

Brevet de Technicien Supérieur Agricole (BTSA) Viticulture Œnologie (dispositif LMD)

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Les titulaires de ce diplôme à double compétence peuvent intégrer des domaines, des caves coopératives : chef(fe)s d'entreprise vitivinicole, responsables d'unité de production ou de transformation, technicien(ne)s amont de coopérative ou de négoce, technicien(ne)s de laboratoire d'œnologie, technicien(ne)s auprès des organismes de développement en viticulture et œnologie, technico-commerciaux en agro-fournitures.

PUBLIC CONCERNÉ

Élèves titulaires d'un baccalauréat général ou technologique à dominante scientifique et/ou agronomique, d'un baccalauréat professionnel Conduite et Gestion de l'Entreprise Vitivinicole, d'un diplôme de niveau baccalauréat en lien avec la filière. Autres diplômes : nous consulter.

CONDITIONS D'ADMISSION

Préinscriptions de janvier à mars via la plateforme Parcoursup à l'adresse <https://www.parcoursup.fr/>

POINTS FORTS DE LA FORMATION AU LYCÉE MARIE DURAND

- Une formation pilote habilitée à délivrer le diplôme suivant l'**architecture européenne de l'Enseignement supérieur** : 4 semestres, Unités d'Enseignement (UE) capitalisables, 30 crédits ECTS par semestre.
- Des **infrastructures sur site** (domaine viticole, cave, caveau de vente, laboratoires et salles spécialisées) qui facilitent les apprentissages, le travail en laboratoire, sur les outils numériques spécifiques et sur le terrain.
- Des **pratiques pédagogiques variées** : travaux pratiques, visites techniques, rencontres de professionnels, salons des vins, parrainage, travaux collaboratifs, pédagogie de projets, voyage d'études...
- La possibilité de **parcours individualisés** : validation d'acquis, BTS en 1 an...

POURSUITES D'ÉTUDES

- L3 pour accéder au DNO
- Classes post-BTS préparant le concours d'entrée dans les écoles supérieures d'agronomie
- Licences professionnelles dans différents secteurs (commerce, qualité, environnement...) dont la **Licence Professionnelle « Agent de Développement Œnotourisme et Projets culturels »** proposée au lycée Marie Durand et en partenariat avec l'Université de Nîmes
- Certificats de spécialisation

PROGRAMME DE LA FORMATION

Classes de première et deuxième année BTSA Viticulture Œnologie

| Enseignements généraux communs à l'ensemble des BTSA | Hr total | ECTS |
|--|----------|------|
| Économie générale | 87h | 28 |
| Français | 58h | |
| Éducation socioculturelle | 87h | |
| Documentation | 29h | |
| Langue vivante (Anglais ou Espagnol) | 116h | |
| Éducation physique et sportive | 87h | |

| Traitement de données et Technologies de l'Information et du Multimédia | | |
|--|--------|----|
| Mathématiques | 72,5h | 8 |
| Traitement de l'Information et du Multimédia | 43,5h | |
| Maîtrise technique de la production et de la transformation du raisin | | |
| Viticulture | 161h | 49 |
| Oenologie | 188,5h | |
| Chimie | 87h | |
| Agronomie | 58h | |
| Biologie Écologie | 72,5h | |
| Agroéquipements | 87h | |
| Mathématiques | 14,5h | |
| Connaissance du fonctionnement de la filière vitivinicole | | |
| Économie de filière et Économie d'entreprise | 130,5h | 10 |
| Accompagnement du projet personnel et professionnel | | |
| | 87h | 5 |
| Module d'Initiative Locale (MIL) « Vin et Culture » : réalisation d'un salon des vins | | |
| | 87h | 5 |
| Stages | | |
| Stages individuels en entreprise ou en organisme | 15 sem | 15 |

ORGANISATION DE L'EXAMEN

L'ensemble des épreuves est réalisé en contrôle continu, chaque semestre (pas d'épreuves terminales)

| Semestre | UE | ECTS |
|-------------------|---|------|
| Semestre 1 | UE 1-1 Communication et Numérique | 5 |
| | UE 1-2 Construire un outil de suivi de projet | 9 |
| | UE 1-3 Approche du système vitivinicole | 16 |
| Semestre 2 | UE 2-1 Communiquer et argumenter ses choix | 7 |
| | UE 2-2 Réaliser un projet | 9 |
| | UE 2-3 Raisonner des interventions techniques | 14 |
| Semestre 3 | UE 3-1 Expression et culture socio-économique | 10 |
| | UE 3-2 Analyser son vécu | 10 |
| | UE 3-3 Analyser le système vitivinicole | 10 |
| Semestre 4 | UE 4-1 Appréhender l'environnement | 7 |
| | UE 4-2 Évaluer un projet | 11 |
| | UE 4-3 Évaluer un système vitivinicole | 12 |