



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
- 16 semaines de stage en entreprise
- Examen en contrôle continu (CCF) et épreuves terminales
- Préparation et passage de la certification PIX

- Taux de réussite moyen de 89% sur les 2 dernières années

> LE DOMAINE DE L'ÉCOLE

un vrai plus pour la formation des étudiants

- Un Domaine de 14 hectares d'un seul tenant - certifié HVE
- Un vignoble en conversion à l'Agriculture Biologique
- Les 7 cépages alsaciens présents
- 60 000 bouteilles vendues chaque année
- Un magasin pédagogique sur place
- 7 salariés

> ET APRÈS ?

VIE ACTIVE

- Viticulteur, Vigneron, responsable de chai ou de vignoble
- Conseiller viticole
- Caviste, Vendeur de vin ou de matériel viticole
- 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



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)
- > 300 places d'internat en chambre de 2 - 3 ou 4 élèves
- > 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

Semestrialisation ouvrant droit à des crédits ETCS en cours d'habilitation

Compétences et disciplines

S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui
Construire son projet personnel et professionnel
Communiquer dans des situations et des contextes variés

Conduire une production viticole
Conduire une production vinicole
Organiser le travail
Proposer une stratégie de production vitivinicole
Accompagner le changement technique

Disciplines : sciences et techniques de la vigne et du vin (viticulture et œnologie), productions végétales, biologie-écologie, physique-chimie, mathématiques, sciences et techniques des équipements, sciences économiques, sociales et de gestion, lettres modernes, éducation socioculturelle, éducation physique et sportive, technologies de l'informatique et du multimédia, documentation

LV1 : Anglais, allemand

Accompagnement au projet personnel et professionnel

Français (rédaction de lettres de motivation), sciences économiques, langues (CV européen), enseignements techniques, job dating

Stages en milieu professionnel (sur les 2 années)

Stage sur le domaine de l'école (cave + taille)
En entreprise

1 semaine
14 semaines