

Le cœur du métier en viticulture est caractérisé par la relation de l'individu au vivant et sa capacité de maîtriser les cycles de productions végétales grâce à un sens aigu de l'observation, une capacité d'adaptation et un goût marqué pour les activités diversifiées conduites notamment en extérieur.

Le chef de culture viticole met en œuvre la conduite du vignoble et les opérations techniques pour une production de raisins en lien avec les objectifs et valeurs de l'entreprise. Le mode de production et la mise en œuvre des techniques visent l'obtention d'un produit de qualité inscrit dans un cahier des charges externe ou interne à l'entreprise. Le salarié réalise les travaux qui se déroulent tout au long du cycle de la vigne : travaux du sol et du végétal. Il procède aux diverses opérations de gestion de l'état sanitaire du vignoble en tenant compte de la législation et en privilégiant les pratiques respectueuses de l'environnement. Il est en mesure de diagnostiquer un aléa et de proposer la nature de l'intervention et le moment pour solliciter un prestataire de conseil ou/et de service.

Le caviste ou maître de chai, met en œuvre l'ensemble des opérations de vinification, de la réception des vendanges à l'élevage des vins et à leur conditionnement. Il assure le pilotage de l'élaboration, de l'élevage et du vieillissement des vins par des contrôles et des analyses physico-chimiques et sensorielles. Suivant le type d'entreprise et le poste confié il peut être amené à réaliser des activités de commercialisation et de gestion. Sa polyvalence et sa capacité à réaliser les activités dans les deux champs distincts de la viticulture et de l'œnologie sont recherchées. Enfin, selon la taille de l'entreprise il encadre la main d'œuvre saisonnière et/ou permanente.

Le technicien d'expérimentation a en charge le choix des parcelles, la mise en place et le suivi d'essai suivant des protocoles transmis. Il peut apporter sa contribution quant aux conditions de réalisation. Il a en charge l'observation, l'enregistrement et le traitement des données.

L'analyse et l'interprétation des données sont conduites en concertation avec le conseiller agricole ou le commanditaire de l'essai.

Le technicien viticole assure le suivi des productions et l'accompagnement des chefs d'entreprise qui souhaitent améliorer leurs pratiques pour répondre aux enjeux de l'agroécologie. Il propose des innovations ou mises en œuvre de techniques en les adaptant au contexte de l'entreprise.

Le titulaire de l'emploi utilise des machines agricoles de toute nature. Il doit veiller à leur entretien et procéder le cas échéant aux réparations de premier niveau.

La numérisation croissante de la mise en œuvre et du suivi des activités professionnelles rendent indispensables la maîtrise des interfaces homme/machine et des logiciels professionnels notamment de traitement de données, et le travail sur écrans.

➡ Débouchés

Les titulaires du diplôme ont accès à une grande diversité d'emplois dans la filière, dans les deux champs de la viticulture ou de l'œnologie. Leur polyvalence et leur connaissance de la

conduite des processus de production permet d'accéder à des postes de technicien au sein de diverses organisations : domaine, coopérative, syndicat professionnel de vignerons, chambre d'agriculture, instituts techniques (IFV ...), entreprise du conseil et du négoce ...

Les postes accessibles recouvrent la maîtrise technique des activités de conduite du vignoble, et de conduite de la vinification avec l'exigence de les conduire en interaction, et la capacité à encadrer du personnel.

Métiers accessibles :

- caviste
- conseiller(ère) agricole
- viticulteur(trice)
- Maître/maîtresse de chai
- Technicien / Technicienne viticole
- Technicien / Technicienne d'expérimentation
- Technicien / Technicienne conseil

➡ Accès à la formation

En priorité :

- Bac pro Conduite et gestion de l'exploitation agricole option systèmes à dominante cultures
- Bac pro Conduite et gestion de l'exploitation agricole option vigne et vin
- Bac techno STAV agronomie, alimentation, environnement, territoires

Ceci est la liste des principaux diplômes admis. Les titulaires de Bac Pro qui ont une mention bien ou très bien au bac sont admis de droit dans les BTS correspondant à leur spécialité s'ils remplissent les conditions de candidature.

