



BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR AGRICOLE

VITICULTURE ŒNOLOGIE

> POUR QUI ?

- Bac général ou technologique (S, STAV, STL ...) ou baccalauréat professionnel CGEA Vitivinicole
- Curieux, rigoureux, ouvert d'esprit
- Souhaitant une formation de nature scientifique alliant théorie et pratique
- Ayant un projet professionnel dans les secteurs de la viticulture et de l'œnologie

> CONDITIONS D'ADMISSION

- Procédure nationale via la procédure Parcoursup.
- Ouverture du site en décembre.
- Candidatures d'admission de janvier à mars.

> FORMATION

- Diplôme de niveau 5
- 2 ans de formation, rentrée en septembre
- Enseignement modulaire et pluridisciplinaire en présentiel
- Formation découpée en 4 semestres délivrant chacun 30 crédits ECTS
- Epreuves Certificatives en Cours de Formation
- Possibilité de réaliser un stage à l'étranger
- 14 semaines de stage en entreprise
- **Taux de réussite moyen de 86% sur les 3 dernières années**

> LE DOMAINE DE L'ECOLE

Un vrai plus pour la formation des étudiants

- Un vignoble de 14 hectares d'un seul tenant
- Certifié HVE et Agriculture Biologique
- Une vinification peu interventionniste et limitant les intrants
- Tous les types de vins vinifiés (rouge, blanc, rosé, effervescents)
- 60 000 bouteilles vendues chaque année
- Des parcelles pédagogiques et un atelier de micro-vinifications

> ET APRÈS ?

VIE ACTIVE

- Viticulteur, responsable de domaine viti-vinicole
- Responsable de chai, caviste
- Conseiller viticole
- Technico-commercial de matériel viti-vinicole
- Responsable qualité
- Technicien de laboratoire d'analyses œnologiques

POURSUITE D'ÉTUDES

- Licences universitaires ou professionnelle (Vin & Commerce, Agriculture durable...)
- Certificat de spécialisation
- DNO (Diplôme National d'Œnologie)
- Ecole d'Ingénieurs en Agronomie/Viticulture



CADRE DE VIE

Le lycée de Rouffach : un cadre de vie et de travail exceptionnel

- > un établissement à taille humaine : 400 élèves et étudiants
- > une scolarité gratuite dans un lycée public
- > un lycée accessible avec une gare à moins de 15 minutes à pied
- > des navettes le lundi matin et le vendredi après les cours desservant Colmar, Mulhouse et Strasbourg
- > un établissement situé en ville (commerces accessibles à pied)
- > un restaurant scolaire de qualité privilégiant le local et le Bio
- > une pédagogie active, des sorties scolaires et extra-scolaires variées
- > un établissement Lycée 4.0 bénéficiant de manuels numériques, de wifi et vidéoprojecteurs interactifs



CONTENU DE LA FORMATION

Formation dispensée sous forme capacitaire et interdisciplinaire

Semestre 1 :

- Piloter la vinification d'une cuvée
- Planter et conduire une parcelle de vigne jusqu'à sa mise en production
- Analyser et mettre en œuvre un système qualité

Semestre 2 :

- Découverte et enjeux des problèmes contemporains
- Diagnostic d'une parcelle et choix d'un mode de conduite
- Prévoir un itinéraire viticole adapté

Au cours des 2 années :

- Découverte des vignobles français et étrangers
- S'engager dans un mode vie actif et solidaire
- Communiquer en langue vivante (LV1 : Anglais, allemand)
- S'insérer dans un environnement professionnel

Semestre 3 :

- Mettre en œuvre un chantier de taille et adapter ses pratiques
- Mettre en œuvre des travaux d'élaboration d'un vin
- Gestion de l'activité de production de l'entreprise

Semestre 4 :

- Evaluer les itinéraires techniques
- Accompagner le changement dans une entreprise vitivinicole
- Approche stratégique globale du système vitivinicole
- Mettre en place un événementiel

Stages en milieu professionnel (sur les 2 années)

Stage sur l'exploitation pédagogique du lycée
Stage de viticulture
Stage d'œnologie
Stage adapté au projet professionnel

1 semaine
6 semaines
5 semaines
2 semaines