

PROCHAINE SESSION : 25 août 2025 à juin 2026

1 AN

Délai d'accès minimum 15 jours avant date de démarrage selon nos conditions générales de vente

BTSA VO

# Viticulture Œnologie

Objectifs et attendus à l'issue de la formation :

- Conduire une production viticole
- Conduire une production vinicole
- Organiser le travail
- Proposer une stratégie de production vitivinicole
- Accompagner le changement technique

## >>> EVALUATION/VALIDATION

Passage des épreuves certificatives du BTSA Viticulture Œnologie (niveau 5) relevant du ministère de l'Agriculture, de la Souveraineté alimentaire et de la Forêt (MASAF)

## >>> DÉBOUCHÉS

RESPONSABLE DE VIGNOBLES  
RESPONSABLE DE CHAIS  
TECHNICIEN VITI-VINICOLE POLYVALENT  
CONSEILLER TECHNIQUE VITI-VINICOLE  
TECHNICO-COMMERCIAL, CONSEIL  
ET VENTE EN AGROFOURNITURES  
ET AGROÉQUIPEMENTS SPÉCIALISÉS

## >>> POURSUITE D'ÉTUDES

LICENCES PROFESSIONNELLES  
BACHELOR  
DNO (DIPLÔME NATIONAL D'ŒNOLOGIE)  
ÉCOLES D'INGÉNIEUR  
CERTIFICATS DE SPÉCIALISATION

Taux de réussite  
(2024)



Insertion  
Professionnelle  
100%  
(23-24)



Poursuite  
d'étude  
0%  
(23-24)

A 6 mois

## DANS LE MÊME DOMAINE

BTSA VITICULTURE ŒNOLOGIE EN 2 ANS\*

BTSA ACSE EN 1 OU BTSA ACS'AGRI EN 2 ANS\*

BTSA TECHNICO-COMMERCIAL VINS, BIÈRES ET SPIRITUEUX EN 2 ANS\*

\*2 ans si titulaire du bac, 1 an si titulaire d'un bac + 2

# VIVARAIS FORMATION

CONTACTEZ-NOUS AU 04 75 07 14 50

Référente pédagogique et Recrutement :

Sonia DURAND >>> [sonia.durand@cneap.fr](mailto:sonia.durand@cneap.fr)

Référente administrative :

Sandrine MONTAGNE >>> [sandrine.montagne@cneap.fr](mailto:sandrine.montagne@cneap.fr)



111 av. du 8 mai 1945 | TOURNON-SUR-RHÔNE (07)

[www.vivarais-formation.com](http://www.vivarais-formation.com)

LOCAUX ACCESSIBLES AUX PERSONNES PORTEUSES DE HANDICAP SENSORIEL OU MOTEUR

Association loi 1901 immatriculée sous le numéro SIRET : 38881118400026

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 82070016507 auprès du préfet de région Auvergne-Rhône-Alpes. Ce n'est pas un agrément (art. L.6352-12 et L.6353,13 du code du travail).



[vivarais@cneap.fr](mailto:vivarais@cneap.fr)



PORTES OUVERTES : 18 JANVIER - 22 MARS - 12 AVRIL - 25 JUIN/ REUNIONS EN VISIO : 19 FEVRIER - 21 MAI

## 5 BLOCS CAPACITES PROFESSIONNELLES

<b>CONDUITE D'UNE PRODUCTION VITICOLE</b>	<b>C4</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Proposer un itinéraire technique prévisionnel</li><li>• Piloter la production viticole</li><li>• Réaliser des opérations techniques viticoles</li><li>• Évaluer a posteriori un itinéraire technique</li></ul>
<b>CONDUITE D'UNE PRODUCTION VINICOLE</b>	<b>C5</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Proposer un itinéraire prévisionnel d'élaboration de vin</li><li>• Piloter l'élaboration d'un vin</li><li>• Mettre en œuvre des travaux d'élaboration d'un vin</li><li>• Évaluer a posteriori un itinéraire d'élaboration de vin</li></ul>
<b>ORGANISATION DU TRAVAIL</b>	<b>C6</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gérer une équipe au travail</li><li>• Mettre en œuvre la démarche QSE</li><li>• Gérer l'activité de production de l'entreprise</li></ul>
<b>STRATÉGIE DE PRODUCTION VITIVINICOLE</b>	<b>C7</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Évaluer une stratégie de production</li><li>• Proposer une évolution du système de production de l'entreprise</li></ul>
<b>ACCOMPAGNEMENT DU CHANGEMENT TECHNIQUE</b>	<b>C8</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Formaliser un plan d'action en faveur du changement technique</li><li>• Produire des références techniques</li><li>• Formuler des conseils</li></ul>

AU PROGRAMME : ➔ matières professionnelles et techniques (traitements de données, informatique, gestion, viticulture, œnologie, chimie, physiologie végétale, agronomie, économie d'entreprise et droit, terroir, filière)

### >>> PRE-REQUIS / CONDITIONS D'ADMISSION

- Être titulaire d'un bac +2 ou d'un diplôme de niveau 5 ou équivalent ou 120 ECTS
- Assister à une réunion d'information, passer un entretien individuel, étude du dossier et possibles tests de positionnement.
- Avoir moins de 30 ans (pour être éligible au Contrat d'apprentissage).
- Avoir un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation : domaine viti-vinicole, cave coopérative adossée à un vignoble, négoce adossé à un vignoble et/ou un stage en entreprise
- Autre statut nous contacter
- Motivation
- Mobilité géographique

### >>> MODALITES / DELAI D'ACCES

Information préalable, Dossier de candidature, Traitement dans les 15 jours après réception du dossier complet.

### >>> MODALITÉS DE FORMATION

- Rentrée : 25 août 2025
- Durée : 1 an, soit 721 heures
- Effectif minimum : 12 apprenants
- Alternance : 2 semaines en centre/2 semaines en entreprise
- Formation sous la responsabilité d'un formateur de niveau 6 : Vivarais Formation et son équipe de formateurs sont habilités par la DRAAF à conduire cette formation selon la modalité CCCF.
- 95 €/an de participation aux charges périphériques
- Prix 15,90€/heure en centre (Cf CGV) pour les stagiaires de la FPC

### >>> LES + DE LA FORMATION

- Pour les apprentis, la formation est prise en charge par l'OPCO et la rémunération est versée par l'employeur
- Accompagnement dans la recherche d'entreprises