Métiers visés

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



Comment est-on sélectionné?

Entretien de motivation



Quand sont évalués les stagiaires ?

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



A qui s'adresse cette formation?

Tous publics



Quels sont les prérequis ?

Avoir un diplôme ou titre de niveau 4

Avoir un BTS ou niveau supérieur

Justifier de 2 ans d'expérience professionnelle





Vous êtes intéressé.e?

• Pré-inscription en ligne en remplissant ce formulaire :

via notre site web

www.cfppadugers.com





Formation continue Brevet de Technicien Supérieur Agricole



BTSA Viticulture Oenologie





Tous publics



Juin à juin



À Riscle (32) CFPPA du Gers



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

















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



Type de certification

Niveau 5 (anciennement niveau III)

Brevet Technicien Supérieur Agricole



Période de formation





Voies de formation

Formation continue



Durée de formation

En centre :

- Parcours complet: 1017 h

- Parcours dispensé : 883 h

840h en entreprise



Modalités pédagogiques

Formation en présentiel

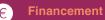


Clément **GILBERT**

Coordinateur pédagogique clement.gilbert@educagri.fr 05 62 69 72 46

Fabienne APPERE

fabienne.appere@educagri.f 05 62 69 72 46



Region Occitanie

- OPCO
- Compte CPF (reconversion professionnelle)
- Autre: Nous consulter



Coûts pédagogiques

13.95 € / heure / stagiaire en centre



Poursuite de possible

- DNO (Diplôme National d'ænologie)
- 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 : 78 % (2023-2024)

Taux d'insertion professionnelle: 100% (2023-2024)

Taux de satisfaction: 100% (2023-2024)



Contenus principaux de

Bloc 1: S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui

Bloc 3: Communiquer dans des situations et des

Bloc 2: Construire son projet personnel et

Bloc 4: Conduire une production viticole

Bloc 5: Conduire une production vinicole

Bloc 7 : Proposer une stratégie de production

Bloc 8: Accompagner le changement technique

formation

professionnel

Bloc 6 : Organiser le travail

vitivinicole

contextes variés

www.cfppadugers.com



Infos et inscription

Responsable administratif

