



⊙ Lycée Agricole Marie Durand

BTSA VITICULTURE OENOLOGIE

Niveau III

Brevet de Technicien Supérieur Agricole

Un métier diversifié en lien avec le terroir, un secteur qui recrute
Formation sur 4 semestres avec parcours individualisés



MÉTIERS

La double compétence (viticulture/oenologie) est appréciée par les employeurs et permet d'envisager différentes carrières :

- ⊙ Chef d'entreprise viti-vinicole - Responsable d'unité de production ou de transformation (Chef de culture, Maître de chai...) pour des négociants, des caves coopératives, des domaines...
- ⊙ Technicien amont de coopérative ou de négoce, Technicien de laboratoire d'oenologie,
- ⊙ Technicien auprès des organismes de développement en viticulture et oenologie,
- ⊙ Technico-commercial en agro-fouritures.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Dans un monde viticole marqué par de profondes mutations, le Technicien Supérieur en Viticulture et Oenologie doit pouvoir s'adapter aux évolutions techniques et au contexte socio-économique. La formation a pour objectifs :

- ⊙ D'accéder à une qualification de niveau III permettant d'assumer des responsabilités dans des entreprises viti-vinicole,
- ⊙ D'enseigner les techniques les plus récentes et performantes indispensables à l'élaboration de produits de qualité,
- ⊙ De sensibiliser les étudiants aux problèmes d'environnement, problèmes de sécurité et de qualité hygiénique des vins,
- ⊙ De donner le bagage scientifique nécessaire à l'actualisation des connaissances et à la poursuite d'études supérieures.

PUBLIC CONCERNÉ ET CONDITIONS D'ADMISSION

- ⊙ Étudiant, bourse d'études. Inscription de janvier à mars sur www.admission-postbac.fr
- ⊙ Posséder une certaine rigueur et un bon sens de l'observation

Avant l'entrée en formation, le candidat doit justifier de la possession de l'un des diplômes suivants :

- ⊙ Baccalauréat Général, Baccalauréat Spécifique de L'Éducation Nationale
- ⊙ Baccalauréat Technologique «Sciences et Technologies de l'Agronomie et du Vivant» (STAV)
- ⊙ Baccalauréat Professionnel

ORGANISATION DE LA FORMATION

- ⊙ Enseignements orientés vers la pédagogie de projet,
- ⊙ Implantée au coeur du vignoble des Costières de Nîmes, cette formation dispose d'équipements performants, Centre de documentation, réseau Wifi, laboratoires d'oenologie, salle de dégustation, 30 hectares de vignes en zone A.O.C., cave particulière moderne pour vinifier en grandeur réelle, proximité de l'Institut Français de la Vigne et du Vin, Expérimentations sur site dans différents domaines (cépages, plantations, irrigation...),
- ⊙ Équipe pédagogique expérimentée. Suivi individualisé. Réseau de partenaires et d'étudiants diplômés,
- ⊙ Association de lycéens, étudiants, stagiaires. Association sportive. Multiples activités. Un Cadre de travail agréable.

OUVERTURE VERS D'AUTRES HORIZONS

- ⊙ Voyages d'études en Slovénie, à Tenerife, au Chili et Argentine, sur les Crémants,
- ⊙ Préparation au diplôme Wine and Spirit.

RÉSEAUX EUROPÉENS

- ⊙ Adhérent à la Charte Erasmus,
- ⊙ Délivrance des 120 ECTS (European Credits Transfer System) à l'issue du BTSA.

POURSUIVE D'ÉTUDES

- ⊙ Licences professionnelles domaines de la commercialisation, de la qualité, environnement, "Sciences de la Vigne"
- ⊙ Diplôme National d'Oenologie dans les universités après une licence
- ⊙ Classes préparatoires aux concours des écoles d'ingénieurs (agronomie, travaux agricoles)

Le Lycée Agricole Marie Durand propose la LICENCE Agent de développement Oenotourisme et projets culturels



