



## 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

2023 : **93.5%**

2024 : **93.5%**

2025 : **96%**

### Note de satisfaction

**8.25/10**

### 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, Bâtiment A,  
13400 Aubagne

### Inscription

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

### Public concerné

- Baccalaureat ou niveau baccalaureat (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, Bâtiment A, 13400 Aubagne

[contact@ifco-marseille.com](mailto:contact@ifco-marseille.com) / [www.ifco-marseille.com](http://www.ifco-marseille.com)