

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

OCTOBRE 2022