

- 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 préreguis?

Avoir un diplôme ou titre de niveau 4

Avoir un BTS ou niveau supérieur

Justifier de 2 ans d'expérience professionnelle

Code RNCP: RNCP36002 Nom du certificateur : MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETE ALIMENTAIRE Date d'enregistrement de la certification : 04/11/2021









BTSA Viticulture Oenologie

Brevet de Technicien Supérieur Agricole

Formation continue



Tous publics



Juin à juin



A 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















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

Juin à juin



Voies de formation

Formation continue



Durée prévisionnelle de formation

- En centre :
- Parcours complet: 999 h
- Parcours dispensé : 852 h
- 898h 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



Financement

- 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 : 100 % (2024-2025)

Taux d'insertion professionnelle: 100% (2024-2025)

Taux de satisfaction: 100% (2024-20254) 6 interrogés



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

Module: "Technique de Recherche de l'emploi":

approche digitale et dynamique permettant les

démarches en ligne et l'intégration des réseaux

Module : "Sécurité au travail" : prévention des

une initiation aux gestes de premiers secours.

Possibilité de dispenses en fonction du niveau d'études

risques au travail dans les entreprises agricoles et

formation

professionnel

contextes variés

Bloc 6 : Organiser le travail

vitivinicole

professionnels.

www.cfppadugers.com



Infos et inscription

Responsable administratif

