

BTS Viticulture et œnologie

Ce BTS permet d'apprendre l'ensemble des activités relatives au vin, de la culture de la vigne en passant par les travaux manuels, les traitements phytosanitaires applicables en agriculture raisonnée et biologique, les vendanges, les vinifications pour obtenir le vin, ce qui inclut l'élevage, la conservation et la dégustation du vin.

Une importante part des cours d'œnologie est donnée à l'ensemble du matériel de cave et aux nouvelles technologies propres adéquates au lien avec le terroir. La scolarité inclut une formation sur la géographie viti-vinicole, l'économie de la filière, et une initiation à la sommellerie. Enseignement général : français, mathématiques, économie générale, droit du travail, comptabilité, anglais ou espagnol.

Titre obtenu

- › BTSA en viticulture-œnologie
- › BTSA Technico-commercial Champ professionnel "Vins et Spiritueux"

Métiers accessibles

Cadre dans l'industrie agro-alimentaire, gestion d'exploitation viticole, chef de culture, maître de chais, responsable qualité et développement, contrôle qualité d'un vignoble, conseiller viticole, employé pépinières professionnelles, employé laboratoires d'analyses œnologiques, négoce, vendeur vin, vendeur matériel cave et matériel viticole.

Poursuite d'études

Licences professionnelles (vin et commerce, agriculture durables...), écoles d'ingénieur, DNO.