

# BTSA VITICULTURE-OENOLOGIE

Titre RNCP 36002 Niveau 5 (Bac+2)

Arrêté du 17 février 2021 publié au Journal Officiel du 13 mars 2021

Habilité par le ministère de l'agriculture en semestrialisation



## Taux de réussite

2022 : **79.2%**

2023 : **93.5%**

2024 : **93.5%**

## Taux de satisfaction

2023 : **8.6/10**

2024 : **8/10**

**Insertion professionnelle**  
moyenne sur 2 ans > 85%

## Conditions de financement

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- CPF
- Projet de transition professionnelle
- France Travail
- Autofinancement

## Effectif

22 personnes maximum

## Lieu de formation

- **IFCO Marseille**  
220 chemin du camp de Sarlier,  
les plateaux de l'Alta, Batiment A,  
13400 Aubagne

## Inscription

- Téléphone : **09 81 94 10 35**
- candidature via le site internet  
**www.ifco-marseille.com**
- Entretien avec le directeur du  
centre sur convocation
- plus d'informations par mail  
**contact@ifco-marseille.com**

## Public concerné

- Baccalauréat ou niveau  
baccalauréat (avec un avis  
favorable de la commission  
d'admission de l'IFCO)
- Autre diplôme de Niveau 4
- Une expérience professionnelle en  
viticulture et/ou oenologie d'au  
moins 5 ans (avec un avis favorable  
de la commission d'admission de  
l'IFCO)
- Avoir 16 ans révolus.
- La formation est accessible aux  
personnes en situation de handicap.

## Objectifs de la formation :

- Conduire un système d'exploitation durable et cohérent avec le territoire et en assurer le pilotage
- Mettre en oeuvre la conduite technico-économique de la vigne
- Mettre en oeuvre la transformation de tout ou partie de sa récolte
- Collaborer à des activités de commercialisation et de services
- Organiser et manager des situations de travail, individuellement ou sous la responsabilité de son supérieur hiérarchique
- Assurer la gestion économique et financière de l'entreprise dans le respect des critères de durabilité
- Communiquer en interne et en externe
- Assurer la veille de toutes les informations utiles à la mise en oeuvre et au développement de ses activités

## Durée de la formation et modalités d'organisation :

- 1479 heures sur 2 ans
- 7h par jour, du lundi au vendredi en fonction du calendrier de l'alternance

## Les débouchés métiers :

- Chef de culture
- Maître de chai
- Responsable d'exploitation viticole
- Responsable d'une cave coopérative ou particulière
- Cadre dans un organisme professionnel ou interprofessionnel ou dans une entreprise de la filière agricole
- Technicien dans une entreprise de produits phytosanitaires, d'engrais, de produits oenologiques
- Conseiller agricole, enseignant, formateur

## Moyens et méthodes pédagogiques :

- L'équipe pédagogique conçoit et organise le déroulement de la formation sur quatre semestres, en tenant compte des diverses modalités d'enseignement : cours, travaux pratiques, travaux dirigés, visites, activités pluridisciplinaires.
- Formation 100% en présentiel

## Contenu de la formation :

### Tronc commun

- Français
- Anglais
- Mathématiques
- Economie générale

### Modules techniques :

- Viticulture
- Oenologie
- Machinisme
- Economie de la filière



**IFCO Formations : Vins, Vignes et Bières**

220 chemin du camp de Sarlier, les plateaux de l'Alta, Batiment A, 13400 Aubagne

contact@ifco-marseille.com / www.ifco-marseille.com