organismes de conseil ou d'appui) en relation avec les situations professionnelles significatives inscrites dans le référentiel professionnel)
- l'ensemble du processus vitivinicole (production de raisin et vinification) doit être abordé au cours des situations de stages)
- au delà de 12 semaines de stage individuel, les stages peuvent être individuels ou collectifs.

Statistiques


Pas statistiques pour l'académie de Montpellier.

Poursuites d'études

- CS Commercialisation des vins – CFA agricole du Gers Pavie (32) – LEGTA Pavie (32).
- CPGE Classe préparatoire scientifique post BTSA-BTS-DUT (ministère de l'Agriculture)
- CS Responsable technico-commercial en vins et produits dérivés, orientation commerce – CFA agricole du Gers Pavie (32) – LEGTA Pavie (32).
- CS Responsable technico-commercial en vins et produits dérivés, orientation produit – CFA agricole du Gers Pavie (32) – LEGTA Pavie (32).
- CS Technicien conseil en agriculture biologique – MFR Anneyron (26).
- Licence pro activités juridiques spécialité droit et gestion de la filière vitivinicole – IUT de Narbonne (11).
- Licence pro agronomie spécialité viticulture raisonnée et certification environnementale - Centre international d'études supérieures en sciences agronomiques Montpellier (34) – Université Montpellier 3 (34).
- Licence pro commerce spécialité commerce des vins et oenotourisme – Université de Dijon (21).
- Licence pro commerce spécialité commercialisation des vins – IUT de Tours (37).
- Licence pro commerce spécialité gestion et marketing du secteur vitivinicole – IUT de Valence (26).
- Licence pro commerce spécialité logistique et commercialisation des boissons – Université de Lorraine Nancy (54).
- Licence pro commerce spécialité marketing et commerce international des vins de terroirs – Université d'Angers (49) – Lycée Charles Péguy Clisson (44).
- Licence pro commerce spécialité responsable commercial vins et réseaux de distribution environnementale - Centre international d'études supérieures en sciences agronomiques Montpellier (34) – Université Montpellier 1 (34).

- Licence pro commerce spécialité vins et commerce – IUT de Colmar (68).
- Licence pro gestion de la production industrielle spécialité management des systèmes qualité pour la filière vitivinicole - Centre international d'études supérieures en sciences agronomiques Montpellier (34).
- Licence pro industrie agroalimentaire, alimentation spécialité viticulture/œnologie : innovation et mondialisation – Université Toulouse 3 (31).
- Licence pro productions végétales spécialité métiers de la vigne et du vin : oenocontrôleur – Université Bordeaux Segalen Villenave d'Ornon (33).
- Licence pro productions végétales spécialité viticulture et environnement – Lycée viticole de Champagne Avize (51).

Où se former

- 11 Carcassonne**
Lycée Charlemagne (*public*) 
- 11 Narbonne**
CFA Agricole de l'Aude **A**
- 30 Rodilhan**
Lycée Marie Durand (*public*)
- 34 Montpellier**
LEGTA Frédéric Bazille (*public*)
CFA de l'Hérault (*public*) **A**
- 34 Castelnau le Lez**
IFRIA LR - CFA industries alimentaires de l'Hérault (*privé sous contrat*) **A**

A formation en apprentissage



Internat / Hébergement possible

Pour en savoir plus

- Guide régional " choisir ses études supérieures "
- Diplômes Du CAP au BTS/DUT
- Dossiers Le dico des métiers
- Parcours Les métiers de l'agriculture

Sur internet

- www.agriculture.gouv.fr
- www.chlorofil.fr rubrique Ens. supérieur et recherche
- www.portea.fr.
- www.ecologie.gouv.fr
- www.parcs-naturels-regionaux.tm.fr
- www.equipement.gouv.fr/recrutement

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au Centre d'Information et d'Orientation (CIO)

N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.