



# ENSEIGNEMENT PUBLIC VITICOLE DE LA CHAMPAGNE

AVIZE

L'enseignement supérieur court en formation initiale scolaire  
et pour adultes

Brevet de Technicien Supérieur Agricole Viticulture Œnologie



Métiers de la nature et de l'environnement

[www.les-enfants-de-la-viti.com](http://www.les-enfants-de-la-viti.com)

# L'enseignement supérieur court en formation initiale scolaire et pour adultes

## Brevet de Technicien Supérieur Agricole Viticulture Œnologie

### Objectif général de la formation

Le technicien supérieur en viticulture-œnologie maîtrisant l'ensemble de l'itinéraire technique de production de raisin et de sa transformation, plusieurs catégories d'emplois existent. On trouvera donc des responsables d'exploitations vitivinicoles qui assurent au quotidien un ensemble large d'activités, des chefs de caves, maîtres de chais assurant la totalité ou une partie des activités de vinification, des emplois en relation avec la protection de l'environnement et la durabilité de l'activité de production vitivinicole et assurent ainsi des fonctions de conseils. Selon le projet personnel et professionnel du diplômé et la réalité de la zone d'activité, on trouvera également dans les activités de l'approvisionnement (viticole, matériel de cave), du conseil (assurances, financement...) et du contrôle. Selon les pays, des activités complémentaires de gestion et de commercialisation, d'expérimentation, de développement et de gestion au sein d'instances professionnelles, syndicales peuvent être envisagées.

### Conditions d'accueil des étudiants en formation initiale scolaire

Détenteurs des Baccalauréats Scientifiques, Sciences et Technologies de l'Agronomie et du Vivant, Sciences et Technologies de Laboratoire et Professionnel Conduite et Gestion de l'Exploitation Agricole option Vigne et Vin.

### Conditions d'accueil des adultes stagiaires

- Après un diplôme baccalauréat + 2 : 1004 heures de cours en centre de formation et 560 heures de stage en entreprise (période prévisionnelle de formation pour la promotion 2010-2011 : 31 mai 2010 au 20 mai 2011)
- Après un diplôme du baccalauréat : 1200 heures de cours en centre de formation et 560 heures de stage en entreprise (période prévisionnelle de formation pour la promotion 2010-2012 : 30 août 2010 au 20 mai 2012)
- Rémunérations possibles :
  - Contrat de professionnalisation OPCA (Coopératives), FAFSEA (Exploitation viti-vicole, Maison de Champagne)
  - Congé Individuel de Formation en 1 an ou en 2 ans
  - Candidat inscrit à l'ANPE
  - Convention Bilatérale Entreprise

### Les évaluations mises en place au cours de la formation professionnelle

Le diplôme du BTSA s'obtient lors de cinq épreuves du contrôle continu (épreuves E2, E3, E4, E5 et E6) et de deux épreuves terminales (E1 et E7). Les épreuves du contrôle continu représentent 50% du diplôme, un pourcentage identique est affecté aux épreuves terminales.

### Les modules d'enseignements et objectifs de formation

~ Modules communs au BTSA

M11 - **Projet Personnel de Formation et Professionnel** : A l'issue de la formation, faire le bilan de l'évolution de son projet et argumenter les choix envisagés pour son avenir professionnel. Ce module vise à faire



# L'enseignement supérieur court en formation initiale scolaire et pour adultes

## Brevet de Technicien Supérieur Agricole Viticulture Œnologie

acquérir au jeune une capacité à prendre en main son avenir professionnel et personnel, c'est à dire à envisager des parcours conciliant aptitudes, motivations, projet et exigences du monde professionnel.

Cet accompagnement est un véritable acte de formation qui sert de levier de motivation et permet à l'étudiant de devenir acteur et auteur de sa formation.

