

# BTS

Brevet de Technicien Supérieur  
120 crédits E.C.T.S.

## VITICULTURE OENOLOGIE



Ce brevet de technicien supérieur prépare aux responsabilités techniques et économiques des entreprises de production (domaines, coopératives et négoce). Il comprend des modules permettant d'assurer des fonctions d'expérimentation, d'expertise et de conseil au sein d'organismes publics ou privés.

Inscrire sa formation dans le modèle européen LMD

☎ : 02 40 06 43 33

Fax : 02 40 06 46 15

E-Mail : [campus@briace.org](mailto:campus@briace.org)

[www.briace.org](http://www.briace.org)

CAMPUS DE BRIACE  
44430 LE LANDREAU

Lycée Privé sous contrat avec l'état



### LES METIERS

Le technicien supérieur prend en charge la culture, l'entretien, la gestion des vignobles, ainsi que la fabrication et la conservation des vins. Pour être œnologue, il faut obtenir une mention au BTSA et passer le diplôme national d'œnologie. Secteurs d'activité : exploitation viticole, enseignement-recherche-expérimentation, répression des fraudes, laboratoires, négoce du vin, etc. L'idéal : combiner ce BTSA avec complément de formation technico-commercial.

### Formation Professionnelle

Les cours et travaux pratiques sont basés sur de véritables partenariats avec des Professionnels.  
Ces derniers interviennent en cours et confient des projets concrets aux étudiants.



#### STAGES et séjours en milieu professionnel

##### 16 semaines de stages en France ou à l'étranger :

- initiation et découverte du milieu professionnel (4 semaines),
- viticulture d'été (6 semaines),
- vinification (6 semaines),

##### Séquences de professionnalisation sur le terrain :

*Découverte des vignobles, expérimentation traçabilité, qualité, commercialisation, autres boissons vins, et spiritueux.*

### ETUDIANT

- Inscription à la Sécurité Sociale Etudiante,
- Possibilité de Bourses de l'Enseignement Supérieur Agricole (*dépôt dossier en Juillet*),
- Fichiers d'adresses de logements à l'extérieur du Lycée, proposés aux étudiants.

### OBTENTION DU DIPLOME

- Pour moitié par le CONTROLE CONTINU au cours des 2 ans de formation,
- Pour moitié par un EXAMEN TERMINAL de 3 épreuves :
  - 2 épreuves écrites de Synthèse,
  - 1 épreuve orale de soutenance de rapport de stage.

### ADMISSION

- Après un BAC Général S ,
- Après un BAC Technologique STAV, STL,
- Après un Bac Professionnel Vigne et Vin,
- *Autres baccalauréats avec dérogation,*
- Après un DAUE option B.

### POURSUITE D'ETUDES

- Commerce des vins,
- Université : Diplôme National d'œnologie (après un L3),
- Classes préparatoires aux grandes écoles,
- Certaines écoles d'ingénieurs,
- TS+. CS...

## MODULES GENERAUX

## MODULES PROFESSIONNELS

- Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation	3 h 00	- Viticulture et biologie	5 h 00
- LV 1 Anglais	2 h 00	- Vigne et terroir	1 h 30
- Mathématiques et Informatique	2 h 00	- Œnologie - Chimie	6 h 30
- Environnement économique	4 h 00	- Expérimentation	0 h 30
- Education Physique & Sportive	1 h 30	- Module d'Initiative Locale	5 h 00
		+ Connaissance des milieux et Pluridisciplinarité	

## LES PLUS DE LA FORMATION :

### ● DES PARTENAIRES PROFESSIONNELS VARIES :

pour des pratiques professionnelles délocalisées !

Un réseau local de professionnels, en France et à l'étranger :

- Anciens élèves,
- Parents d'élèves,
- Maîtres de stage,

Des organismes interprofessionnels :

- CIVN,
- SDAOC,
- INAO,
- Viniflor,
- ExpoVall,
- Inter Loire,
- Chambre d'Agriculture,
- GROUPAMA,
- MSA .....

Sans oublier sur site :

- Un domaine viticole de 15ha (Château de Briacé) produisant Gros Plant, Muscadet et vins de Pays (gamay, cabernet, merlot...) en lutte raisonnée (Terra Vitis), certifiée agriculture-raisonnée
- Un site pilote de traitement des effluents,
- Un site pilote local phytosanitaire,
- Une cave de micro-vinification,
- Une collection de cépages et de porte-greffe,
- Une salle de dégustation,
- Briacé adhérent de Végépolys.

### ● UNE AUTRE OUVERTURE :

- Des semaines délocalisées tout le long de la formation sur des thèmes techniques, professionnels et culturels : visite de vignobles Français (Touraine, Anjou, Saumur, Cognac, Montpellier en 2008, Bordeaux en 2009 ou Etrangers ;
- Semaine rapport de stage et sportive ;
- Parrainage : les élèves sont accompagnés tout au long de leur scolarité par un professionnel référent qui participe à des réunions avec les enseignants, les élèves et des délégués de parents.
- Briacé est partenaire de la licence professionnelle Aménagement Licence professionnelle commerce et marketing international des vins de terroirs ce qui facilite la poursuite d'étude de nos étudiants.

### ● ET AUSSI ...DES RESULTATS !

**Taux de réussite BTS Viti: 74%** (moyenne sur 4 ans)  
Moyenne nationale : 60,3%