



Métiers visés

- Viticulteur responsable d'exploitation
- Chef de culture / égisseur de domaine
- Chef d'équipe
- Caviste / Maître de chai
- Négociant
- Conseiller / contrôleur qualité



A qui s'adresse cette formation ?

Tous publics



Quels sont les prérequis ?

Avoir un diplôme ou titre de niveau 4

ou

Avoir un BTS ou niveau supérieur

ou

Justifier de 2 ans d'expérience professionnelle

Mise à jour effectuée le 24.03.22



Comment est-on sélectionné ?

Entretien de recrutement et de motivation



Quand sont évalués les stagiaires ?

- Contrôle en cours de formation
- Epreuve terminale (oraux et étude technique)



CFPPA du Gers
FORMATIONS ADULTES & APPRENTISSAGE



Formation continue
Brevet de Technicien Supérieur Agricole

BTSA Viticulture - œnologie

Une formation
=
un emploi



Vous êtes intéressé.e ?

- Pré-inscription en ligne en remplissant ce formulaire :



- ou via notre site web www.cfppadugers.com



Tous publics



Septembre à juillet



A Riscle (32)
CFPPA du Gers



Plusieurs solutions de
financement
(voir détails à l'intérieur)

RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

La Région
Occitanie
Pyrénées-Méditerranée

pôle emploi

www.cfppadugers.com



Objectifs de votre formation :

Cette formation va permettre à l'apprenant d'acquérir les connaissances, compétences et savoir-faire nécessaires à l'exercice du métier de technicien, à savoir :

- **Conduire un système d'exploitation** durable et en assurer le pilotage
- Mettre en œuvre la **conduite technico-économique de la vigne**
- Mettre en œuvre la **transformation de tout ou partie de sa récolte**
- Collaborer à des **activités de commercialisation et de services**
- **Organiser et manager** des situations de travail
- Assurer la **gestion économique et financière** de l'exploitation
- **Communiquer** en interne et en externe

✓ **Niveau du diplôme**
Niveau 5
(anciennement niveau III)

📅 **Période de formation**
De septembre à juillet (10 mois)

🕒 **Durée de formation**
(avec matières générales)
1630 heures dont :

- 970h (25 sem.) en centre
- 660h (19 sem.) en entreprise

🏆 **Type de certification**
Brevet Technicien
Supérieur Agricole

✍️ **Voies de formation**

- Formation continue
- VAE

👤 **Modalités pédagogiques**
Formation en présentiel

🤝 **Contrat de travail de**
6 mois minimum
en fin de formation

✍️ **Infos**
et inscription

Visitez notre site
www.cfppadugers.com

Contenus principaux de formation

Module 1 : Marchés, filière et territoire

Appréhender le fonctionnement et la dynamique de la filière et des territoires viti-vinicoles

Module 2 : Système vitivinicole et territoire

Analyser un système vitivinicole au sein d'un territoire dans une perspective de durabilité

Module 3 : Processus viticole

Proposer et conduire un itinéraire technique viticole

Module 4 : Processus d'élaboration et conservation des vins

Module 5 : Qualité, Sécurité et Environnement - systèmes de management

Participer au management des systèmes qualité, à la préservation de l'environnement et à la sécurité des personnes et des biens

Module 6 : l'entreprise viti-vinicole

Participer au pilotage de l'entreprise viti-vinicole

Module 7 : initiative locale

Production d'armagnac et de floc de Gascogne, spécifique à l'établissement.

Module 8 : matières générales

Economie générale, Français, Anglais, Mathématiques, Informatique, PIC (projet Initiative Commerciale)

€ Financement

- **Region Occitanie**
(Dispositif Innov'Emploi)
- **CPF Transition**
(reconversion professionnelle)
- **Autre** : nous consulter

📖 Poursuite de formation possible

- **DNO (Diplôme National d'œnologie)**
- **Licence professionnelle**
- **Université**
- **Ecole Ingénieurs**

♿ Handicap

Pour les personnes en situation de handicap, merci de nous contacter pour étudier ensemble la faisabilité et les adaptations possibles.

Taux de réussite
90% (2020-2021)

Taux d'insertion professionnelle
90% (2020-2021)

Nathalie GRAZIANI
Coordinatrice de formation
nathalie.graziani@educagri.fr
05 62 69 72 46 • 07 62 15 69 62

Nathalie PATAT
Responsable administratif
nathalie.patat@educagri.fr
05 62 69 72 46