



# BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR AGRICOLE

## VITICULTURE ŒNOLOGIE

### > FORMATION

- Diplôme de niveau III
- 2 ans de formation
- Enseignement modulaire et pluridisciplinaire
- 16 semaines de stage en entreprise
- Examen en contrôle continu (CCF) et épreuves terminales
- Possibilité de passer le WSET (diplôme de dégustation en anglais)

### > POUR QUI ?

Bac général ou technologique (S, STAV, STL ...) ou baccalauréat professionnel CGEA Vigne et Vin

- 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 Parcours Sup.
- Ouverture du site en décembre.
- Candidatures d'admission de janvier à mars.

### > LE DOMAINE DE L'ÉCOLE

*un vrai plus pour la formation des étudiants*

- Un Domaine de 14 hectares d'un seul tenant
- 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)



# 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
- > un établissement situé en ville (commerces accessibles à pied)
- > 300 places d'internat
- > 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

## Modules d'enseignement général (8h hebdomadaires)

M21 : Organisation économique, sociale et juridique	Sciences économiques, sociales et de gestion
M22 : Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation	Français, éducation socioculturelle et documentation
M23 : Langues vivantes Anglais ou allemand	
M31 : EPS	Education physique et sportive
M41 : Traitement de données	Mathématiques
M42 : Technologies de l'informatique et du multimédia	Informatique

## Modules d'enseignement professionnel (18h hebdomadaires)

M51 : Marchés, filières et territoires	Sciences économiques, sociales et de gestion
M52 : Système vitivinicole et territoire	
M53 : Processus viticole	Agronomie, viticulture, œnologie, chimie, biologie-écologie, agroéquipement, mathématiques
M54 : Processus d'élaboration et de conservation des vins	
M55 : Qualité, sécurité et environnement : systèmes de management	
M56 : L'entreprise vitivinicole	Sciences économiques, sociales et de gestion

## Accompagnement au projet personnel et professionnel

M11 : Français (rédaction de lettres de motivation), sciences économiques, langues (CV européen), enseignements techniques

## Module d'Initiative Locale (MIL)

M71 : Dégustation	Œnologie et langues
-------------------	---------------------

## Stages en milieu professionnel (sur les 2 années)

Stage sur le domaine de l'école (cave + taille)	1 semaine
En entreprise	14 semaines