ENSEIGNEMENT AGRICOLE
FORMATIONS AUX MÉTIERS DE L'AGRICULTURE,
DE LA FORÊT, DE LA NATURE ET DES TERRITOIRES

LYCÉE AGRICOLE
Marie DURAND
Voie Initiale Scolaire

CFA-AH du GARD
Voie Initiale
Apprentissage

CFPPA du GARD
Voie Professionnelle
Continue

Domaine de Donadille
Exploitation agricole
à vocation pédagogique



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

LANGUEDOC
ROUSSILLON
LA RÉGION MIDI
PYRÉNÉES

PROGRAMME DE LA FORMATION : UN PROGRAMME EN PHASE AVEC LES ENJEUX DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

	LYCÉENS ÉTUDIANTS
<ul style="list-style-type: none"> 28 E.C.T.S : Enseignements généraux de niveau bac+2 communs à l'ensemble des BTSA : Français, Langues vivantes, Mathématiques, Informatique, Éducation Physique et Sportive, Économie, Techniques documentaires et de communication..... 	464 h
<ul style="list-style-type: none"> 8 E.C.T.S : Traitements des données et Technologie de l'information..... 	116 h
<ul style="list-style-type: none"> 49 E.C.T.S : Maîtrise technique de la production et de la transformation du raisin : Agronomie, Viticulture, Biologie, OEnologie, Chimie, Machinisme..... 	680 h
<ul style="list-style-type: none"> 10 E.C.T.S : Connaissance du fonctionnement de la filière viti-vinicole : Économie de filière et Économie d'entreprise..... 	130 h
<ul style="list-style-type: none"> 5 E.C.T.S : Module d'accompagnement au projet personnel et professionnel..... 	87 h
<ul style="list-style-type: none"> 5 E.C.T.S : Module d'Initiative Locale (M.I.L.) : Vin et culture (animation d'un salon des vins)..... 	87 h
<ul style="list-style-type: none"> 15 E.C.T.S : Stage en entreprise..... 	13 semaines

DURÉE DE LA FORMATION

La formation se déroule à Rodilhan sur 4 semestres

1564 heures réparties sur 45 semaines

DÉLIVRANCE DU DIPLOME

100 % en contrôle continu : le Lycée Agricole Marie Durand a été sélectionné pour mettre en oeuvre le dispositif universitaire LMD (Licence Master, Doctorat). La formation est organisée en semestres indépendants. Chaque semestre validé délivre 30 ECTS (European Credits Transfer System). Ce dispositif permet de construire des parcours de formation individualisés ainsi que d'intégrer certains étudiants au début de chaque semestre.

HÉBERGEMENT

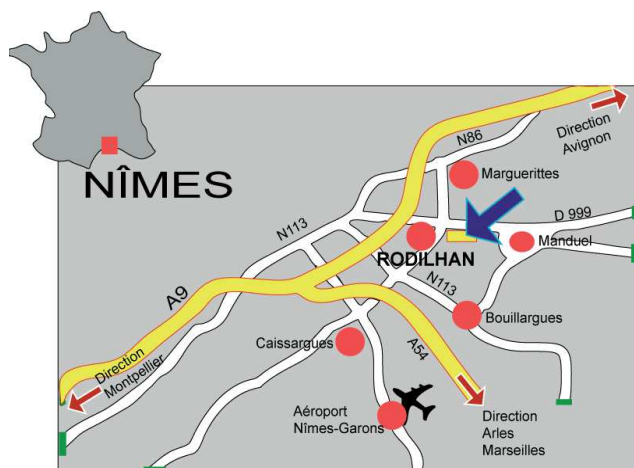
L'internat accueille les apprenants en chambres collectives avec espaces de travail aménagés. Pour les étudiants : 2 appartements permettent de rester le week-end

oui

RESTAURATION

En self service, la restauration est assurée du lundi midi au vendredi midi inclus

oui



TRANSPORTS

Desserte directe par autocars

Nîmes Rodilhan, Beaucaire Rodilhan ou Tarascon Rodilhan

Autres services autocars

Desservant Nîmes avec correspondances scolaires Nîmes Rodilhan

Train

En gare de Nîmes. La Gare routière est très proche de la gare SNCF

Avion

Aéroport de Nîmes-Garons

Lycéens Étudiants
LYCÉE AGRICOLE Marie DURAND
 ☎ 04 66 20 67 67 📠 04 66 20 15 12
 📧 legta.nimes@educagri.fr