~ Modules communs à l'ensemble des formations de BTSA : l'objectif global est de permettre une ouverture sur le monde par la compréhension des faits économiques, sociaux et culturels

**M21 - Organisation économique, sociale et juridique** (Sciences économiques, sociales et de gestion) : analyser les transformations sociales et économiques et leurs enjeux pour se situer dans les débats de société.

**M22 - Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation** (Français, Techniques Documentaires et Education Socio-Culturelle) : améliorer ses capacités de recherche et de traitement de l'information, ses capacités d'expression, de communication, de relation et d'initiative.

**M23 - Langue Vivante** (Anglais ou Allemand) : mobiliser ses savoirs langagiers et culturels pour communiquer en langue étrangère.

**M31 - Education Physique et Sportive** : mobiliser son intelligence motrice et gérer un projet de formation physique et sportif.

~ Modules du domaine professionnel Viticulture-Œnologie : l'objectif global est de permettre le traitement des données et de l'informatique et de développer des connaissances scientifiques, techniques, économiques et réglementaires liées au secteur viti-vinicole.

**M41 - Traitement des données** (Mathématiques) : choisir dans une situation donnée, un modèle mathématique adapté au traitement des données.

**M42 - Technologies de l'information et du multimédia** (Informatique) : accéder à l'autonomie dans l'usage des technologies de l'information et de la communication permettant une bonne insertion dans la vie professionnelle et citoyenne.

**M51 - Marchés, filières et Territoires** (Sciences économiques, sociales et de gestion) : appréhender le fonctionnement et la dynamique de la filière et des territoires vitivinicoles.

**M52 - Système viti-vinicole et territoire** (Agronomie, Viticulture, Œnologie, Biologie-Ecologie) : analyser un système vitivinicole au sein d'un territoire dans une perspective de durabilité.

**M53 - Processus viticole** (Agronomie, Viticulture, Biologie-écologie, Sciences et Techniques des équipements) : proposer et conduire un itinéraire technique viticole.

**M54 - Processus d'élaboration et de conservation des vins** (Chimie œnologique, Œnologie, Sciences et Techniques des Equipements) : proposer et conduire un processus d'élaboration et de conservation des vins.

**M55 - Qualité, sécurité et environnement** : systèmes de management (Viticulture, Œnologie, Sciences et techniques des Equipements, Mathématiques) : participer au management des systèmes qualité, à la préservation de l'environnement et à la sécurité des personnes et des biens.

**M56 - L'entreprise vitivinicole** (Sciences économiques, sociales et de gestion) : participer au pilotage de l'entreprise vitivinicole.

~ Enseignement proposé à l'initiative de l'établissement :

un Module d'Initiative Local est suivi par les étudiants. La thématique retenue concerne les vins effervescents du monde entier traités sur les aspects de géographie viticole, de pratique professionnelle de cave,



# L'enseignement supérieur court en formation initiale scolaire et pour adultes

## Brevet de Technicien Supérieur Agricole Viticulture Œnologie

d'analyse sensorielle et d'une approche des stratégies de commercialisation en incluant les langues étrangères.

### Grille horaire des enseignements pour la formation initiale

	Disciplines	Cours	Travaux Dirigés Travaux Pratiques
Domaine commun	Français	0,5	0,5
	Techniques Documentaires	0	0,5
	Langue Vivante   Anglais ou Allemand	1	1
	Education Physique et Sportive	1,5	0
Domaine professionnel	Mathématiques	0,5	1
	Informatique (uniquement en classe de première année)	0	1,5
	Biologie Ecologie (uniquement en classe de première année)	1,5	1
	Chimie Œnologique	0,75	0,75
	Sciences Economiques, Sociales et de Gestion	2	1,75
	Sciences et Techniques des Agroéquipements	0,5	1
	Agronomie	0,5	0,5
	Viticulture et Œnologie	3	3,25
Autres modalités	Module d'Initiative Locale		1,5
	Activités pluridisciplinaires		3
	Accompagnement au projet Personnel et Professionnel		87h sur la formation

### Stages de formation en milieu professionnel : Développer ses compétences dans un contexte professionnel

La réalisation de plusieurs périodes de stage au cours des deux années scolaires de formation a pour finalités :

- l'acquisition et l'application de savoirs, de savoir-faire professionnels et de savoir-être ;
  - la mise en œuvre de démarches d'analyse et de proposition d'évolution d'un processus de production.
- A ce titre, toutes les capacités du BTS viticulture-œnologie peuvent être concernées, à des degrés divers.

