



BTSA

Viticulture oenologie

Apprentissage

Des métiers variés et évolutifs

A l'issue du BTSA, le jeune peut prétendre aux emplois suivants :

- Responsable technique et/ou commercial d'une exploitation viticole,
- Responsable technique et commercial dans le négoce des vins,
- Agent technico-commercial pour produits phyto-sanitaires de défense du vignoble ou matériel viti-vinicole.
- Secrétaire viti-vinicole

Une rémunération et des aides

L'apprenti(e) perçoit une rémunération en pourcentage du SMIC.

		Convention collective de la Dordogne	
		1ère année	2ème année
De 16 à moins de 18 ans	Taux % du SMIC	25%	37%
De 18 à moins de 21 ans		41%	49%
Plus de 21 ans		53%	61%

Des aides du Conseil Régional sont versées à l'apprenti pour le transport, l'hébergement et la restauration.

Une formation en alternance

L'apprentissage est une voie de formation en alternance qui associe :

- Une formation pratique en entreprise.
- Un enseignement théorique et pratique dispensé au CFA.

Le site du CFA de Monbazillac dispose d'une salle de dessin, d'une salle informatique, d'un CDI et d'un plateau sportif. L'établissement dispose d'une exploitation support pédagogique.

De plus, la restauration est possible sur le site. L'accueil de public en situation de handicap est assuré.

	Temps de Formation		Congés payés
	Au CFA	En entreprise	
1ère année	20 semaines	27 semaines	5 semaines
2ème année	20 semaines	27 semaines	5 semaines



Un lieu : Antenne du CFAA à Monbazillac — Domaine de la Brie
 24240 MONBAZILLAC — Tel : 05.53.58.33.91 — Fax : 05.53.61.97.57
 Email : monbazillac.cfaa@educagri.fr



L'apprentissage, c'est se former en travaillant

Qui peut s'inscrire ?

Tous les titulaires d'un Baccalauréat . Procédure d'inscription dès le mois d'avril, s'adresser au CDFAA Antenne de Monbazillac.
Possibilité de s'inscrire jusqu'à 30 ans.
L'entrée en formation est soumise à la signature d'un contrat d'apprentissage avec un employeur. Le CFA s'engage à vous accompagner dans cette recherche



Objectifs de la formation

Le BTS Viticulture-Oenologie est un diplôme de formation professionnelle initiale se préparant par le biais d'un contrat d'apprentissage en 2 ans.
L'alternance permet d'acquérir des compétences scientifiques, technologiques et pratiques dans le domaine de la viticulture et de l'œnologie (conduite technique du vignoble, organisation du travail, techniques de vinifications et d'élevage du vin, maîtrise dégustation...).

Contenu de la formation

⇒ 1 ^{ère} année	<ul style="list-style-type: none"> • Enseignement Général : 320 heures • Enseignement Professionnel : 380 heures
⇒ 2 ^{ème} année	<ul style="list-style-type: none"> • Enseignement Général : 220 heures • Enseignement Professionnel : 480 heures



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Délivrance du diplôme niveau III

- ☞ Pour 50 % sous la forme de contrôle en cours de formation
- ☞ Pour 50 % sous la forme de contrôle terminal en fin de 2^{ème} année.

Poursuite d'études

- Licence Professionnelle dans un domaine spécifique.
- Diplôme d'œnologie en 2 ans.
- Certificat de spécialisation.
- Concours d'admission en 1^{ère} année ENITA, ENSA après une année préparation.



EPLEFPA du Périgord - CFAA de la Dordogne

Avenue Churchill—BP 37— 24660 COULOUNIEIX CHAMIER

Tel : 05.53.02.61.35 — Fax : 05.53.02.61.36

Email : cfa.perigueux@educagri.fr

<http://www.perigord.educagri.fr>



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT