



Viticulture



Œnologie

## BTSA VO



Formation en apprentissage ou  
contrat professionnel  
Formation professionnelle en  
alternance

### Viticulture - Œnologie



#### OBJECTIFS

- Acquérir des connaissances techniques et scientifiques dans les domaines de la viticulture et de l'œnologie
- Acquérir une spécificité locale unique de renommée internationale - Distillation charentaise



#### CONDITIONS D'ADMISSIONS

Être titulaire du baccalauréat ou d'une formation supérieure

Entretien d'admission et de motivation

Inscription sur ParcoursSup ou directement à l'Institut de Richemont

Entrée en formation effective après l'obtention du contrat d'apprentissage

Apprentissage : être âgé(e) de 17 à 29 ans révolus sauf situation particulière



FRANCE  
compétences

CERTIFICATION

enregistrée au RNCP

N° de fiche RNCP 36002



#### CHAMPS DE COMPÉTENCES

- Conduite de la vinification et de l'élevage
- Conduite de la production viticole
- Organisation du travail
- Pilotage stratégique de la production
- Accompagnement technique



#### TAUX DE RÉUSSITE AUX EXAMENS

(2024)

Retrouvez tous nos indicateurs de performance sur notre site

# 77%



#### TARIFS

Retrouvez nos conditions tarifaires sur notre site

[institut-richemont.fr](http://institut-richemont.fr)



12, route de l'ancien séminaire - Richemont  
16370 VAL-DE-COGNAC



05.45.83.16.49



accueil@institut-richemont.fr



www.institut-richemont.fr



CHARENTE  
LE DÉPARTEMENT



L'AVENTURE  
DU VIVANT

Erasmus+

## LE CONTENU EN ALTERNANCE

### En **Entreprise**

La formation par alternance associe les mises en situations professionnelles en entreprise et une formation à l'Institut sur 2 ans :

- Par période de 1 à 3 semaines en centre de formation et 2 à 3 semaines en entreprise
- 2290 heures en entreprise sur 2 ans

#### Dans les missions de :

Conduite de vignobles, de la taille à la récolte  
Vinification et élaboration du vin, Distillation  
Conduite d'essai et d'expérimentation viticoles et/ou vinicoles

**FORMATION RÉMUNÉRÉE SELON LA LÉGISLATION EN VIGUEUR**

### À **l'Institut** (1350 heures)

Bloc de compétences	Capacités globales correspondantes
B1	S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui
B2	Construire son projet personnel et professionnel
B3	Communiquer dans des situations et des contextes variés
B4	Conduire une production viticole
B5	Conduire une production vinicole
B6	Organiser le travail
B7	Proposer une stratégie de production vitivinicole
B8	Accompagner le changement technique

#### Activités pluridisciplinaires de domaine professionnel :

Initiative locale - EIL option : Distillation - Œnologie  
- Vente Directe et spiritourisme



### CONDITIONS D'EXAMEN

Pas d'épreuves terminales

Semestrialisation :

passage d'UE (Unité d'Enseignement) à chaque semestre (partiels)

## **Après LA FORMATION**

### POURSUITE DES ÉTUDES

- Licences professionnelles (commercialisation des vins & spiritueux, œnotourisme, démarche qualité...)
- Bachelor Cognac : Production-Distillation-Management proposé à l'Institut de Richemont
- Licence «Sciences de la Vigne»
- Ingénieur en agriculture
- Diplôme National d'œnologie après une licence

### VIE ACTIVE

- Cadre dans les entreprises de la filière vins & spiritueux
- Technicien(ne) viti-vinicole
- Chef(fe) de culture viticole
- Caviste, Maître(sse) de chai
- Viticulteur(trice), Vigneron(ne)

Nos



**Accompagnement dans la méthodologie de recherche d'entreprises / Salle d'analyse sensorielle, bibliothèque / Possibilité de partir en stage à l'international en fin de 1<sup>ère</sup> année / Réseau d'entreprises partenaires viti-vinicoles / Partenariat avec le Conservatoire du Vignoble Charentais / Partenariat avec la Maison Hennessy dans le cadre du Viti-Campus / Restauration sur place - Possibilité d'hébergement**