

BTS Agricole Viticulture Œnologie (BTSA VO)

Objectifs

À l'issue de la formation, vous serez capable de :

- Conduire et piloter une exploitation durable et cohérente.
- Gérer un vignoble.
- Transformer la récolte.
- Assurer la gestion économique et administrative.
- Manager une équipe.
- Commercialiser des produits.

Entreprises d'accueil

- Domaine viti-vinicole.
- Cave coopérative adossée à un vignoble.
- Négoce adossé à un vignoble.

Prérequis

- **Âge** : jusqu'à 29 ans révolus.
- **Niveau d'entrée** : être titulaire du baccalauréat ou d'un diplôme équivalent de niveau 4.
- **Motivation** à exercer le métier visé et pour la formation en alternance.
- **Cas particulier** Possibilité de faire la formation en 1 an si si titulaire d'un bac+2 ou 120 ects

Modalités d'inscription

- Dossier de candidature complété.
- Participation à la réunion d'information et/ou à l'entretien de vérification des prérequis.
- Participation aux ateliers de recherche d'entreprises le cas échéant.
- Signature d'un contrat d'apprentissage ou Attestation d'engagement de l'employeur.

* Positionnement : Personnalisation du parcours possible en fonction du parcours antérieur et des résultats d'une évaluation diagnostique, avec entrée décalée sur parcours possible. Nous pouvons adapter nos parcours aux situations de handicap.

Formation par apprentissage

Code diplôme	Code RNCP
32321112	36002

Niveau de sortie

Titre reconnu par l'Etat de Niveau 5 (cadre européen des certifications), Équivalent à un Bac +2, soit 120 crédits ECTS.

Durée de la formation

1 400 heures (sur 24 mois).
Démarrage en août.

Durée du contrat

24 mois, modulable en fonction du positionnement* (jusqu'à 1 an supplémentaire pour les personnes en situation de handicap).

Rythme de l'alternance

En moyenne :
2 semaines en UFA,
2 semaines en entreprise.
Le calendrier peut varier pour tenir compte des périodes d'activité fortes en entreprise.
Le calendrier d'alternance est remis lors de l'inscription.

Coordonnées de l'UFA



UFA de Vivarais Formation

111 avenue du 8 mai 1945
07300 **TOURNON**
04 75 07 14 50
vivarais.recrutement@cneap.fr
www.vivarais-formation.com

Contenu de formation

	Matières
Matières générales	C1 - S'INSCRIRE DANS LE MONDE D'AUJOURD'HUI : Saisir les enjeux de la réalité socio-économique, Se situer dans des questions de société, Argumenter un point de vue
	C2 - CONSTRUIRE SON PROJET PERSONNEL ET PROFESSIONNEL : S'engager dans un mode de vie actif et solidaire, S'insérer dans un environnement professionnel S'adapter à des enjeux ou des contextes particuliers, Conduire un projet
	C3 - COMMUNIQUER DANS DES SITUATIONS ET DES CONTEXTES VARIÉS Répondre à des besoins d'information pour soi et pour un public Communiquer en langue anglaise Communiquer avec des moyens adaptés
Matières professionnelles	C4 - CONDUITE D'UNE PRODUCTION VITICOLE Proposer un itinéraire technique prévisionnel, Piloter la production viticole Réaliser des opérations techniques viticoles Évaluer a posteriori un itinéraire technique
	C5 - CONDUITE D'UNE PRODUCTION VINICOLE Proposer un itinéraire prévisionnel d'élaboration de vin Piloter l'élaboration d'un vin, Mettre en œuvre des travaux d'élaboration d'un vin Évaluer a posteriori un itinéraire d'élaboration de vin
	C6 - ORGANISATION DU TRAVAIL Gérer une équipe au travail Mettre en œuvre la démarche QSE Gérer l'activité de production de l'entreprise
	C7 - STRATÉGIE DE PRODUCTION VITIVINICOLE Évaluer une stratégie de production Proposer une évolution du système de production de l'entreprise
	C8 - ACCOMPAGNEMENT DU CHANGEMENT TECHNIQUE Formaliser un plan d'action en faveur du changement technique Produire des références techniques Formuler des conseils

Méthodes mobilisées

Formation par la voie de l'apprentissage. Pédagogie de l'alternance.

L'enseignant-formateur construit des séquences d'apprentissage en lien avec les expériences en entreprise des alternant(e)s et le métier préparé.

Des outils de liaison relatifs au suivi de l'apprentissage sont mis en place, en particulier le livret d'apprentissage dont l'utilisation est obligatoire.

A minima, deux visites de suivi sont menées par les formateurs par année de formation, et un dialogue régulier est noué avec les maîtres d'apprentissage.

