



Objectifs de la formation

La préparation du B.T.S. Agricole Viticulture-Œnologie est une formation supérieure courte qui dure deux ans, donnant une qualification professionnelle de niveau III. Les deux formations viticulture et œnologie sont associées au sein du B.T.S.A.

Elle forme des responsables d'unité de production ou de transformation (viticulteurs, maîtres de chai...) et des agents de relation conseils spécialisés en Viticulture-Œnologie (commerciaux, conseil technique).

Conditions d'admission

Cette formation s'adresse aux titulaires d'un Baccalauréat général, technologique ou professionnel.

L'inscription se fait par la procédure Parcoursup de l'Education nationale (<https://www.parcoursup.fr/>).

Possibilité d'intégrer la première année de formation avant décembre pour les réorientations depuis les écoles prépa ou la fac, IUT... Un entretien est établi avec le candidat.

Débouchés et/ou poursuites d'études

Les poursuites d'études

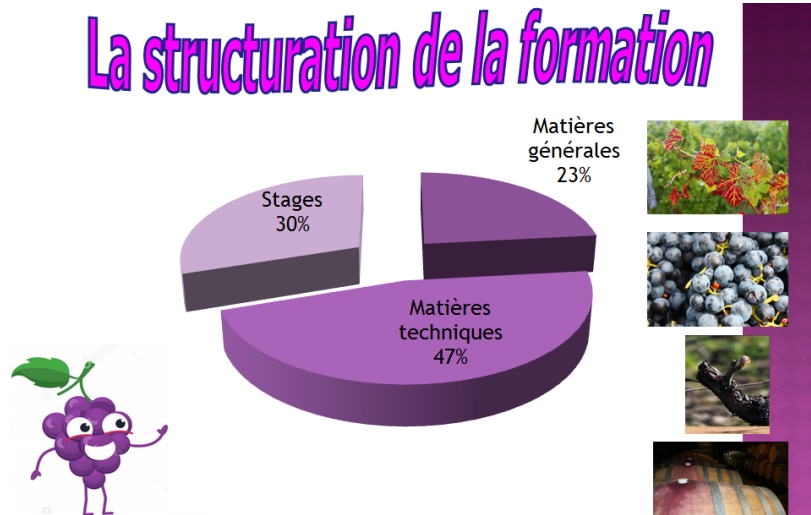


Les débouchés



Contenu de la formation

L'enseignement est assuré sur deux sites de Tours-Fondettes Agrocampus : le lycée de Fondettes (cours théoriques, dégustations, analyses produits...), et le Centre de Chinon (travaux pratiques de taille de la vigne, conduite d'engins, contrôles maturité, visualisation du processus de vinification...). De nombreuses séquences de stages en entreprises (15 semaines soit le quart de la formation) et des visites en milieu professionnel sont effectuées sur les deux ans. Un appui est donné quant à la préparation du projet professionnel ou la poursuite d'études.



Les M.I.L. (Module d'Initiative Local) correspondent à des modules renforçant le référentiel du B.T.S. Viticulture-Œnologie, à l'initiative des établissements. Seuls les points au-dessus de 10 compteront pour l'examen.

Pourquoi choisir Tours-Fondettes Agrocampus ?

- Taux de réussite supérieur à la moyenne nationale (84% ces dernières années contre 70% au national) ;
- Accompagnement personnalisé pour la préparation des épreuves terminales ; des profs investis et proches des étudiants ;
- Proximité de Tours, facilité pour se loger et se déplacer... ;
- Situation au cœur des multiples vignobles du Val de Loire ; nombreux maitres de stage ;
- Suivis des anciens élèves, réseau professionnel très développé ;
- Une foire aux vins avec une forte affluence de clientèle ;
- Une formation ouverte sur l'international : voyage à l'étranger, possibilité de stages à l'étranger... ;
- Préparation au CACES très demandé par les entreprises ;
- Validation du Certiphyto ;
- Stages approfondis de conduite d'engins... ;
- MIL « Vente et valorisation des produits vinicoles » et « Elaboration d'un vin effervescent » ;
- Une exploitation viticole de 25 ha en AOC Chinon.