

BTS VO

BTS Agricole Viticulture Oenologie

Le BTS Agricole Viticulture-Oenologie est ouvert aux bacheliers S, STAV et CGE-VV. Durant 2 ans, la formation se déroule entre le lycée et 16 semaines de stage en entreprise. Cette formation permet d'assurer des fonctions de production, de transformation, d'expérimentation, de conseil, de développement, d'expertise ainsi que des fonctions complémentaires de gestion et de commercialisation. Le technicien supérieur situe ses activités dans les contextes régional, national, communautaire et international. Il est un partenaire de la gestion de l'environnement. Il est possible de réaliser ses stages à l'étranger, de même que la scolarité du 3ème semestre. La spécificité LMD (Licence-Master-Doctorat) permet la semestrialisation de la formation et l'obtention d'Unités d'Enseignement reconnues d'un établissement à l'autre, à travers toute l'Europe avec certaines écoles partenaires.

Pré-requis

- Avoir le baccalauréat série S, STAV ou CGE-VV, envoyer son dossier de candidature constitué des bulletins des classes de 1ère et de Terminale, ainsi qu'une lettre de motivation.</br> - Avoir de bonnes bases scientifiques et techniques</br>

Objectifs

- conduire un système d'exploitation durable et cohérent avec le territoire et en assurer le pilotage </br> - mise en œuvre de la conduite technico économique de la vigne</br> - mise en œuvre de la transformation de la récolte</br> - collaboration à des activités de commercialisation et de service</br> - organiser et manager des situations de travail</br> - assurer la gestion économique et financière de l'entreprise dans le respect des critères de durabilité</br>

Contenu

- Enseignement généraux : Français, économie, mathématiques, informatique, langue vivante, activités sportives, éducation socioculturelle - Enseignements Professionnels : économie de l'entreprise vitivinicole, biologie-écologie, chimie, viticulture, œnologie, agroéquipement - Module d'Initiative Locale "Effervescents du monde", dégustations, concours de taille, WineSet. </br> - 16 semaines de stage : découverte, viticulture, œnologie, taille, à l'initiative de l'étudiant...</br>

Infos pratiques

Période : Septembre - Juin

Admission : sur dossier</br>

Durée / Stage : 2 années de formation, 16 semaines de stage en entreprises extérieures, sur l'exploitation viticole de l'établissement et en cave de la coopérative du Champagne Sanger.

Rémunération : sans

Frais / Aides : Gratuit

Métiers / Débouchés

Oenologue Chef de cave / Maître de Chai Chef de culture viticole Conducteur de lignes automatisées Conseiller vitivinicole

Rejoignez nous

Suivez nous sur les réseaux sociaux



Contact

Site Oger : Lycée et Domaine 13 Rue d'Oger 51190 AVIZE

Site Mazagran : CFA et CFPPA 61 Avenue Mazagran 51190 AVIZE