Pédagogie active privilégiant :

- les mises en situation ou simulations individuelles et collectives de résolution de problèmes (exercices pratiques, travaux sur plateaux techniques)
- la mobilisation des savoirs acquis en cours théoriques sur l'élaboration de projets
- une organisation coopérative des apprentissages
- une responsabilité personnelle de l'alternant(e) (plan de travail, auto-évaluation).

Évaluations certificatives / Sessions d'examen *

Epreuves	Coeff.	Type	Forme
E1 - S'INSCRIRE DANS LE MONDE D'AUJOURD'HUI	1	CCF	Écrit & Oral
E2 - CONSTRUIRE SON PROJET PERSONNEL ET PROFESSIONNEL	1	CCF	Écrit, Oral & Pratique
E3 - COMMUNIQUER DANS DES SITUATIONS ET DES CONTEXTES VARIÉS	1	CCF	Écrit, Oral & Pratique
E4 - CONDUITE D'UNE PRODUCTION VITICOLE	1	CCF	Écrit, Oral & Pratique
E5 - CONDUITE D'UNE PRODUCTION VINICOLE	1	CCF	Écrit, Oral & Pratique
E6 - ORGANISATION DU TRAVAIL	1	CCF	Écrit, Oral & Pratique
E7 - STRATÉGIE DE PRODUCTION VITIVINICOLE	1	CCF	Écrit, Oral & Pratique
E8 - ACCOMPAGNEMENT DU CHANGEMENT TECHNIQUE	1	CCF	Écrit, Oral & Pratique

* Sessions d'examen adaptées aux situations de handicap.

Formation supérieure semestrialisée.
Pas d'épreuves terminales

Modalités d'évaluation

Afin d'aider l'alternant(e) à progresser, des évaluations régulières lui permettent de se situer par rapport aux objectifs à atteindre :

- Évaluation des acquis en centre de formation (Quiz, QCM, Devoirs surveillés, Productions personnelles, Entraînement aux épreuves, Questionnaire oral...)
- Évaluation en entreprise (Entretiens tripartites avec le Maître d'apprentissage)
- Entretiens individuels d'évaluation formative, de régulation, de bilan jusqu'à l'inscription à la certification visée

Après la formation Suites de parcours possibles / Passerelles :

- Licence professionnelle (commercialisation de vins/ œnotourisme/ production végétale spécialité viticulture).
- DNO : diplôme national d'œnologie.
- École d'ingénieur Agronomique.
- Certificat de spécialisation orientation commerce..

Débouchés professionnels :

- Responsable de vignobles.
- Responsable de chais.
- Technicien viti-vinicole polyvalent, conseiller technique viti-vinicole.
- Technico-commercial, Conseil et vente en agrofournitures et agroéquipements spécialisés.

Modalités financières

Aucun frais de scolarité pour l'apprenti.

La formation est éligible à la prise en charge financière par l'Opérateur de Compétences (OPCO) de l'entreprise d'accueil.

Coût annuel moyen préconisé par France Compétences : 6 796 €.

Pour les employeurs publics d'État et hospitaliers, la formation est également prise en charge par ces derniers en totalité.

Pour les employeurs publics territoriaux, la formation est prise en charge à 100% par le CNFPT (Centre National de la Fonction Publique Territoriale).

Rémunération de l'apprenti

L'apprenti perçoit une rémunération déterminée en pourcentage du SMIC (Salaire Minimum Interprofessionnel de Croissance).

Année d'exécution du contrat	Apprenti de moins de 18 ans	Apprenti de 18 à 20 ans	Apprenti de 21 à 25 ans	Apprenti de 26 ans et plus
1 ^{er} année	27%	43%	53%*	100 %*
2 ^e année	39%	51%	61 %*	100 %*
3 ^e année	55%	67%	78 %*	100 %*

* Toutefois, sa rémunération peut être supérieure au SMIC si l'entreprise applique des accords (de convention collective ou de branches professionnelles, d'entreprises...) proposant un salaire minimum supérieur au SMIC.

En cas de succession de contrats, la rémunération est au moins égale au minimum légal de la dernière année du précédent contrat (même employeur ou nouvel employeur).

Cas particuliers :

- Vous étiez déjà en contrat d'apprentissage, dans le cas d'une succession de contrats chez le même employeur ou un nouvel employeur pour un nouveau diplôme : maintien du salaire initial (augmentation seulement si modification de la tranche l'âge).
 - Vous poursuivez un parcours en formation en apprentissage après une 1^{ère} année de BTS ou BTSA sous statut scolaire : la rémunération sera celle d'une 2^e année d'exécution du contrat.
 - Une majoration de 15 points est applicable à la rémunération réglementaire à laquelle peut prétendre l'apprenti au jour de la conclusion de ce nouveau contrat, si les 3 conditions cumulatives suivantes sont remplies :
 - diplôme ou titre de même niveau que celui précédemment obtenu ;
 - qualification en rapport direct avec celle qui résulte du diplôme ou titre précédemment obtenu ;
 - durée du contrat inférieure ou égale à 1 an.
- À défaut de remplir ces 3 conditions, la majoration de 15 points ne s'applique pas.

