

## Option Viticulture-Œnologie

### OBJECTIFS :

- Acquérir une qualification professionnelle de niveau III
- Se reconvertir aux métiers de la salarié en viticulture et de l'œnologie
- S'installer sur un domaine viticole
- Poursuivre en licence pro, en école d'ingénieur, diplôme national d'œologue (DNO)



### MÉTIERS POSSIBLES :

- Chef de culture
- Responsable d'un domaine viticole
- Maître de chai



Votre formation comporte différents Modules (M).

### Partie de tronc commun avec le BTSA option Aménagements Paysagers

**M11 : Accompagnement au projet professionnel et personnel**

**M21 : Organisation économique, sociale et juridique**

**M22 : techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation**

**M23 : langue vivante**

**M31 : Education Physique et Sportive**

**M41 : Traitement de données**

**M42 : Technologies de l'information et du multimédia**

### Partie spécifique professionnelle viticulture et œnologie

**M51 : Marchés, filières et territoires**

**M52 : Système vitivinicole et territoire**

**M53 : Processus viticole**

**M54 : Processus d'élaboration et de conservation des vins**

**M55 : Gestion de la qualité, de l'environnement et de la sécurité**

**M56 : l'entreprise vitivinicole**

**M61 : Stage sur un domaine viticole**

**MIL (Module d'Initiative Locale) :**

Analyse technico-économique d'une région viticole Européenne.



## CONDITIONS D'ADMISSION

- Être titulaire d'un baccalauréat (général, technologique, éventuellement professionnel). **Condition obligatoire pour le dossier d'inscription à l'examen** ou dérogation dans certains cas (nous consulter)
- Avoir une **expérience dans le secteur de la vigne et du vin** ou réalisation d'un **Essai en Milieu du Travail** (bilan à retourner au CFPPA et justificatifs d'expérience professionnelle à fournir)
- Financement de la formation continue (contrat professionnalisation, congé individuel de formation, demandeur d'emploi...)

**Des réunions d'information sont régulièrement organisées par le CFPPA de Rouffach.**  
**Renseignements et inscription au 03.89.78.73.07**



## INFOS PRATIQUES :

**Le parcours de formation se déroule sur 1 ou 2 ans selon les diplômes obtenus préalablement et avec les apprentis.**

• **Durée :**

**Sur 2 ans :** 1200 à 1500 heures en centre et de 315 à 875 h en entreprise sur un domaine viticole, coopérative viticole (pré-requis : être titulaire d'un baccalauréat).

**Sur 1 an :** 1015 heures + 441 heures en stage sur un domaine viticole ou une coopérative viticole (pré-requis : être titulaire d'un bac+2).

• **Lieu :** Rouffach

• **Dates sur 1 an :** du 2 juillet ou 27 août 2012 au 20 juin 2013.

• **Dates sur 2 ans :** du 2 juillet ou 27 août 2012 au 28 juin 2014.

• **Niveau :** diplôme d'état de niveau 3, homologué par le Ministère de l'Agriculture.

## MODALITÉS D'OBTENTION DU DIPLÔME :

- L'examen repose pour moitié sur un **contrôle continu en cours de formation** (CCF) pour moitié sur **3 épreuves terminales**.
- Vous pouvez bénéficier d'**équivalence** selon les diplômes dont vous êtes déjà titulaire.