Les modalités suivantes sont mises en œuvre pour les étudiants en formation initiale scolaire :



# L'enseignement supérieur court en formation initiale scolaire et pour adultes

## Brevet de Technicien Supérieur Agricole Viticulture Œnologie

~ Classe de Première année

Découverte de l'entreprise et du secteur vitivinicole	2 semaines en septembre-octobre
Pratique de Taille	1 semaine sur les vacances d'hiver
Stage à l'initiative de l'étudiant	1 semaine sur les vacances de Pâques
Travaux de viticulture d'été	4 semaines en juin-juillet

~ Classe de deuxième année

Travaux d'œnologie	4 semaines en septembre-octobre
Stages à l'initiative de l'étudiant	2 semaines (1 semaine sur les vacances d'hiver, une semaine sur les vacances de Pâques).
Stages sur l'exploitation viticole et dans les caves de la coopérative du Champagne Sanger	1 semaine

Les étudiants peuvent réaliser leurs stages à l'étranger, à condition de faire preuve d'une maîtrise suffisante de la langue du pays d'accueil.

~ Les modalités suivantes sont mises en œuvre pour les adultes préparant le diplôme en un an  
Total de 16 semaines depuis l'entrée en formation en juin et sortie fin juin de l'année suivante

Juin-juillet	7 semaines en exploitation dont 1 semaine liée à l'immersion dans le monde professionnel
Fin juillet	1 semaine en exploitation hors région
Début août	1 semaine en organisme
Septembre-octobre	3 semaines en exploitation
Octobre à décembre	2 semaines (1 jour en exploitation par semaine)
Février	1 semaine en exploitation
Avril	2 jours en exploitation
Mai	3 jours en exploitation

~ Les modalités suivantes sont mises en œuvre pour les adultes préparant le diplôme en deux ans



# L'enseignement supérieur court en formation initiale scolaire et pour adultes

## Brevet de Technicien Supérieur Agricole Viticulture Œnologie

(contrat de professionnalisation)

Total de 16 semaines

Première année	Septembre-octobre	3 semaines en exploitation dont une semaine liée à l'immersion dans le monde professionnel
	Décembre	1 semaine en exploitation
	Février	1 semaine en exploitation
	Avril	1 semaine en organisme
	Mai	1 semaine en exploitation hors région
	Juin	1 semaine en exploitation
Deuxième année	Septembre	3 semaines en exploitation
	Novembre	1 semaine en exploitation
	Décembre	1 semaine en exploitation
	Janvier	1 semaine en exploitation
	Février	1 semaine en exploitation
	Avril	2 jours en exploitation
	Mai	3 jours en exploitation

### Obtention du diplôme du BTS Viticulture Œnologie

Au cours de la formation, les étudiants passent des épreuves de contrôle continu en classe de première et deuxième année et deux épreuves terminales. Des capacités générales et professionnelles sont évaluées sous forme d'épreuves écrites, orales et pratiques.

