



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

OU

Avoir un BTS ou niveau supérieur

OU

Justifier de 2 ans d'expérience professionnelle

Code RNCP : RNCP36002

Nom du certificateur : MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETE ALIMENTAIRE

Date d'enregistrement de la certification : 04/11/2021

Date de mise à jour Janvier 2025



CFPPA du Gers
FORMATIONS ADULTES & APPRENTISSAGE



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)



Vous êtes intéressé.e ?

- Pré-inscription en ligne en remplissant ce formulaire :

via notre site web

www.cfppadugers.com

PUBLIC CIBLE : Demandeurs d'emploi



www.cfppadugers.com





Objectifs de votre formation :

Cette formation va permettre à l'apprenant d'acquies 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)



Type de certification

Brevet Technicien Supérieur Agricole



Période de formation

Juin à juin



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



Contenus principaux de formation

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

Bloc 2 : Construire son projet personnel et professionnel

Bloc 3 : Communiquer dans des situations et des contextes variés

Bloc 4 : Conduire une production viticole

Bloc 5 : Conduire une production vinicole

Bloc 6 : Organiser le travail

Bloc 7 : Proposer une stratégie de production vitivinicole

Bloc 8 : Accompagner le changement technique



Financement

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



Coûts pédagogiques

13,95 € / heure / stagiaire en centre



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 : 78 % (2023-2024)

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

Taux de satisfaction : 100% (2023-2024)



Clément GILBERT

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

Fabienne APPERE

Responsable administratif
fabienne.appere@educagri.fr
05 62 69 72 46



Infos et inscription

Visitez notre site
www.cfppadugers.com



CFPPA du Gers
FORMATION, ACQUIS & APPRENTISSAGE