CFPPA du Gers
FORMATIONS ADULTES & APPRENTISSAGE

PROGRAMME DE FORMATION

BTSA VITICULTURE OENOLOGIE

(BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR AGRICOLE)

Le technicien supérieur agricole en viticulture-œnologie assure des fonctions de production de raisins en tant que responsable de culture (viticulture) et de transformation telles que la vinification et l'élevage de vins en tant que responsable de chai (œnologie). Il peut également être chargé de missions complémentaires de gestion et de commercialisation. L'activité est principalement exercée comme exploitant ou salarié comme maître de chai, caviste, chef de culture, chef d'équipe, responsable de vignoble

Durée : 1383.00 heures en centre et alternance en entreprise

Profils des apprenants

- Tous publics

Prérequis

- Détenir au minimum un diplôme de niveau 4 (possibilité de dispenses si diplôme de niveau 5) ou Justifier de deux années d'activité professionnelle à plein temps à la date du début de formation.
- La sélection s'effectue à travers un entretien de motivation

Accessibilité et délais d'accès

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

2 semaines

Qualité et indicateurs de résultats

Cf. site internet du CFPPA : https://www.cfppadugers.com

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Être capable d'effectuer le pilotage stratégique de la production
- Conduire la production viticole
- Conduire la vinification et l'élevage
- Organiser le travail
- Être capable de réaliser l'accompagnement technique

CONTENU DE LA FORMATION

- Modules généraux (397 h)
    - S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui
    - Construire son projet personnel et professionnel
    - Communiquer dans des situations et des contextes variés
- Conduire une production viticole (309h)
    - Proposer un itinéraire technique prévisionnel
    - Piloter la production viticole
    - Réaliser des opérations techniques viticoles
    - Evaluer a posteriori un itinéraire technique
- Conduire une production vinicole (380h)
    - Proposer un itinéraire prévisionnel d'élaboration de vin
    - Piloter l'élaboration d'un vin
    - Mettre en œuvre des travaux d'élaboration d'un vin
    - Evaluer a posteriori un itinéraire d'élaboration de vin
- Organiser le travail (91h)
    - Gérer une équipe au travail
    - Mettre en œuvre la démarche qualité sécurité environnement
    - Gérer l'activité de production de l'entreprise
- Proposer une stratégie vitivinicole - Accompagnement (35h)
    - Evaluer une stratégie de production
    - Proposer une évolution du système vitivinicole de l'entreprise
- Accompagner le changement technique (20h)
    - Formaliser un plan d'action en faveur du changement technique
    - Produire des références techniques
    - Formuler des conseils
- Sécurité (14h)
- Retour entreprise (28h)
    - Partage d'expérience
- Pluri discipline (56h)
- Enseignements d'initiative locale (53h)

ORGANISATION DE LA FORMATION

Equipe pédagogique

Le CFPPA du Gers est un organisme de formation professionnelle continue attaché au Ministère de l'Agriculture. C'est un établissement public qui accueille tout public salariés, responsables d'exploitation, demandeurs d'emploi, collectivités territoriales.

Notre équipe pédagogique est composée de formateurs(trices) diplômé(e)s, pédagogues et motivé(e)s. Nous mettons à votre disposition notre savoir-faire, nos méthodes et nos outils pédagogiques afin de transmettre les connaissances et les acquis indispensables au développement de vos compétences.

Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des apprenants dans une salle dédiée à la formation.
- Documents supports de formation projetés (vidéos, illustrations, diaporamas).
- Exposés théoriques
- Etude de cas concrets
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.
- Mise en situation professionnelle réelle au moyen de nos plateaux techniques.
- Travaux en groupes permettant l'échange des pratiques et le développement des softs Skills.
- Retours réflexifs sur les pratiques
- Visites d'entreprises, rencontre de professionnels

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Evaluation formative en cours de formation
- Contrôles en Cours de Formation (CCF)
- Enquête de satisfaction en fin de formation
- Certificat de réalisation de l'action de formation.
- Emargement électronique.
- Questions orales, écrites (QCM), pratiques
- Mises en situation.

Titre visé

Chaque bloc de compétence est validé par une évaluation de certification définie par le règlement d'examen. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité.

Résultats attendus à l'issue de la formation

À l'issue de la formation BTSA Viticulture-Œnologie, le diplômé est capable de maîtriser l'ensemble des étapes liées à la production viticole et à la vinification, en s'appuyant sur un sens aigu de l'observation, une forte capacité d'adaptation et un intérêt marqué pour les activités en lien avec le vivant. Il sait piloter stratégiquement la production, conduire un vignoble et gérer les vinifications en cave tout en intégrant les enjeux de qualité, de sécurité et d'environnement. Il peut également assurer un accompagnement technique, participer à la valorisation des produits, organiser le travail au sein d'une exploitation et contribuer à sa gestion administrative.

Modalités d'obtention

Evaluations en cours de formation (CCF)
Réalisation d'une étude technique et passage devant le jury (épreuves terminales)

Tous les blocs de compétences doivent être validés afin d'obtenir le diplôme