### Capacités générales

#### 1. S'exprimer, communiquer et comprendre le monde

- Mobiliser les outils permettant de se situer dans la réalité économique
- Identifier les causes et les conséquences des transformations de la société.
- Répondre à un besoin d'information par une démarche de médiation documentaire
- S'exprimer à l'oral et à l'écrit dans des situations de communication variées
- Interagir dans des situations de communication variées
- Mobiliser ses capacités d'autonomie, d'organisation et de communication dans le cadre d'un projet
- Analyser et argumenter dans le cadre d'un débat de société

#### 2. Communiquer dans une langue étrangère en mobilisant ses savoirs langagiers et culturels.

#### 3. Optimiser sa motricité, gérer sa santé et se sociabiliser

- Mobiliser son intelligence motrice et gérer un projet de formation physique et sportive



## Brevet de Technicien Supérieur Agricole Viticulture Œnologie

- Gérer un projet de formation physique et sportive

4. Mettre en oeuvre un modèle mathématique et une solution informatique adaptés au traitement de données

- Choisir et maîtriser un modèle mathématique adapté au traitement de données

- Élaborer une solution informatique pour résoudre de manière autonome un problème de la vie professionnelle ou citoyenne

### Capacités professionnelles

5. Analyser la filière et son évolution pour agir individuellement et collectivement

- S'adapter aux évolutions des marchés en prenant en compte, à différents niveaux (mondial, européen, national et régional), l'évolution des goûts des consommateurs, des structures de production et de mise en marché, des accords européens et mondiaux concernant le vin.

- Assurer la veille juridique et réglementaire pour la prise de décision et la réaction aux imprévus

- Identifier les possibilités d'action au sein de la filière

6. Analyser un système vitivinicole au sein d'un territoire dans une perspective de durabilité

- Analyser un terroir dans ses dimensions biophysique, historique et sociale

- Évaluer les impacts environnementaux de l'activité vitivinicole

7. Participer au pilotage de l'entreprise viti-vinicole

- Élaborer des diagnostics partiels (patrimonial, social, financier, technico-économique) utiles à la compréhension du fonctionnement de l'entreprise vitivinicole, dans une perspective de développement durable

- Porter un diagnostic global sur l'entreprise vitivinicole

- Mettre en place un type de management durable en prenant en compte le besoin et l'offre de travail, les compétences.

- Choisir un mode de mise en marché adapté à l'entreprise

- Raisonner un choix d'investissement

8. Proposer un processus vitivinicole dans une situation donnée.

- Proposer, pour un ensemble de parcelles, des itinéraires techniques viticoles opérationnels et cohérents en fonction d'objectifs divers (quantité, qualité, cahier des charges, protection de l'environnement, organisation du travail, coûts)

- Proposer des itinéraires d'élaboration et de conservation des vins opérationnels et cohérents en fonction d'objectifs divers (type, qualité, cahier des charges, protection de l'environnement, organisation du travail, coûts)

- Évaluer les risques pour la santé et pour la sécurité, du processus viti-vinicole



## Brevet de Technicien Supérieur Agricole Viticulture Œnologie

### 9. Conduire un processus vitivinicole

- Choisir les matériels et équipements en prenant en compte les contraintes internes et externes de l'entreprise
- Conduire un chantier en respectant les règles relatives à la santé, la sécurité et à la protection de l'environnement, et en se conformant à la réglementation
- Conduire, dans le respect des objectifs, les travaux du vignoble en respectant les règles relatives à la santé, à la sécurité et à la protection de l'environnement, en se conformant à la réglementation et en réagissant aux imprévus
- Conduire, dans le respect des objectifs, les travaux de vinification et d'élevage des vins en respectant les règles relatives à la santé, à la sécurité et à la protection de l'environnement, en se conformant à la réglementation et en réagissant aux imprévus
- Mettre en pratique la gestion de la qualité et de l'environnement

### 10. Mobiliser les acquis attendus du technicien supérieur en viticulture-œnologie pour faire face à une situation professionnelle

- Assurer la veille technologique pour son propre usage ou pour le compte de collaborateurs ou de tiers
- Participer à des travaux de démonstration, d'expérimentation ou de recherche
- Proposer des adaptations (choix stratégiques) du système vitivinicole d'une entreprise à partir d'un diagnostic de durabilité
- Formuler à partir d'un diagnostic de situation, pour des collaborateurs ou des tiers, un conseil clair, argumenté et opérationnel en matière de conduite et d'orientation du processus de production
- Prendre des responsabilités et des initiatives dans le cadre de ses activités professionnelles
- Communiquer en situation professionnelle

### Compétences acquises

Le technicien supérieur viticulture-œnologie sera amené à décliner ses activités dans les domaines suivants en totalité ou de manière partielle selon le type d'emploi occupé.

