

BTSA

Viticulture-œnologie

Le diplôme forme aux métiers du secteur de la production viticole (culture de la vigne) et vinicole (élaboration et élevage des vins), ainsi que du secteur de l'œnologie (connaissance du vin, de la vigne au produit fini).



38 formations réparties sur le territoire national

Elles sont proposées via Parcoursup, dont 23 en apprentissage.

Elles sont ouvertes aux titulaires d'un baccalauréat professionnel, technologique ou général.

Enseignements professionnels de la spécialité



Les compétences acquises couvrent la conduite de la vigne, de la vinification, l'organisation de l'activité de production au vignoble et en cave et l'accompagnement du changement dans un contexte de transition agroécologique..

Il sait organiser les activités et encadrer du personnel.

Insertion professionnelle

→ **97%** des diplômés de cette spécialité, entrés sur le marché du travail, sont en emploi 33 mois après l'obtention du diplôme (taux net d'emploi).

→ Secteurs d'emploi

Les BTSA VO trouvent du travail dans les domaines de production vitivinicole, les coopératives, les syndicats professionnels de vignerons, les chambres d'agriculture, les instituts techniques (IFV...), les entreprises du conseil et du négoce.

→ Fonctions visées par le diplôme/spécialité

Les principaux métiers visés sont chef de culture viticole ou responsable du vignoble mais aussi technicien de chai ou maître caviste.



43%

des diplômés dans cette spécialité poursuivent des études, dont 68% jusqu'au grade licence

Un enseignement de qualité en lien avec le vivant.



laventureduvivant.fr

agriculture.gouv.fr