

BTSA VITICULTURE-OENOLOGIE RNCP36002

Arrêté du 17 février 2021, publié au Journal Officiel le 13 mars 2021

Habilité en Semestrialisation



TAUX DE REUSSITE

2021 : 93,3 %

2022 : 79,2 %

2023 : 93,5 %

INSERTION PROFESSIONNELLE

Sur 2 ans > 85 %

SATISFACTION

2022 : 8/10

2023 : 8,6/10

DURÉE DE LA FORMATION

2 ans

EFFECTIF

22 personnes maximum

CONDITIONS DE FINANCEMENT

- Contrat de professionnalisation
- Contrat d'apprentissage
- CPF et CPF de transition
- AIF (Pole Emploi)
- Autofinancement

LIEU DE FORMATION

Centre Le Mistral, 11 impasse Camille
Flammarion 13001 Marseille



INSCRIPTION

- Téléphone : 09 81 94 10 35
- contact@ifco-marseille.com
- www.ifco-marseille.com (fiche inscription)
- Entretien avec le directeur de l'IFCO sur convocation

Objectifs de la formation

- Conduire un système d'exploitation durable et cohérent avec le territoire et en assurer le pilotage
- Mettre en œuvre la conduite technico-économique de la vigne
- Mettre en œuvre 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 œuvre et au développement de ses activités

Durée de la formation et modalités d'organisation

- 1479 heures sur 2 ans
- 7h par jour (8h30-16h30), du lundi au vendredi en fonction du calendrier d'alternance

La formation s'adresse à tout public qui justifie

- Baccalauréat technologique ; Baccalauréat Professionnel ; Brevet de Technicien Agricole Baccalauréat Général ; D.A.E.U. dans la spécialité scientifique.
- BPREA, ou candidat ayant suivi une scolarité complète menant au Baccalauréat (sans l'obtention du diplôme) sur dérogation, avec un avis favorable de la commission d'admission de l'IFCO.
- D'aucun diplôme de niveau 4 mais d'une expérience professionnelle en viticulture et/ou œnologie d'au moins 5 ans et sur dérogation avec un avis favorable de la commission d'admission de l'IFCO.
- Avoir plus de 16 ans révolus.
- La formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

Le technicien supérieur en viticulture œnologie exerce son métier comme

- 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 œnologiques
- Conseiller agricole, enseignant, formateur

Moyens et méthodes pédagogiques

L'équipe pédagogique conçoit et organise le déroulement de la formation sur deux semestres, en tenant compte des diverses modalités d'enseignement : cours, travaux pratiques, travaux dirigés, visites, activités pluridisciplinaires.

Elle encourage le travail personnel des étudiants et se déroule en formation continue par la voie de l'alternance, en formation professionnelle ou en apprentissage.