

## BTS Agricole

## VITICULTURE ŒNOLOGIE

### Les atouts et les objectifs

Au delà d'une formation générale (niveau "bac + 2") l'objectif est d'acquérir des connaissances solides et approfondies en sciences et techniques de la vigne et du vin et sur le monde professionnel viti-vinicole.

### Insertion professionnelle

Le diplôme débouche sur les métiers de la viticulture et de l'œnologie : vigneron, assistant de chef d'exploitation, chef de culture, responsable de chai, chef de cave en exploitation ou en cave coopérative, technicien, technico-commercial en viticulture ou œnologie ...

### Poursuite d'études

Après le BTSA Viticulture-Oenologie, différentes poursuites d'études (selon les résultats obtenus) sont possibles :

- Deuxième BTSA en un an (par exemple en commercialisation)
- Licence professionnelle en un an
- Licence générale (sciences de la vigne, chimie)
- Diplôme national d'œnologue (DNO) après une licence
- Classe préparatoire en un an aux écoles d'ingénieur en Agronomie – Classe Post-BTSA
- Certificat de spécialisation, sommellerie

### Modalités d'admission

Le BTSA Viticulture Œnologie est accessible après un Baccalauréat Professionnel, Technologique ou général. Conditions et procédure d'inscription sur le site [www.parcoursup.fr](http://www.parcoursup.fr)



## Attribution du diplôme

Le diplôme du BTS Agricole est attribué selon deux modalités complémentaires :

- le contrôle continu en cours de formation (50% des coefficients)
- des épreuves terminales (50% des coefficients) :
  - 1 épreuve : expression française, culture socio-économique
  - 1 épreuve du domaine professionnel dont la soutenance du rapport de stage

Pour se voir attribuer le diplôme, un candidat doit satisfaire aux deux conditions suivantes :

- avoir obtenu une moyenne supérieure ou égale à 9 /20 à l'ensemble des épreuves terminales nationales
- justifier d'une moyenne supérieure ou égale à 10/20 calculée sur le total des points établi comme suit :
  - points de l'ensemble des épreuves
  - points au-dessus de 10 de la note d'éducation physique et sportive et de la moyenne des Modules d'Initiative Locale

## Contenu et horaires

La formation dure 58 semaines de scolarité réparties sur deux ans.

16 semaines de stage en entreprises sont nécessaires à l'obtention du BTSA.

Le Lycée offre l'opportunité d'effectuer des stages à l'étranger (notamment au Chili par le biais d'un partenariat ...), avec la possibilité de bénéficier d'une bourse nationale et d'une bourse européenne (Programme Erasmus+). La classe peut aussi réaliser un voyage d'études en France ou à l'étranger.

Horaires hebdomadaires moyens (à titre indicatif – variables selon les semestres)					
Tronc commun			Domaine professionnel		
Ouverture sur le monde : • Compréhension des faits économiques, sociaux, culturels • Information, expression et communication	Français	1h00	Traitement des données et informatique	Mathématiques Informatique	2h00
	Éducation Socioculturelle	1h30		Connaissances de la filière et des territoires Processus de production, vinification et conservation des vins Gestion et management de l'entreprise viticole	Agronomie Viticulture
	Documentation	0h30	Œnologie		3h15
	Langue vivante (Anglais ou Espagnol)	2h00	Chimie		1h30
	Économie générale	1h30	Biologie-Écologie		1h30
	Éducation physique et sportive	1h30	Agroéquipement	1h30	
			Économie viticole et gestion	2h15	
Activités pluridisciplinaires					4h30
Accompagnement au projet personnel					1h30
Deux Modules d'Initiative Locale :			• Connaissance des vins du monde		1h30
			• Commercialisation des vins		1h30

Possibilité d'intégrer la section Rugby du LEGTA Charlemagne.

## Informations et contacts

Informations sur le BTSA VO sur les sites :

[www.epl-carcassonne.fr](http://www.epl-carcassonne.fr) (choisissez le LEGTA)  
[www.chlorofil.fr](http://www.chlorofil.fr) (rubrique « diplômes et référentiels »)



Contacts : LEGTA Charlemagne Carcassonne au n° 04.68.11.91.19 ou par mail : [legta.carcassonne@educagri.fr](mailto:legta.carcassonne@educagri.fr)