

BTSA Viticulture Œnologie

Les Objectifs

- Acquérir des connaissances techniques et scientifiques dans les domaines de la viticulture et de l'œnologie.
- Acquérir une qualification professionnelle de niveau III
- Pratique de la Distillation Charentaise, Dégustation, Marketing en vins et spiritueux.
- Acquérir une spécificité locale unique de renommée internationale



- Formation en apprentissage
- Formation professionnelle

Compétences développées

- Autonomie, prise d'initiatives, sens de la responsabilité, communication.
- Techniques et scientifiques en viticulture et œnologie.
- Management et gestion des entreprises de la filière Cognac, Vins et Spiritueux.

Conditions d'admission / Prérequis

- Être titulaire du Baccalauréat ou d'une formation supérieure
- Entretien d'admission et de motivation
- Inscription sur Parcoursup ou directement à l'Institut de Richemont
- Entrée en formation effective après l'obtention du contrat d'apprentissage
- Être âgé de 17 à 30 ans sauf situation particulière

Tarifs

Nous consulter



Lieu de formation

Institut de Richemont
12 route de l'ancien séminaire
16370 CHERVES-RICHEMONT
Tél 05 45 83 16 49
www.institut-richemont.fr
mfr.richemont@mfr.asso.fr



LE CONTENU EN ALTERNANCE

EN ENTREPRISE

La formation par alternance associe les mises en situations professionnelles en entreprise et une formation à l'Institut sur 2 ans :

- Par période de 1 à 3 semaines en centre de formation et 2 à 3 semaines en entreprise
- 64 semaines en entreprise sur 2 ans (congés payés compris)

Dans des missions de :

- Conduite de vignobles de la taille à la récolte
- Vinification et élaboration du vin
- Distillation
- Conduite d'essai et d'expérimentation viticoles et/ou vinicoles

Formation rémunérée selon la législation en vigueur.

Accompagnement projet

Enseignements communs :

- Ouverture sur le monde : compréhension des faits économiques sociaux et culturels ; information, communication et expression
- Organisation économique, sociale et juridique
- Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation
- Langue vivante
- EPS

Domaine Professionnel :

- Traitement de données et informatique : traitement de données / Technologie de l'information et du multimédia

A L'INSTITUT

- Connaissances scientifiques techniques, économiques et réglementaires liées au secteur professionnel
- Marchés, filières et territoire
- Système vitivinicole, territoires et processus viticole
- Processus d'élaboration et de conservation des vins
- Gestion de la qualité, de l'environnement et de la sécurité
- L'entreprise vitivinicole
- Œnologie spécifique
- Mises en situations professionnelles

Activités Pluridisciplinaires de domaine professionnel :

- Initiative locale - MIL / œnotourisme – dégustation des spiritueux et vente directe.

Conditions d'examen

- 50% Contrôle continu (CCF)
- 50% Epreuves terminales

Après la formation

Poursuite des études :

- Licences professionnelles (Commercialisation des Vins et Spiritueux, Œnotourisme, Démarche qualité...)
- Licence « Sciences de la Vigne »
- Ingénieur en agriculture
- Diplôme National d'Œnologie après une licence

Vie active :

- Cadre dans les entreprises de la filière vins et spiritueux
- Technicien viti-vinicole pour des organismes de développement
- Chef de culture en domaines viticoles
- Régisseur, Maître de chai
- Viticulteur – Vigneron

“ Nos Plus Erasmus+ ”

Accompagnement dans la méthodologie de recherche d'entreprises

Partenariat avec le Conservatoire du Vignoble Charentais

Réseau d'entreprises viti-vinicoles partenaires

Voyage d'études au sein d'un vignoble étranger

Salle d'analyse sensorielle, vinothèque, laboratoire au sein de l'Institut

Partenariat avec Hennessy dans le cadre du «Viti-Campus»

Cadre de travail agréable avec restauration sur place et possibilité d'hébergement