BTS Agricole Viticulture-Œnologie
(par alternance)

Diplôme du ministère de l'agriculture Niveau 5 RNCP 36002

Enregistrement de la certification 31/08/2027

ETABLISSEMENT PUBLIC D'ENSEIGNEMENT AGRICOLE CFPPA NEVERS - COSNE - PLAGNY
Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole

ETABLISSEMENT PUBLIC D'ENSEIGNEMENT AGRICOLE
NEVERS - COSNE - PLAGNY

Formation en alternance

2 ans

Taux de réussite 71,4%% en 2026

Taux d'insertion: 100%

Taux de satisfaction: 82,3% en 2026

Objectifs

Exercer un rôle de cadre impliqué dans des fonctions variées de la filière viticole

Se former et obtenir le diplôme en étant rémunéré

Acquérir une véritable expérience professionnelle et être opérationnel à l'issue du cursus.



Organisation de la formation

Formation en alternance de 2 ans.
(1 an pour les personnes déjà titulaire d'un diplôme de niveau 5)

40 semaines en centre de formation et le reste du temps en entreprise, soit 1350 heures de formation modulable en fonction des pré requis

Modalités pédagogiques

Formation en alternance 15 jours entreprise / 15 jours en centre de formation.

Les apports théoriques sont complétés par des visites d'entreprises ainsi que des travaux pratiques au domaine des Athénées

(exploitation du lycée de 8 ha de vignes, 3 appellations, un chai de vinification, un atelier de vins effervescents)

Les + de la formation :

- Simulateur de conduite d'enjambeur
- Salle de dégustation
- Commerce des vins et Oenotourisme
- Anglais du vin

Modalités d'accès

Conditions d'inscription - prérequis

Être titulaire du baccalauréat où diplôme de niveau équivalent.

Avoir signé un contrat d'apprentissage pour les moins de 30 ans, ou un contrat de professionnalisation pour les plus de 30 ans.

Entretien de motivation ;
Projet professionnel défini dans le domaine viticole.

Modalités de sélection

Entretien sélectif de motivation et de positionnement et

**Possibilité d'accompagnement et d'aménagements pour les personnes en situation de handicap.*

MAJ octobre 2026

Période d'entrée en formation
Septembre 2026

RÉSEAU RÉFÉRENT HANDICAP ORGANISMES DE FORMATION

Contenu de la formation

ENSEIGNEMENTS GENERAUX

492 heures

- Français & Education socioculturelle
- Economie et Organisation sociale
- Communication
- Documentation
- EPS
- Langue vivante (anglais courant + anglais du vin)
- Mathématiques & Informatique (appliqués)

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

858 heures

- Viticulture
- Œnologie
- Biologie végétale
- Chimie
- Agroéquipements
- Economie d'entreprise
- Commercialisation , Oenotourisme et dégustation





Modalités d'évaluation

50% en contrôle en cours de formation (CCF)
50% en épreuves terminales

Frais pédagogiques et rémunération

Aucun frais pédagogique.
L'apprenti salarié perçoit une rémunération minimum dont le montant varie selon son âge et son ancienneté de contrat. (simulateur de calcul de rémunération des alternants disponible sur le site « alternance.emploi.gouv.fr »

CFPPA– Site de Cosne sur Loire

66 rue Jean Monnet – BP 132
58206 COSNE COURS sur LOIRE

Débouchés

- Chef de culture,
- Maître de chai,
- Régisseur de domaine,
- Vigneron,
- Ou diverses fonctions d'expérimentation, de conseil, de développement, d'expertise, d'évaluation et de gestion administrative au sein d'un organisme professionnel…

Poursuites de qualification

- Certificats de spécialisation liés à la viticulture, l'œnologie et au commerce du vin (niveau 5)
- Classes préparatoires post BTSA pour entrer dans les Écoles d'Ingénieurs
- Licences professionnelles (niveau 6)
- Licence Sciences de la Vigne

REGION BOURGOGNE FRANCHE COMTE

ENSEIGNEMENT AGRICOLE L'AVENTURE DU VIVANT RÉVÈLE TON TALENT

Pour contacter le CFPPA

243 route de Lyon – 58000 CHALLUY
☎ **03.86.21.66.08 / 03.86.26.67.67 (Cosne)**
✉ **cfppa.nevers@educagri.fr**
www.epleanevers.educagri.fr/

MAJ octobre 2026