

BTSA Viticulture Œnologie

Titre RNCP 36002 Niveau 5 (Bac+2)

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



Taux de réussite

2022 : **79.2%**

2023 : **93.5%**

2024 : **88%**

2025 : **96%**

Taux de satisfaction

2023 : **9/10**

2024 : **10/10**

Insertion professionnelle

Moyenne sur 2 ans > 80%

Conditions de financement

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

Effectif

25 personnes maximum

Lieu de formation

- Marseille

Inscription

- Téléphone : 09 81 94 10 35
 - candidature via le site internet www.ifco-formations.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 œnologie d'au moins 5 ans (avec un avis favorable de la commission d'admission de l'IFCO)
- Avoir 18 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 œnologiques
- Conseiller agricole, enseignant, formateur

Moyens et méthodes pédagogiques :

- L'équipe pédagogique conçoit et organise le déroulement de la formation sur deux 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
- Œnologie
- 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-formations.com