- **Conduite d'un système d'exploitation durable et cohérent avec le territoire et en assurer le pilotage:** raisonnement de la stratégie d'entreprise, choix du mode de production, prise en compte des contraintes, choix des techniques à mettre en œuvre, réalisation de diagnostics, organisation du travail en équipe, anticipation des évolutions, gestion de différentes fonctions de l'entreprise, intégration de la perspective du développement durable, prise en compte des préoccupations de santé publique en matière de consommation, implication dans les organisations professionnelles.
- **Mise en œuvre de la conduite technico-économique de la vigne :** réalisation de travaux, observation, réalisation de diagnostics, décision des interventions, protection phytosanitaire, appréciation de la qualité du travail, mise en place et maintenance des matériels et équipements, appréciation du stade de maturité en fonction du produit à élaborer.
- **Mise en œuvre de la transformation de la récolte :** choix des matériels et équipements, gestion des effluents, conformité et maintenance des matériels et équipements, respect de la législation, formalités administratives, opérations de vinification, élevage, conditionnement, élevage et vieillissement, contrôle qualité et traçabilité.
- **Collabore à des activités de commercialisation et de services :** communication, accueil, organisation.



# L'enseignement supérieur court en formation initiale scolaire et pour adultes

## Brevet de Technicien Supérieur Agricole Viticulture Œnologie

- Organise et manage des situations de travail : sécurité, réglementation, préparation des chantiers, formation, législation, gestion des conflits.
- Assure la gestion économique et financière de l'entreprise dans le respect des critères de durabilité : documents comptables, trésorerie, investissements, financements.
- Communique en interne et externe : promotion des produits, information des partenaires, prise en compte de l'attente des consommateurs.
- Assure la veille des informations pour la mise en œuvre et le développement des activités de l'entreprise : collecte, enregistrement, actualisation des données, archivage.

### Capacité professionnelle :

Le BTSA Viticulture-Œnologie est enregistré au Répertoire National des Certifications Professionnelles reconnu comme conférant la capacité agricole lorsqu'il est complété par le Plan de Professionnalisation Personnalisé. N'hésitez pas à nous contacter pour de plus amples renseignements.

### Poursuites d'études :

De nombreuses possibilités de poursuites d'études sont envisageables en relation avec l'activité viticole et le développement durable, l'activité vinicole avec l'œnologie et la qualité en classes de Licences, Licences Professionnelles et Masters Professionnels.

Pour les étudiants ayant un bon dossier scolaire, préparation au Diplôme National d'Œnologue et aux formations d'ingénieurs du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche.



**LYCÉE VITICOLE  
DE LA CHAMPAGNE**

Lycée Viticole de la Champagne - 13 rue d'Oger - 51190 Avize

Tél. +33 (0)3 26 57 50 42 - Fax +33 (0)3 26 52 96 54

legta.avize@educagri.fr

Vos contacts : Stephen Bonnessoeur, Directeur - Jean Louis Briffot, Directeur adjoint



**CFPPA**

Centre de Formation Professionnel et de Promotion Agricole

61 avenue de Mazagran - 51190 Avize

Tél. +33 (0)3 26 57 97 49 - Fax +33 (0)3 26 58 45 86

cfppa.avize@educagri.fr

Votre contact : Catherine Delbecque, Directrice CFPPA



RÉGION  
CHAMPAGNE ARDENNE

