

BTS Agricole Viticulture-Œnologie

(par alternance)

Diplôme du ministère de l'agriculture Niveau 5 RNCP 36002

Enregistrement de la certification 31/08/2027



Formation en alternance



2 ans



Taux de réussite:
40%



Taux d'insertion:
100%



Taux de satisfaction:
94.5%

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.*

Période d'entrée en formation

Septembre 2026



Contenu de la formation

ENSEIGNEMENTS
GÉNÉRAUX

ENSEIGNEMENTS
PROFESSIONNELS

520 heures

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

830 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



Pour contacter le CFPPA

JY

243 rd
03.86.21.66.08 / 03.86.26.67.67
(Cosne)
cfppa.nevers@educagri.fr
www.epleanevers.educagri.fr/