Références : Taux moyens du CFA régional

	2021-22	2020-21	2019-20	2018-19
Taux de réussite globaux	87%	85%	90%	87,06%
• Niveau 3 (CAP / CAPA / MC / TP/ DE...)	88,71%	89,72%	92%	96,69%
• Niveau 4 (Bac Pro / Bac Pro A / BP...)	92,11%	89,13%	95%	91,89%
• Niveau 5 (BTS / BTSA / titre Bac+2...)	83,55%	89,97%	88%	82,24%
• Niveau 6 (Formations Bac+3)	87,67%	85,23%	80%	60%
• Niveau 7 (Formations Bac+4/+5)	en cours	70,27%	75%	-
Insertion professionnelle (Enquête réalisée 6 mois après la fin de formation)	en cours	44%	44%	70%
Taux de poursuite d'étude	en cours	50%	44%	18%
Satisfaction globale Apprenti(e) (Enquête réalisée en fin de formation auprès de l'ensemble des apprentis du CFA)	en cours	83%	86%	87%
Taux de réussite du BTS ACSE dans l'UFA	89,29%	-	-	-
Taux d'abandon globaux	15,66%	12,83%	-	-

Aides financières de l'apprenti

- Aide pour l'acquisition du **1^{er} équipement** (selon OPCO).
- Aide pour l'**hébergement** (maxi 6 € par nuitée lors des périodes de formation au CFA).
- Aide pour la **restauration** (maxi 3 € par repas lors des périodes de formation au CFA).
- Aide au financement du **permis de conduire** de 500€ pour les apprentis majeurs.

Délais d'inscription

Les inscriptions sont ouvertes à compter de janvier, (sous réserve du nombre de places disponibles).

Le contrat d'apprentissage peut débuter en entreprise 3 mois avant la date de début de la formation et 3 mois après.

Intégration possible en cours de formation et tout au long de l'année selon le diagnostic du positionnement* à l'entrée pour réduction de la durée de la formation.

Publics accueillis

Formation proposée sous statut apprentissage et stagiaire de la formation continue CFP de l'établissement.

* Positionnement : Personnalisation du parcours possible en fonction du parcours antérieur et des résultats d'une évaluation diagnostique, avec entrée décalée sur parcours possible. Nous pouvons adapter nos parcours aux situations de handicap.

Accès par transport

- Parking gratuit sur place / Parking gratuit à proximité / Places de parking gratuites aux alentours / Parc à vélo.
- À 5 mn en voiture de la sortie n°13 de l'Autoroute A7.
- Ligne de bus 7 à proximité : Valence/Annonay,
 - à 25 min de Valence
 - à 50 min d'Annonay (Arrêt à 200m)
 - à 10 min de la gare routière de Tournon-sur-Rhône (ou navette : Tain l'Hermitage/Tournon Sur Rhône)
- Gare TGV Ter à proximité :
 - à 15 min à pied de la Gare SNCF de Tain l'Hermitage
 - à 25 min en voiture de la Gare TGV Valence (Alixan).

Accessibilité P.M.R. des locaux

Oui totale.

Les + de la formation

• Engagements et partenariats

- Voyages d'Études
- Rencontres avec des professionnels

• Restauration

- Salle repas équipée de réfrigérateurs et micro-ondes
- Commerces alimentaires et de restauration à proximité

• Hébergement

- Liste de logements chez l'habitant transmis par l'UFA (Un réseau d'hébergement directement géré par Vivarais Formation (AIDE ACA) : répartis sur plusieurs studios, appartements et 1 maison de rue).

Matériel / Équipement

- Matériels : sècheurs électriques, EPI...
- Salles de cours équipées de vidéoprojecteurs, espace numérique, salle d'examen pour les CCF..
- Plateau technique : salle de dégustation pour les cours de géo-viticulture et de chimie/ domaines viticoles et vignobles pour les vendanges, plantations.

Coordonnées de l'UFA



UFA de Vivarais Formation

111 avenue du 8 mai 1945
07300 **TOURNON**
04 75 07 14 50
vivarais.recrutement@cneap.fr
www.vivarais-formation.com

Référent handicap

Laetitia HUREZ
laetitia.hurez@cneap.fr

CFA de rattachement :



(siège régional)
4 rue de l'Oratoire
69300 CALUIRE ET CUIRE
cfa@akteap.cneap.fr
www.cfa-creap.com

Association loi 1901
Numéro UAI : 06937645
N°SIRET : 50304921500026