➡ Programme

Matières	Horaires (1)
Lettres modernes	1h
Documentation	0h30
Langue vivante	2h
Education socioculturelle	1h30
Education physique et sportive	1h30
Mathématiques	1h30
TIM	0h45
Biologie-Ecologie	1h15
Physique- Chimie	1h30
SESG/Gestion entreprise	3h30
Sciences et technologie des équipements	1h30
STA/Productions végétales	1h
Sciences et technologies Vigne Vin	6h30
Enseignement d'initiative locale (EIL)	1h30
Accompagnement projet professionnel	1h30

(1) Horaire hebdomadaire

Grille d'examen

Épreuves	Modalités d'évaluation
E1 s'inscrire dans le monde d'aujourd'hui	EPT
E2 Construire son projet personnel et professionnel	ECCF
E3 Communiquer dans des situations et des contextes variés	ECCF
E4 Conduire une production viticole	ECCF
E5 Conduire une production vinicole	ECCF
E6 Organiser le travail	ECCF
E7 Proposer une stratégie de production	EPT
E8 Accompagner le changement	EPT

ECCF : évaluations certificatives en cours de formation
EPT : évaluations ponctuelles terminales

→ Compétences

Le diplôme atteste de l'atteinte des capacités ci-dessous. Chaque capacité globale relève soit du tronc commun, soit du domaine professionnel spécifique du BTSA technico-commercial et correspond à un bloc de compétences.

Compétences communes aux BTSA

- **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 dans un débat de société
- **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
- **Communiquer dans des situations et des contextes variés**
 - Répondre à des besoins d'information pour soi et pour un public
 - Communiquer en langue étrangère
 - Communiquer avec des moyens adaptés

Compétences spécifiques au BTSA viticulture-oenologie

- **Conduire une production viticole**
 - Proposer un itinéraire technique prévisionnel
 - Piloter la production viticole
 - Réaliser des opérations techniques viticoles
 - Evaluer a posteriori un itinéraire technique
- **Conduire 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
 - Evaluer a posteriori un itinéraire d'élaboration de vin
- **Organiser le travail**
 - Gérer une équipe au travail
 - Mettre en œuvre la démarche qualité sécurité environnement
 - Gérer l'activité de production de l'entreprise
- **Proposer une stratégie de production vitivinicole**
 - Evaluer une stratégie de production
 - Proposer une évolution du système vitivinicole de l'entreprise

• **Accompagner le changement technique**

- Formaliser un plan d'action en faveur du changement technique
- Produire des références techniques
- Formuler des conseils

→ Enseignement

- **Pilotage stratégique de la production** : Réalisation de diagnostics technico-économiques ; Elaboration d'une stratégie globale de conduite du vignoble ; Elaboration du schéma global de vinification et d'élevage
- **Conduite de la production viticole** : Mise en œuvre de conduites combinant des méthodes biologiques, mécaniques et Chimiques ; Evaluation qualitative et quantitative de la production (suite à un aléa climatique, pour déterminer la date optimale de vendange ...)
- **Conduite de la vinification et de l'élevage** : Organisation de l'activité en cave lors de la vendange ; Contrôle du produit en cours d'élaboration ; Régulation des paramètres de vinification ; Décision d'intervention ou de non intervention sur le produit
- **Organisation du travail** : Gestion de la main d'œuvre lors des pics d'activité ; Médiation entre salariés ; Mise en œuvre des démarches QSE ; Management d'équipe ; Gestion économique et administrative
- **Accompagnement technique** : Réalisation d'essais / conduite d'expérimentation ; Construction d'un plan d'action incluant le changement de pratiques ; Formulation d'un conseil lié à la conduite de production

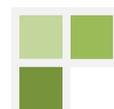
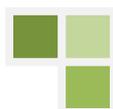
→ Stages

La durée totale de stage est fixée de 12 à 16 semaines dont 10 sur la période de scolarité qui peuvent être réalisées en France ou à l'étranger. Au-delà de 12 semaines de stage individuel, les stages peuvent être individuels ou collectifs.

