

BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR AGRICOLE

Viticulture - Oenologie

En Formation Initiale - Diplôme de Niveau III

❑ Objectifs de formation

Avoir la responsabilité d'une exploitation ou d'une entreprise agricole, d'exercer une fonction de technicien supérieur salarié, responsable de vignoble ou de cave (**chef de culture, maître de chai...**), possibilité de poursuite d'études.

❑ Durée

✓ 1 740 heures de formation réparties sur 2 ans.

❑ Public concerné

✓ Bac Technologique STAV, Bac S, Bac Pro CGEA , etc...

❑ Modalités d'inscription

- ✓ Dossier de candidature.
- ✓ Procédure nationale admission Post-bac.

❑ Poursuite d'études

- ✓ Certificat de spécialisations (CS).
- ✓ Licences professionnelles.
- ✓ Licence de la vigne et du vin ou autres licences à dominantes scientifiques préparant au Diplôme National d'Oœnologue (DNO).
- ✓ Classe préparatoire post-BTSA, aux écoles d'ingénieurs ENIT, ENSA.
- ✓ Ecoles d'ingénieurs : Changins, ISARA, ESAP, etc...

❑ Déroulement de la formation

Le BTS se prépare sur 2 années scolaires et comprend, en plus de la formation initiale 12 à 16 semaines de stage en entreprise ou organismes de recherche et de développement :

- ✓ **2 semaines de stage sur le domaine du Lycée Viticole dès l'entrée en BTS.**
- ✓ 6 à 8 semaines de stage à dominante "viticulture".
- ✓ 5 à 6 semaines de stage à dominante "œnologie".

Ces deux dernières périodes de stage sont positionnées entre les 2 années de formation de façon à permettre les stages dans des régions viticoles variées et les stages à l'étranger (bourses et autres aides éventuelles).

Les stages peuvent aussi être comptabilisés dans la durée de stages obligatoires pour l'installation (si sup. à 50 km).



❑ Principaux contenus

Référentiel agréé par le ministère de l'agriculture.

Certains enseignements sont communs à tous les BTSA, d'autres sont spécifiques à l'option et apportent l'enseignement professionnel spécialisé.

DOMAINES COMMUNS A TOUS LES BTS	DOMAINES PROFESSIONNELS
• Accompagnement au projet personnel de formation et professionnel : 90 heures • Economie générale : 90 heures • Français, Education Socio-Culturelle : 170 heures • Langue vivante 1 (anglais et allemand) : 120 heures • Education physique et sportive : 90 heures • Activités pluridisciplinaires du domaine commun : 20 heures	• Mathématiques : 90 heures • Informatique : 40 heures • Gestion, comptabilité : 70 heures • Filière viti-vinicole : 60 heures • Biologie-écologie : 70 heures • Agronomie : 60 heures • Viticulture : 170 heures • Œnologie : 190 heures • Chimie : 90 heures • Sciences et Techniques de l'équipement : 90 heures • Activités pluridisciplinaires du domaine professionnel : 150 heures

La formation est complétée par :

- ✓ Une option œnotourisme en partenariat avec le lycée Clos Maire de Beaune (**nouveauté 2016**)
- ✓ Deux modules d'initiative locale (MIL) :
 - ↳ **Géographie viticole et dégustation** permettant de découvrir les terroirs, les appellations et les vins des régions de France et du monde entier.
 - ↳ **Matériel viticole et conduite en sécurité** permettant de choisir une stratégie pour le choix de matériels viticoles et de conduire un enjambeur dans les conditions de travail.
- ✓ Possibilité d'intégrer la section sportive rugby du lycée.
- ✓ Possibilité d'effectuer un voyage d'étude en relation avec le référentiel professionnel.

Les domaines de formation se verront affectés de 120 crédits européens dits ECTS (European Credits Transfert System) dans le cadre des nouvelles dispositions relatives à l'organisation générale du BTS et permettant d'intégrer des écoles européennes.

❑ Dispositif d'évaluation

- ✓ **2 épreuves terminales à la fin des deux années de BTS :**
 - ↳ Expression française et culture socio-économique (écrit) : *coef. 6*
 - ↳ Une épreuve à caractère technique, scientifique et professionnelle divisée en 2 parties :
 - Un rapport de stage basé sur la réalisation d'une étude technique : *coef. 7*
 - Un oral basé sur l'élaboration de fiches de vécu de stage : *coef. 5*
- ✓ **Des épreuves certificatives** réparties tout au long des deux années de formation et comptant pour la moitié des points dans l'obtention du BTS



**LYCEE D'ENSEIGNEMENT
GENERAL ET
TECHNOLOGIQUE AGRICOLE**

**Proviseur : M. GOUTTEBARON
Proviseur Adjoint : Mme MADON**

16, Avenue Charles Jaffelin
B.P. 10215

21206 BEAUNE CEDEX

Tél : 00 33 (0)3 80 26 35 80

Fax : 00 33 (0)3 80 22 16 66

E-mail : legta.beaune@educagri.fr

Site WEB : <http://www.lavitibeaune.com>

