

*De la vigne au verre, votre avenir dans le monde
de la vigne, du vin et des spiritueux*

Formation en apprentissage

OBJECTIFS



- Acquérir une formation technico-scientifique de Cadres des Entreprises de la filière vin (Exploitations viticoles, syndicats viticoles, coopératives, interprofessions, laboratoires d'œnologie, recherche...)
- Acquérir une qualification professionnelle reconnue (Niveau 3)
- Accéder aux poursuites d'études de l'enseignement supérieur

DEBOUCHES

UNE INSERTION PROFESSIONNELLE RAPIDE A L'ISUE DE LA FORMATION

- Cadre des entreprises de la filière vins spiritueux
- Technicien vitivinicole pour des organismes de développement
- Chef de culture en domaines viticoles - régisseur
- Maître de chai
- Viticulteur

DES POURSUITES D'ETUDES POSSIBLES

- Licences professionnelles (Commercialisation des Vins et Spiritueux, Démarche Qualité...)
- Licence « Science de la Vigne »
- Ingénieur en agriculture
- Diplôme national d'œnologie (DNO)
- Autres formations supérieures



DEROULEMENT DE LA FORMATION

- FORMATION EN APPRENTISSAGE PAR ALTERNANCE
 - ↳ 40 semaines en centre de formation sur 2 ans
 - ↳ 64 semaines en entreprise sur 2 ans dont 2 x 5 semaines de congés
 - ↳ Par période de 2 ou 3 semaines
- **Statut** : salarié en contrat d'apprentissage
- La formation par alternance associe mise en situation professionnelle, étude de cas, travaux de groupe, visites...

PARTENARIAT IREO / ENTREPRISE

UNE VERITABLE EXPERIENCE PROFES- SIONNELLE EN ENTREPRISE

Tous les titulaires du BTS Viticulture Œnologie ont une expérience de **54 semaines** en entreprise sur 2 ans



IREO RICHEMONT

16370 CHERVES-RICHEMONT
05 45 83 16 49

ireo.cherves-richemont@fr.asso.fr



ARCHITECTURE DE LA FORMATION BTS VO

D1 : Traitement de données - 120 h

D1.1 : Mathématiques

D1.2 : Informatique

D2 : Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation - 300 h

D2.1 : Langue vivante

D2.2 : Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation

D3 : Environnement économique et social - 240 h

D3.1 : Economie générale et droit du travail

D3.2 : Economie et politique viti-vinicole

D3.3 : Organisation et fonctionnement de l'entreprise

D4 : Enseignements scientifiques et techniques - 780 h

D4.1 : Agrosystème et terroir

D4.2 : Méthodes d'expérimentation

D4.3 : Biologie et viticulture

D4.4 : Chimie et œnologie

Module d'initiative locale : **Distillation charentaise - Élaboration des pineaux - Commercialisation des vins et spiritueux - 120 h**

Éducation physique et sportive



CONDITIONS D'ADMISSION

- Être titulaire d'un BTA, Bac Professionnel vigne et vin, d'un Bac scientifique, Bac STAE, Bac STPAE ou d'un autre Bac avec dérogation ou d'une formation universitaire (DUT, DEUG)
- Avoir entre 18 et 26 ans
- Satisfaire aux tests et entretiens de motivation
- Avoir un contrat d'apprentissage

AIDES FINANCIÈRES ET FISCALES

• Pour l'apprenti

↳ Il est rémunéré sur une partie du SMIC en fonction de son âge.

| | De 18 à 20 ans | 21 ans et plus |
|------------|----------------|----------------|
| 1ère année | 41% du SMIC | 53% du SMIC |
| 2ème année | 49% du SMIC | 61% du SMIC |



• Pour l'entreprise

↳ Exonération des charges sociales (en fonction de l'entreprise) pendant toute la durée du contrat et aides financières aux entreprises dans le cadre de la réglementation de l'apprentissage.

IREO RICHEMONT

16370 CHERVES-RICHEMONT
05 45 83 16 49

ireo.cherves-richemont@fr.asso.fr

