

B TSA VO VITICULTURE ŒNOLOGIE diplôme de niveau 5



CFAA



Campus Agro-Viticole
de la Charente

**l'Oisellerie
Barbezieux**

l'enseignement au service des territoires

formation en APPRENTISSAGE

»»»»» Pour quels métiers ?

VITICULTRICE | CONSEILLER VITICOLE
TECHNICIENNE VITIVINICOLE | CAVISTE
CHEF DE CULTURE | MAÎTRE DE CHAI
DISTILLATEUR | CONSEILLER CLIENTELE

»»»»» Pour Qui?

Pour les personnes âgées de **16 à 30 ans**, sortis de **bac STAV**, bac S, bac pro conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole, autre bac technologique. Ces personnes doivent être intéressées par la **filière agricole**, aimer travailler en extérieur et apprendre un métier pour trouver un **emploi** rapidement ou poursuivre vers une Licence Pro Viticulture/Œnologie ou **Licence Pro Vins et Commerce...**

»»»»» Comment?

Formation en Alternance

Année 1 : 20 semaines au CFA et 32 semaines en entreprise
Année 2 : 21 semaines au CFA et 31 semaines en entreprise

Validation d'Acquis Académiques (VAA) selon diplôme et référentiel du diplôme

»»»»» Quelles compétences ?

- **Entretien** de la vigne et des sols dans le respect des règles **environnementales**
- **Récolte** du raisin lors des vendanges
- **Vinification & transformation** en vin consommable : élaboration du **Cognac**
- **Négociation** commerciale
- **Gestion d'entreprise** agricole

Taux de réussite aux examens :



**CFA AGRICOLE DE LA CHARENTE
LA COURONNE**



RÉGION
Nouvelle-Aquitaine



l'Europe
s'engage
en France
Fonds Social Européen



LIBERTÉ • ÉGALITÉ • FRATERNITÉ
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

Qu'est ce que la pédagogie de l'alternance ?

Une formation en entreprise : le Maître d'apprentissage

Une formation au CFA : une équipe pédagogique

Une formation rémunérée

Pourcentage du SMIC selon l'âge, l'année de formation et le secteur du maître d'apprentissage.

Renseignements fournis par l'opérateur de compétences de l'employeur/le CFA ou voir fiches jointes Cap Métiers.

Architecture de la formation

	MODULES	DOMAINES ETUDIÉS
Enseignement Général	M22 M23 M41 M42 M31	o Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation o Anglais o Mathématiques appliquées statistiques o Traitement de l'information et multimédia o Education Physique et Sportive
Enseignement Professionnel, Technologique et Scientifique	M11 M21/51 M52 M53 M54 M55 M56	o Négociation commerciale - Accompagnement o Sciences économiques, sociales et gestion o Le Système vitivinicole o L'itinéraire technique viticole o Processus d'élaboration et conservation des vins o Gestion qualité, environnement et sécurité o L'entreprise vitivinicole
Module d'initiative locale	MIL	o L'Elaboration du Cognac
Activités pluridisciplinaires		o Domaine professionnel - Rapport
Préparation à l'examen		o Révisions en fin de deuxième année

Pourquoi faire le choix de l'apprentissage au CFAA16 ?

- L'apprentissage d'un enseignement **Professionnel, Technologique et Scientifique**
- L'**individualisation** des parcours par les équipes pédagogiques selon les besoins
- Mise en place **d'actions** et de **projets territoriaux** selon les **initiatives locales**
- L'acquisition d'une **expérience** professionnelle considérable à l'issue de la formation

Inscription et intégration tout au long de l'année : contactez la personne chargée de l'Apprentissage et Référente Handicap à : cfa.charente@educagri.fr
Frais pédagogiques : aucun frais à la charge de l'apprenti. Prise en charge par l'employeur et son OPCO
Frais annexes d'hébergement et de restauration selon la grille tarifaire de l'établissement public : s'adresser au CFAA16