

L'APPRENTISSAGE EN NOUVELLE-AQUITAINE

Richemont
Institut Supérieur de Formation par Alternance | OF - CFA |

Viticulture

Œnologie

BTSA VO

NIVEAU 5

Formation en Apprentissage
(Financée par les OPCO)
Formation en Contrat de Professionnalisation
(Financée par les OPCO)
Formation Professionnelle Continue
(Divers financements possibles)

Viticulture - Œnologie

FRANCE compétences
CERTIFICATION enregistrée au RNCP

N° de fiche RNCP 36002

OBJECTIFS

Le BTSA viticulture œnologie certifie les compétences de techniciens supérieurs tant en matière de production agricole spécialisée (vigne) que l'élaboration en vin (vinification et conditionnement).

Le cœur du métier en viticulture-œnologie est caractérisé par la relation de l'individu au vivant et sa capacité de maîtriser les cycles de productions végétales et des processus de production en cave grâce à un sens aigu de l'observation, une capacité adaptation et un goût marqué pour les activités diversifiées conduites en extérieur comme en cave.

CHAMPS DE COMPÉTENCES

- La conduite de la vinification et de l'élevage
- La conduite de la production viticole
- L'organisation du travail
- Le pilotage stratégique de la production
- L'accompagnement technique



CONDITIONS D'ADMISSIONS

- Être titulaire du baccalauréat ou d'une formation supérieure
- Entretien d'admission et de motivation
- Inscription sur ParcourSup ou directement à l'Institut 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

TAUX DE RÉUSSITE AUX EXAMENS (2026)

Retrouvez tous nos indicateurs de performance sur notre site

78%

€ TARIFS

Retrouvez nos conditions tarifaires sur notre site institut-richemont.fr

12, route de l'ancien séminaire - Richemont
16370 VAL-DE-COGNAC
www.institut-richemont.fr
05.45.83.16.49
accueil@institut-richemont.fr

Établissement d'Enseignement Privé sous contrat d'association avec le Ministère de l'Agriculture-CFA

L'AVENTURE DU VIVANT — Enseignement agricole — Révèle ton talent
Région Nouvelle-Aquitaine
CHARENTE LE DÉPARTEMENT
Erasmus+ Enrichit les vies, ouvre les esprits.
Cofinancé par l'Union européenne

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 :

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

Proposées à l'Institut Richemont :

- Bachelor Agro – Mention Génie Agronomique et Transitions Parcours Cognac et autres spiritueux

Autres études :

- Licences professionnelles (commercialisation des vins & spiritueux , œnotourisme, démarche qualité...)
- 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, vinothèque / Possibilité de partir en stage à l'international en fin de 1ère 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