



VITICULTURE – ŒNOLOGIE

Le B.T.S.A. Viticulture/Œnologie donne une **qualification technique de niveau III** qui permet, à partir de connaissances scientifiques et techniques, d'étudier, d'analyser et de diagnostiquer des réalités et problèmes concrets du secteur viti-vinicole.

Le technicien supérieur agricole viticulture-oenologie assure donc, soit des fonctions de production de raisins de cuve ou de raisins de table, de bois et plans de vigne lorsqu'il est **responsable de cultures**, soit des fonctions de transformation telles que la vinification et l'élevage des vins ou la mise en bouteilles lorsqu'il est **responsable de chai ou de cave**. Il peut aussi, dans certaines situations cumuler l'ensemble de ces fonctions. Dans les entreprises viti-vinicoles, il exerce principalement son activité comme **exploitant** ou **salarié**. Il assure aussi des fonctions complémentaires de gestion et de commercialisation, notamment s'il est **responsable d'une entreprise**. Il peut aussi assurer des fonctions d'expérimentation, de conseil, de développement, d'expertise, d'évaluation et de gestion administrative au sein d'un organisme professionnel public ou privé.

Cette formation exige donc un goût prononcé pour la chimie appliquée, l'œnologie, l'actualité technique et économique, mais aussi une attention à l'environnement agricole.

I. – ARCHITECTURE DE L'OPTION

1. - PROGRAMME

Le programme officiel du Ministère de l'Agriculture rénové depuis septembre 2009 est organisé **en modules** et est structuré en **deux domaines d'enseignements** :

- le premier relève du **domaine commun** et s'intitule « Ouverture sur le monde : compréhension des faits économiques, sociaux et culturels ; information, expression et communication ». Il comporte **quatre modules** M21, M22, M23 et M31 et constitue le **tronc commun à toutes les options du B.T.S.A. Rénové**. Des activités pluridisciplinaires sont mises en œuvre dans le cadre de ce domaine et concernent les modules M21 et M22 ;
- le second concerne le **domaine professionnel** et regroupe **neuf modules** spécifiques à l'option Viticulture/Œnologie.

A ces deux domaines, s'ajoutent un module d'accompagnement au projet personnel et professionnel (A.P.P.P.), un module d'initiative locale (M.I.L.), des **périodes de stages** et des **activités pluridisciplinaires**. **Attention** : les candidat(e)s en formation à distance sont dispensé(e)s obligatoirement du module d'A.P.P.P. et du M.I.L.

PREMIER DOMAINE : Le domaine commun

Les modules de ce domaine sont communs pour tous les B.T.S.A, quelle que soit l'option choisie, et sont au nombre de **quatre**.

NOM	INTITULE	CONTENU
OUVERTURE SUR LE MONDE : COMPREHENSION DES FAITS ECONOMIQUES, SOCIAUX ET CULTURELS ; INFORMATION, EXPRESSION ET COMMUNICATION		
M21	Organisation économique, sociale et juridique	Sciences économiques, sociales et de gestion
M22	Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation.	Français Education socioculturelle Documentation
M23	Langue vivante	Langue vivante <u>AU CHOIX</u> : Anglais – Espagnol Allemand
M31	Education physique et sportive	Dispense obligatoire

DEUXIEME DOMAINE : Le domaine professionnel

Ces modules sont caractéristiques de votre option. Ils sont neuf et visent à acquérir les connaissances scientifiques, techniques, économiques et réglementaires liées au secteur professionnel. Leur répartition est la suivante :

NOM	INTITULE	CONTENU
TRAITEMENT DE DONNEES ET INFORMATIQUE		
M41	Traitement de données	Mathématiques Une partie de ce module est spécifique à l'option choisie
M42	Technologies de l'information et du multimédia.	Informatique Multimédia
CONNAISSANCES SCIENTIFIQUES, TECHNIQUES, ECONOMIQUES ET REGLEMENTAIRES LIEES AU SECTEUR PROFESSIONNEL		
M51	Marchés, filières et territoires	Sciences économiques, sociales et de gestion
M52	Système vitivinicole et territoire	Agronomie Viticulture Œnologie Biologie / Ecologie
M53	Processus viticole	Viticulture Biologie / Ecologie Sciences et techniques des équipements Agronomie
M54	Processus d'élaboration et de conservation des vins	Œnologie Chimie Sciences et techniques des équipements

NOM	INTITULE	CONTENU
M55	Qualité, sécurité et environnement : systèmes de management	Viticulture Œnologie Sciences et techniques des équipements Mathématiques
M56	L'entreprise vitivinicole	Sciences économiques, sociales et de gestion
MISES EN SITUATIONS PROFESSIONNELLES		
M61	Stage(s)	Au minimum 8 semaines
ACTIVITES PLURIDISCIPLINAIRES DU DOMAINE PROFESSIONNEL		
M71	Module d'initiative locale	Dispense obligatoire par correspondance
PROJET PERSONNEL DE FORMATION ET PROFESSIONNEL		
M11	Accompagnement au projet personnel et professionnel	Dispense obligatoire par correspondance

Si vous possédez un diplôme équivalent ou supérieur au B.T.S.A., vous pouvez être dispensé(e) des modules du domaine commun : M21, M22, M23 et de deux modules du domaine professionnel M41 et M42.