Les stages individuels doivent être effectués dans des organisations du secteur vitivinicole (exploitations, domaines, caves coopératives, entreprises d'amont ou d'aval de la production, centres de recherche ou d'expérimentation, organismes de conseil ou d'appui) en relation avec les situations professionnelles significatives inscrites dans le référentiel d'activité.

→ Poursuites d'études

- CS Commercialisation des vins – CFA agricole du Gers Pavie (32) – **LEGTA Pavie (32)**.
- CPGE Classe préparatoire scientifique post BTSA-BTS-DUT (ministère de l'Agriculture)
- CS Responsable technico-commercial en vins et produits dérivés, orientation commerce – CFA agricole du Gers Pavie (32) – **LEGTA Pavie (32)**.
- CS Responsable technico-commercial en vins et produits dérivés, orientation produit – CFA agricole du Gers Pavie (32) – **LEGTA Pavie (32)**.
- CS Technicien conseil en agriculture biologique – **MFR Anneyron (26)**.



- Licence pro activités juridiques spécialité droit et gestion de la filière vitivinicole – **IUT de Narbonne (11)**.
- Licence pro agronomie spécialité viticulture raisonnée et certification environnementale - **Centre international d'études supérieures en sciences agronomiques Montpellier (34) – Université Montpellier 3 (34)**.
- Licence pro commerce spécialité commerce des vins et œnotourisme – **Université de Dijon (21)**.
- Licence pro commerce spécialité commercialisation des vins – **IUT de Tours (37)**.
- Licence pro commerce spécialité gestion et marketing du secteur vitivinicole – **IUT de Valence (26)**.
- Licence pro commerce spécialité logistique et commercialisation des boissons – **Université de Lorraine Nancy (54)**.
- Licence pro commerce spécialité marketing et commerce international des vins de terroirs – **Université d'Angers (49) – Lycée Charles Péguy Clisson (44)**.
- Licence pro commerce spécialité responsable commercial vins et réseaux de distribution environnementale - **Centre international d'études supérieures en sciences agronomiques Montpellier (34) – Université Montpellier 1 (34)**.
- Licence pro commerce spécialité vins et commerce – IUT de Colmar (68).
- Licence pro gestion de la production industrielle spécialité management des systèmes qualité pour la filière vitivinicole - **Centre international d'études supérieures en sciences agronomiques Montpellier (34)**.
- Licence pro industrie agroalimentaire, alimentation spécialité viticulture/œnologie : innovation et mondialisation – **Université Toulouse 3 (31)**.
- Licence pro productions végétales spécialité métiers de la vigne et du vin : œnocontrôleur – **Université Bordeaux Segalen Villenave d'Ornon (33)**.
- Licence pro productions végétales spécialité viticulture et environnement – **Lycée viticole de Champagne Avize (51)**.

➔ Où se former

Aude (11)

Lycée agricole Charlemagne - Carcassonne (Public) **I**

CFPPA des Pays d'Aude - Narbonne (Public) **A**

Gard (30)

Lycée agricole Marie Durand - Rodilhan (Public) **I**

Gers (32)

CFPPA DU GERS - Riscle (Public) **A**

Hérault (34)

Lycée agricole Frédéric BAZILLE - Agropolis - Classes Agri - Montpellier (Public) **I**

CFA DE L'HERAULT Site de Montpellier (Public) **A**

Lycée agricole BONNE TERRE - Pézenas (Privé) **A**

I formation initiale

A formation en apprentissage



Internat/ Hébergement possible

➔ Pour en savoir plus

- www.agriculture.gouv.fr
- www.chlorofil.fr rubrique Ens. supérieur et recherche
- www.portea.fr
- www.ecologie.gouv.fr
- www.parcs-naturels-regionaux.tm.fr

Retrouvez sur <https://documentation.onisep.fr/> les publications disponibles (collections Diplômes, Dossiers, Parcours, Zoom sur les métiers, Pourquoi pas moi ?, Handi +)

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au Centre d'Information et d'Orientation (CIO)

N'hésitez pas à rencontrer un psychologue de l'Éducation Nationale (PSY-EN).