

Semestrialisé 120 ECTS

*Pour des métiers de terrain tournés vers le respect des terroirs et la passion du vin...*

Formation technique et scientifique sur 2 ans  
avec 12 à 16 semaines de stage en entreprise.

Taux de réussite aux examens :  
37% en 2024 et 76% sur 4 ans.

L'AgroCampus Nîmes-Rodilhan Marie Durand est un établissement public d'enseignement dépendant du Ministère de l'Agriculture. Il regroupe 3 centres de formation : le lycée, le CFAA pour les formations en apprentissage et le CFPPA pour les formations adultes.

**Idéalement situé**, proche de la gare, desserte directe par autocars. A 10 km de Nîmes, ville étudiante agréable au patrimoine riche.

L'AgroCampus dispose d'un **internat**.

## Points +

- **Des infrastructures sur site** (Domaine viticole de 32 ha en AOP Costières de Nîmes, IGP Pont du Gard, Cave particulière, salle de dégustation, laboratoires...) qui facilitent les apprentissages, le travail en laboratoire, sur les outils numériques spécifiques et sur le terrain.

- **Des pratiques pédagogiques variées** : valorisation de la démarche de projet, encouragements au travail collaboratif, visites techniques, rencontre avec des professionnels, participation à des salons, parrainage, voyage d'études...

- **10 ans d'expérience** dans l'organisation semestrialisée des enseignements (dispositif LMD)

- **Des possibilités de parcours de formation individualisés** : validation d'acquis.

- **L'U.E « Tremplin vers la réussite »** permet à chacun de préparer le diplôme du Wine and Spirit, de consolider des fondamentaux grâce au programme Voltaire. Un portfolio numérique accompagne l'étudiant depuis le stage d'immersion jusqu'à la recherche d'emploi ou sa candidature en licence.

Accessibilité aux personnes en situation d'handicap



## OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Acquérir une qualification permettant de faire face aux nouveaux enjeux de la filière Vin : Adaptation au changement climatique, Pratiques agro-écologiques, Responsabilité sociétale des entreprises, Numérique, Démarches Q.S.E.

- Fournir le bagage scientifique et culturel nécessaire à la réussite en BTS et à la poursuite d'études.

Mais aussi :

- Concevoir un système de production multi performant, en accord avec les valeurs et objectifs de l'entreprise.
- Atteindre les objectifs de production dans une démarche agroécologique.
- Elaborer un produit conforme aux orientations choisies et aux attentes de la clientèle.
- Rationaliser le travail en maintenant une communication de qualité pour atteindre les objectifs fixés.
- Conduire des actions techniques permettant à des décideurs d'élaborer leur stratégie d'entreprise dans un contexte de transition agroécologique.



## PUBLIC CONCERNÉ

& conditions d'admission

Le BTSA Viticulture-Œnologie s'adresse à des candidats de formation scientifique ou technique, intéressés par la filière de la viticulture et de l'œnologie.

Élèves titulaires d'un baccalauréat général ou technologique à dominante scientifique et/ou agronomique :

- STAV (Sciences et Technologies de l'Agronomie et du Vivant)
- STI2D (Sciences et Technologies de l'Industrie et du Développement Durable)
- STL (Sciences et Techniques de Laboratoire), d'un baccalauréat professionnel Conduite et Gestion de l'Entreprise Vitivinicole, d'un diplôme de niveau baccalauréat en lien avec la filière.

Élèves titulaires d'un baccalauréat professionnel :

- Conduite et Gestion de l'Entreprise Vitivinicole
- Laboratoire, Contrôle, Qualité

**Préinscriptions** de janvier à mars via la plateforme Parcoursup : [www.parcoursup.fr](http://www.parcoursup.fr)



## QUALITES REQUISES

& prérequis

- Bon niveau scientifique et technique
- Sens de l'observation, esprit de curiosité
- Capacité d'analyse et de synthèse
- Autonomie



## DÉBOUCHÉS

Ce BTS offre une grande diversité de débouchés : Responsable de chai ou de vignoble, Caviste, Technicien amont de coopérative, Technico-commercial dans l'agrofourmure, Technicien pour un organisme de conseil ou de contrôle, Chef d'exploitation, Technicien de laboratoire ou d'expérimentation ...



## CONTENUS DE FORMATION

& modalités d'évaluation

Formation sur deux ans suivant une organisation semestrialisée. Elle comprend des enseignements généraux et des enseignements professionnels propres à ce BTS : viticulture, œnologie, agronomie, sciences et Techno des équipements...

### Tronc Commun

Inscription dans le monde d'aujourd'hui  
Construction du projet personnel et professionnel  
Communication

### Enseignement spécifique VO

Conduite d'une production viticole  
Conduite d'une production vinicole  
Organisation du travail  
Stratégie de production vitivinicole  
Accompagnement du changement technique

**Modalités d'évaluation** : Le diplôme est intégralement délivré sous forme d'épreuve en cours de formation. L'évaluation est semestrielle et capacitaire selon un référentiel de compétences.



## POURSUITE D'ÉTUDES

- Licences professionnelles dans les secteurs du commerce, de l'agro-écologie, de l'œnotourisme\*, de la qualité, de la gestion de l'entreprise viticole...
- Licences pour accéder au Diplôme National d'Œnologue
- Bachelor
- Classes prépa post-BTS pour les écoles d'ingénieurs

\* La licence professionnelle œnotourisme et projet culturel est proposée à l'**AgroCampus Nîmes Rodilhan Marie Durand** en partenariat avec l'université de Nîmes.



### REPARTITION DES ECTS: 120 ECTS

SEMESTRE 1			SEMESTRE 3		
UE 1.1	Tremplin vers la réussite: projet professionnel	0 ECT	UE 3.1	Tremplin vers la réussite	0 ECT
UE 1.2	Communication créative	12 ECTS	UE 3.2	Démarches collaboratives	9 ECTS
UE 1.3	Du prévisionnel au conjoncturel (ajustements des itinéraires techniques au millésime)	18 ECTS	UE 3.3	Agilité et flexibilité	9 ECTS
			UE 3.4	Agroécologie en action	12 ECTS
SEMESTRE 2			SEMESTRE 4		
UE 2.1	Tremplin vers la réussite	0 ECT	UE 4.1	Tremplin vers la réussite	10 ECTS
UE 2.2	Pratique immersive en viticulture	12 ECTS	UE 4.2	Pratique de la controverse	5 ECTS
UE 2.3	Pratique immersive en œnologie	18 ECTS	UE 4.3	Management Stratégique durable	7 ECTS
			UE 4.4	Pratiques vitivinicoles inspirantes	8 ECTS

**+ D'INFOS :**  
En scannant ce QR Code

Transport, hébergement, restauration  
Fiche détaillée du contenu de formation  
Vidéos de Présentation



Version Février 2025

Suivez-nous sur :

