

# 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 l'élaboration 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 : chef de culture, maître de chai, responsable d'exploitation, responsable du conditionnement, courtier, technicien conseil, enseignement-recherche-expérimentation, répression des fraudes, 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,
- viticulture,
- vinification,

**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,
- 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 2 épreuves :
  - 1 épreuve écrite de Synthèse,
  - 1 épreuve en 2 parties en lien avec les stages.

#### ADMISSION

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

#### POURSUITE D'ETUDES

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

**MODULES COMMUNS A TOUS LES BTS A****MODULES SPECIFIQUES A L'OPTION**

	<b>Horaire</b>	<b>ECTS</b>		<b>Horaire</b>	<b>ECTS</b>
- Accompagnement au projet personnel et professionnel	<b>87 h</b>	<b>5</b>	- Traitement des données	<b>72,5 h</b>	<b>5</b>
- Organisation économique, sociale et juridique	<b>87 h</b>	<b>5</b>	- Technologies de l'information et du multimédia	<b>43,5 h</b>	<b>3</b>
- Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation	<b>174 h</b>	<b>10</b>	- Marchés, filières et territoires	<b>58 h</b>	<b>4</b>
- Anglais	<b>116 h</b>	<b>8</b>	- Système vitivinicole et territoire	<b>87 h</b>	<b>10</b>
- Education Physique & Sportive	<b>87 h</b>	<b>5</b>	- Processus viticole	<b>261 h</b>	<b>16</b>
			- Processus d'élaboration et de conservation des vins	<b>275,5 h</b>	<b>19</b>
			- Qualité, sécurité et environnement : systèmes de management	<b>58 h</b>	<b>4</b>
			- L'entreprise vitivinicole	<b>72,5 h</b>	<b>6</b>
			- Stage(s)	<b>12 à 16 sem</b>	<b>15</b>
			- Module d'initiative locale	<b>87 h</b>	<b>5</b>
	<b>Activités pluridisciplinaires 174 h</b>				

**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 :

- Interloire,
- 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 ... ou Etrangers ;
- Semaine 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 commerce et marketing international des vins de terroirs ce qui facilite la poursuite d'étude de nos étudiants,
- Un module d'accompagnement au projet personnel et professionnel spécifique,
- Briacé prépare un partenariat avec l'Université de Coventry pour permettre une poursuite d'études à l'étranger,
- La charte ERASMUS permettant les stages à l'étranger,
- La possibilité de préparer le test TOEIC qui certifie les compétences en compréhension orale et écrite en anglais professionnel et international.

**● ET AUSSI ...DES RESULTATS !**

<p><b>Taux de réussite BTS Viti: 71%</b> (moyenne sur 4 ans)</p> <p>Moyenne nationale : 60,3%</p>
---