



# CFPPA du Gers

FORMATIONS ADULTES & APPRENTISSAGE

## Brevet de Technicien Supérieur Agricole

Viticulture-œnologie

**FORMATION PAR APPRENTISSAGE**

### Les métiers préparés

L'objectif est de former des jeunes afin d'acquérir un diplôme de niveau III spécialisé en viticulture – œnologie, qui leur permettra de s'insérer dans la profession en tant que technicien viticole et/ou vinicole pour un groupement de producteurs, une exploitation vitivinicole, un centre de formation ou expérimental, de s'installer, reprendre ou s'associer sur une exploitation vitivinicole, ou encore de poursuivre les études en licence professionnelle.

### Recrutement

Sélection sur dossier et entretien de motivation

L'entrée en formation ne peut se faire qu'après la signature d'un contrat d'apprentissage.

### Conditions d'admission

- Admission après une classe de Bac Général, Bac Technologique ou Bac Professionnel au minimum.
- Vous devez avoir entre 16 et 26 ans
- Vous avez signé un contrat d'apprentissage avec une entreprise du secteur d'activité concerné

### Obtention du diplôme

L'examen comporte 2 groupes d'épreuves comptant chacun pour 50% dans la délivrance du diplôme :

- un groupe en contrôle continu tout au long de la formation
- 2 épreuves terminales :
  - Expression française et culture socio- économique.
  - Etude technique / Soutenance orale

### Rémunération

Formation rémunérée selon un pourcentage du SMIC, en fonction de l'âge.

### Lieu de la formation

CFPPA du Gers – site de Riscle  
Contact : Mme Coralie VIALA  
coralie.viala@educagri.fr

### Le maître d'apprentissage

De nombreux partenaires professionnels et groupements d'employeurs proposent une insertion professionnelle. L'entreprise peut être : une exploitation agricole ; une cave ou groupement viticole ; un groupement d'employeurs.

### Organisation de la formation et alternance

Période : de septembre n à juin n+ 2

Durée de la formation : 2 ans en alternance dont 41 semaines au CFAA et 53 semaines en entreprise, et 10 semaines de congés payés

### Contenu de la formation

Horaire global sur 2 ans : 1400 heures - La formation est structurée sous forme de modules pluridisciplinaires en contrôle continu.

Traitement des données et informatique : mathématiques appliquées, statistiques ; informatique.

Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation : langue vivante 1 ; techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation.

Environnement économique et social : sciences économiques, sociales et juridiques ; droit et filière ; l'entreprise vitivinicole.

Enseignements scientifiques et techniques : processus viticole ; système vitivinicole et territoire ; processus d'élaboration et conservation des vins ; qualité, sécurité, environnement.

Éducation physique et sportive.

Modules d'initiative locale (MIL) APPP.

CFPPA du Gers

Lycée Agri-viticole Voie Edgar Morin - 32400 RISCLE

Tél 05 62 69 72 16 • lpa.riscle@educagri.fr

