

MFR de Vayres

BP4—Lagron
RN 89 Sortie 8
33870 Vayres

05 57 74 85 30
contact@mfr-vayres.fr
www.mfr-vayres.fr



B.T.S.A. Viticulture - Œnologie



La force des MFR : la pédagogie de l'alternance

L'alternance permet d'allier compétences professionnelles et savoirs fondamentaux.

La diversité des stages optimise la formation, l'insertion professionnelle, le développement des qualités humaines (adaptabilité, autonomie...) et la création d'un réseau.

Pendant leur formation à la MFR, les élèves et les étudiants s'arment pour une insertion professionnelle réussie.



**RÉUSSIR
autrement**

B.T.S.A. Viticulture - Œnologie



Objectifs

Le BTSA Viticulture-Œnologie a pour objectifs :

- ◆ Acquérir une attitude professionnelle
- ◆ Développer les aptitudes aux relations humaines
- ◆ Impulser le travail en équipe
- ◆ Favoriser l'initiative et la prise de responsabilités
- ◆ Avoir une réelle connaissance de la pratique viti-vinicole
- ◆ Acquérir une formation de cadre des entreprises viti-vinicoles
- ◆ Confirmer son projet professionnel
- ◆ Accéder aux poursuites d'études
- ◆ Donner la qualification professionnelle pour l'installation des jeunes agriculteurs

Formation

Public concerné

Ce BTSA s'adresse aux titulaires du bac mais aussi aux personnes souhaitant se réorienter ou ayant un projet professionnel

Le diplôme se prépare sur 2 années universitaires

La formation se déroule en alternance sur 2 ans et donne lieu à 40 semaines de cours et 40 semaines de stage

Sur le terrain, apports de compétences professionnelles

40 semaines de stage permettent à l'étudiant de découvrir les différentes activités de la filière vin, de la production du raisin à la mise en bouteille.

Les objectifs de ces différents stages sont de :

- ◆ Pratiquer la viticulture et l'œnologie,
- ◆ Connaître le fonctionnement de l'entreprise viti-vinicole,
- ◆ Connaître la filière viti-vinicole,
- ◆ Mener une étude à caractère expérimental



⊙ A la MFR, apports théoriques

Les sessions sont consacrées à des apports théoriques et méthodologiques que l'étudiant pourra vérifier et expérimenter sur le terrain, au travers de son étude technique.

Formation en sessions à la MFR	1400 heures
Formation en entreprise	1400 heures
Total	2800 heures



⊙ Programme

Un accompagnement collectif et individuel est prévu, afin d'aider l'étudiant dans la recherche d'entreprises de stage, dans la mise en place et le suivi de son étude technique (*en vue de l'examen*), et dans la réflexion sur son projet professionnel.

La formation, organisée en modules, s'oriente vers :

- Gestion du vignoble
- Vinification / Dégustation
- Gestion économique et administrative
- Insertion dans un réseau de partenaires

Formation ouverte aux étudiants et salariés

Modules de formation

2/3 enseignement professionnel		1/3 enseignement général	
Accompagnement au projet personnel et professionnel	75 h	Anglais	75 h
Agronomie / Ecologie	45 h	Informatique	40 h
Biologie / Viticulture	365 h	Mathématiques	60 h
Chimie / Œnologie / Dégustation	340 h	EPS	60 h
Economie viticole Comptabilité / Gestion	85 h	Economie générale Droit	85 h
Marchés / Filières et territoires	40 h	Français Communication	130 h

Unique en France
Formation
Scolaire

⊙ Validation

Le BTSA est un diplôme national, reconnu par le Ministère de l'Agriculture.

Les épreuves sont réalisées à 50% en contrôle continu et à 50% lors de trois épreuves terminales.

Equivalent à 120 ECTS (système européen de transfert et accumulation de crédits)



⊙ Informations pratiques

Administratif

Le coût pédagogique de la formation sous le statut étudiant est de 4 440 €

(Droit aux bourses de l'enseignement supérieur.)

Les coûts de formation peuvent faire l'objet d'une prise en charge par une entreprise, dans le cadre de la formation professionnelle continue

(contrat de professionnalisation, période de professionnalisation, contrat d'apprentissage)

A la MFR

Vous êtes étudiant de l'enseignement agricole.

Possibilité d'internat, demi-pension, externat

Les frais d'hébergement, de restauration, et de déplacement sont à la charge de l'étudiant

Présence d'une référente handicap dans l'établissement.



Renseignements

Christine MASSOL,
c.massol@mfr-vayres.fr

Eric VERGNEAU,
e.vergneau@mfr-vayres.fr

05 57 74 85 30

Inscription sur
parcoursup
dès janvier

⊙ Et après ...

Le B.T.S.A. atteste d'une qualification professionnelle. Son objectif est **double** :

- ♦ favoriser l'insertion en entreprise (Responsable de culture, de chai, Exploitant,...),
- ♦ préparer la poursuite d'études (Licence pro, autre BTSA en un an, Etudes supérieures en agriculture,...)

Ce profil est également très **recherché** des vignobles étrangers.



MFR de Vayres

BP4—Lagron
RN 89 Sortie 8
33870 Vayres

05 57 74 85 30
contact@mfr-vayres.fr
www.mfr-vayres.fr

Qualiopi
processus certifié 



Conception / impression : MFR de Vayres