STRUCTURE DE L'EXAMEN (suite)

EPREUVES	COEF.	DUREE TOTALE	MODULES CONCERNES	NATURE
<p style="text-align: center;">E7</p> <p style="text-align: center;">EPREUVE A CARACTERE TECHNIQUE, SCIENTIFIQUE ET PROFESSIONNEL</p> <p style="text-align: center;"><u>PARTIE 1</u> : Réalisation d'une étude technique (dossier individuel + oral)</p> <p style="text-align: center;"><u>PARTIE 2</u> : Analyse de situations professionnelles (oral)</p>	<p style="text-align: center;">12 au total <i>dont</i></p> <p style="text-align: center;">7</p> <p style="text-align: center;">5</p>	<p style="text-align: center;">1 h 00 au total <i>dont</i></p> <p style="text-align: center;">30 mn</p> <p style="text-align: center;">30 mn</p>	<p style="text-align: center;">M61</p>	<p>Epreuve orale en deux parties :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Partie 1 (Coef. 7)</u> : le candidat doit constituer un dossier individuel de 15 à 20 pages annexes comprises et une note de synthèse suite au stage qu'il a réalisé de 8 semaines minimum. Le dossier est destiné à l'enseignant correcteur de l'écrit. La note de synthèse est réalisée à l'ensemble des membres du jury. Dans le dossier et la note de synthèse, le candidat présente les points essentiels de son étude sous la forme d'un document synthétique à caractère professionnel (contexte, problématique, démarche mise en œuvre, résultats, propositions éventuelles). - <u>Partie 2 (Coef. 5)</u> : le candidat rédige 3 fiches présentant 3 situations professionnelles vécues (une au moins est une situation à dominante viticole, une autre à dominante vinicole, la 3^{ème} est au choix) et comportant 1 à 2 pages par situation. Il note son identité sur chacune des fiches qu'il remettra le jour de l'examen au jury. Ce document n'est pas évalué mais est indispensable pour la soutenance orale de cette partie d'épreuve. La soutenance orale est composée de 5 mn de présentation de la situation tirée au sort par le jury parmi les trois préparées (pour étayer son propos, le candidat peut s'appuyer sur tout support à sa convenance) + 25 mn d'entretien où le candidat approfondit les éléments apportés lors de sa présentation. Le jury peut étendre l'entretien aux 2 autres situations professionnelles vécues par le candidat.

STRUCTURE DE L'EXAMEN (suite)				
EPREUVES	COEF.	DUREE TOTALE	MODULES CONCERNES	NATURE
AUTRES EPREUVES (suite)				
E5 ACTIVITE VITI-VINICOLE DANS UN TERRITOIRE	3	30 mn	M51 et M52 et M56	<p>Epreuve orale à partir d'un dossier de 10 à 15 pages annexes comprises, constitué par le candidat à apporter le jour de l'épreuve.</p> <p>Ce dossier doit présenter une situation réelle étudiée par le candidat et aborder différents points (produit, filière, territoire, entreprise). Il ne sera pas noté, mais servira de support à l'épreuve orale.</p> <p>10 mn sont consacrés pour la présentation du dossier et 20 mn pour le questionnement, par le jury, en lien avec la présentation.</p>
E6 ETUDE DE CAS	6	40 mn + 40 mn de préparation	M53 et M54 et M55	<p>Epreuve orale sur documents et/ou site (parcelle, cave). Elle prend la forme d'une étude de cas proposée par le jury.</p> <p>Chaque candidat est évalué en viticulture et en œnologie. Le candidat dispose de 40 mn de préparation, de 10 mn de présentation de l'étude de cas suivies de 30 mn d'entretien avec le jury.</p>

Pour se voir attribuer le diplôme, un candidat doit satisfaire aux deux conditions suivantes :

- avoir obtenu une moyenne supérieure ou égale à 9 sur 20 à l'ensemble des épreuves terminales nationales ;
- justifier d'une moyenne supérieure ou égale à 10 sur 20 calculée sur le total des points de l'ensemble des épreuves.

RAPPEL : Les candidat(e)s en formation à distance sont dispensé(e)s obligatoirement de l'Education Physique et Sportive (E.P.S.), du Module d'Initiative Locale (M.I.L.) et du Module d'Accompagnement au Projet Personnel et Professionnel (M.A.P.P.P.).

II. – CONDITIONS ET MODALITES DE REDOUBLEMENT

Candidat(e) ajourné(e) à l'examen, considéré(e)s **candidat(e) individuel(le)**, 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).

Pour les redoublant(e)s extérieur(e)s ayant déjà subi en totalité les épreuves du B.T.S.A. Viticulture/Oenologie en établissement scolaire traditionnel, les points au-dessus de 10 de la note d'E.P.S. et de la note de la moyenne des Modules d'Initiative Locale sont pris en compte.

A chaque session, le calcul de la moyenne pour l'admission s'effectue sur la base des notes conservées et des notes obtenues aux épreuves nouvellement subies. Aucune mention ne peut être attribuée aux candidat(e)s qui ont demandé à conserver le bénéfice des notes.

Notre établissement peut vous aider à re préparer votre Brevet de Technicien Supérieur Agricole.

UN CONSEIL DANS LE CHOIX DES EPREUVES A REPASSER :

**N'HESITEZ PAS A NOUS CONTACTER !
NOUS ETUDIERONS ENSEMBLE VOTRE RELEVÉ DE NOTES**

