

# Brevet de Technicien Supérieur Agricole

## Viticulture - Œnologie

Le Brevet de Technicien Supérieur Agricole **Viticulture-Œnologie** est un diplôme professionnel qui vous permet :

- D'obtenir une **qualification technique de niveau 5** qui permet d'étudier, d'analyser et de diagnostiquer des réalités et problèmes concrets du secteur viti-vinicole.
- D'obtenir le statut de chef d'exploitation avec la Capacité Professionnelle Agricole pour pouvoir s'installer.

Le technicien maîtrise, à partir de connaissances scientifiques et techniques, la **conduite du vignoble** à tous les niveaux (choix des cépages, travail du sol, traitements phyto, taille, ...) ainsi que le **suivi œnologique** (vinification, opérations vinicoles...).

Les compétences acquises ouvrent des possibilités de **responsable de chai** ou de cave, de **responsable de cultures** et de technicien d'organismes professionnels, ...



### ❖ Programme de la formation

Concernant l'architecture de cette option, le BTSA Viticulture-Œnologie contient les modules suivants :

Module		Intitulé
Tronc commun	M1	Inscription dans le monde d'aujourd'hui (épreuve E1)
	M2	M2 Construction du projet personnel et professionnel (épreuve E2)
	M3	Communication (épreuve E3)
Domaine professionnel	M4	Conduite d'une production viticole
	M5	Conduite d'une production vinicole
	M6	Organisation du travail
	M7	Stratégie de production vitivinicole
	M8	Accompagnement du changement technique

### ❖ Dispense d'épreuves

Si vous possédez un diplôme équivalent ou supérieur au BTSA, vous pouvez être dispensé(e) des modules du tronc commun et donc des épreuves E1, E2, et E3.

### ❖ Stage

Lorsque vous passez pour la première fois le BTSA Viti-Œno., vous devez obligatoirement effectuer un stage de minimum 12 à 16 semaines au sein d'une exploitation viti-vinicole. Il est obligatoire de rester au moins 8 semaines dans la même structure.

Par correspondance, toute latitude est laissée au candidat d'effectuer son temps de stage quand il le souhaite, en fonction de son activité professionnelle et des contraintes extérieures.

Dans tous les cas, n'hésitez pas à demander conseil auprès de l'équipe pédagogique du CNEAC, car souvent, chaque situation est un cas particulier.

### ❖ Épreuves d'examen

L'examen est composé par une série d'épreuves finales orales et écrites où l'importance des connaissances techniques et professionnelles tient une place essentielle. 8 épreuves au total sont prévues. Elles sont toutes affectées du même coefficient qui est de 1.

Voici leurs répartitions :

Épreuves		Durée	Modalité	Nature
<b>E1</b>	Socio-économique et culturelle	4h	Écrit	Analyse et argumentation à partir d'un corpus de 4 documents maximum.
<b>E2</b>	Projet personnel et professionnel	<b>30 minutes</b> 10 minutes de présentation 20 minutes d'entretien	Oral	Présentation d'un projet qui témoigne de son engagement dans un mode de vie actif et solidaire, de son insertion dans le milieu professionnel, de son aptitude à s'adapter à des enjeux et sa capacité à produire un projet.
<b>E3</b>	Information et communication	<b>40 minutes</b> 10 minutes de présentation en Français 10 minutes en langue étrangère 20 minutes d'entretien (langue étrangère puis en français)	Oral	Le candidat présentera un support de communication et un corpus documentaire. La communication sera à destination d'un public non averti. Une partie de l'épreuve sera en langue française et une partie en langue étrangère.
<b>E4</b>	Conduite de production viticole	<b>40 minutes</b> 10 minutes de présentation et 30 minutes d'entretien	Oral	Elle s'appuie sur une fiche synthétique de 2 pages produites par le candidat sur une parcelle ou un ensemble de parcelles.
<b>E5</b>	Conduite de production vinicole	<b>40 minutes</b> 10 minutes de présentation 30 minutes d'entretien	Oral	Elle s'appuie sur une fiche synthétique de 2 pages produites par le candidat sur l'itinéraire d'élaboration d'un vin pour une cuve ou sur un ensemble de cuves.
<b>E6</b>	Organisation du travail	<b>40 minutes</b> 15 minutes de présentation des 3 situations 25 minutes d'entretien	Oral	Elle s'appuie sur 3 fiches de 2 pages maximum produite par le candidat. Une fiche porte sur le chantier viticole ou vinicole, la seconde est liée à une problématique QSE, la troisième est liée à la gestion de l'activité d'une entreprise viticole ou vinicole ou vitivinicole.
<b>E7</b>	Pilotage stratégique du système vitivinicole	<b>30 minutes</b> 10 minutes de présentation 20 minutes d'entretien	Oral	Le candidat produit un dossier de 15 pages max. annexes comprises et une fiche de synthèse de 2 pages max. présentant et traitant une problématique technico-économique vécue.
<b>E8</b>	Accompagnement du changement technique	<b>40 minutes</b> 10 minutes de présentation 30 minutes d'entretien	Oral	Le candidat produit 2 fiches (2 pages max. chacune) à partir de situations professionnelles impliquant un processus de changement technique qu'il a vécu l'une portant sur la production de référence technique et l'autre sur la formulation de conseils d'accompagner ce changement technique.

## ❖ Modalités de délivrance du BTSA

Le diplôme est délivré aux candidats ayant obtenu une moyenne générale supérieure ou égale à 10 sur 20 à l'ensemble des épreuves. Une moyenne inférieure à 10 sur 20 à l'ensemble des épreuves professionnelles (E4 à E8) ou une note inférieure à 6 sur 20 à l'une des épreuves professionnelles est éliminatoire. Si la moyenne générale est comprise entre 9 et 10 sur 20 et si le candidat a une moyenne supérieure à 10 pour l'ensemble des épreuves professionnelles et ne présente aucune note inférieure à 6 pour chacune des épreuves E4 à E8, le jury peut décider, au vu des éléments d'appréciation à sa disposition, soit d'attribuer des points supplémentaires et de déclarer le candidat admis soit de l'ajourner.

## ❖ Conditions et modalités de redoublement

Candidat(e) ajourné(e) à l'examen, vous pouvez conserver, à votre demande et dans la limite des 3 sessions suivant la première à laquelle vous vous êtes présenté(e), le bénéfice des notes que vous estimez satisfaisantes (même inférieures à 10 sur 20).