

BTS VO

Viticulture Œnologie



Un diplôme Professionnel

Ce Brevet de Technicien Supérieur prépare aux **responsabilités techniques et économiques des entreprises de production** (domaines, coopératives et négoce). Il permet d'assurer des fonctions d'expérimentation, d'expertise et de conseil au sein d'organismes publics ou privés.

Cette formation débouche directement sur des emplois ou sur une poursuite d'études de niveau licence.

Elle apporte une **double compétence, viticole et œnologique** très recherchée sur le terrain.

Par sa formation diversifiée, Briacé ouvre la voie vers d'autres filières : brasserie, cidrerie.

Une formation équilibrée

Le cycle des études dure 2 ans et donne l'équivalence européenne niveau L2.

LA FORMATION COMPREND :

- 50 semaines en établissement scolaire : à Briacé, le choix est de renforcer la professionnalisation par de nombreuses actions sur le terrain.
- Des stages d'une durée de 16 semaines, soit environ 25 % de la formation, qui préparent les étudiants à l'entrée dans les entreprises et constituent un atout pour l'apprentissage des Sciences Techniques et Économiques.

50 semaines en
établissement
scolaire



16 semaines
de stage

La formation est semestrialisée.



Un ancrage sur le terrain dans le val de Loire

L'EXPLOITATION DE BRIACÉ, UN SUPPORT DE FORMATION

- Une **gamme complète de vins** (blancs, rouges, rosés, effervescents).
- Un **domaine expérimental**.
- Des **méthodes de culture diversifiées** : Terra vitis, viticulture biologique.
- Exploitation support pédagogique : des travaux pratiques, des suivis de chantiers, une collection de cépages et porte-greffes, la participation des étudiants aux travaux tout au long de l'année



LE PARRAINAGE, UN PARTAGE D'EXPÉRIENCES

- C'est un **dispositif innovant** permettant un **parrainage** de chaque étudiant par un viticulteur de proximité sur les deux années de formation.
- Le professionnel reçoit l'étudiant régulièrement ce qui permet un **échange et un partage d'expériences mutuelles**.

2 STAGES DE PROXIMITÉ, TRANSMISSION DU SAVOIR-FAIRE RÉGIONAL

- Une **période de découverte** en octobre de la première année se déroule pendant les vinifications en Anjou, Saumur, Touraine, etc. Il permet une **première immersion dans le monde du vin**.
- Un **stage d'hiver** est effectué en février de la première année de formation chez le viticulteur parrain. Il sera l'occasion d'un **approfondissement technique sur les travaux viticoles et œnologiques** effectués à cette période ainsi qu'une étude sur les choix de l'entreprise.

DES VISITES : VALORISATION DE LA FILIÈRE RÉGIONALE

Des visites sont régulièrement organisées dans le Val de Loire, du Nantais à la Touraine, en passant par l'Anjou et le Saumurois.

Elles permettent d'illustrer ou d'approfondir les aspects techniques, économiques, commerciaux et humains de la filière.

LE MODULE INITIATIVE LOCALE :

**S'approprier la connaissance des vins à l'échelle nationale et mondiale.
Innover et diversifier dans le contexte du Val de Loire.**

- Module de formation complémentaire
- Approfondissement sur les vignobles du Val de Loire
- Connaissance des vignobles et des vins nationaux et mondiaux
- Pratique renforcée de la dégustation
- Renforcement de certains points du programme d'intérêt régional : élaboration des vins liquoreux, élaboration des vins effervescents, élevage sur lies, etc...
- Transposition des acquis techniques vers d'autres filières : cidrerie, brasserie.
Il pourrait permettre de répondre à des projets professionnels spécifiques et à des offres d'emploi diversifiées.



TP élaboration de cidre

TP de brasserie



UNE DYNAMIQUE DE PROJETS :

Les projets varient selon les opportunités et le choix des groupes.

- Tous les ans, participation et récompense au Trophée « prévention jeunes » organisé par la Mutualité Sociale Agricole. En 2019, réalisation d'un film mis en ligne par la MSA sur le danger du gaz carbonique en cave.
- Tous les ans, participation à l'« Agri-challenge » organisé par le Crédit Agricole : travail sur le projet d'investissement d'une exploitation viticole.
- Tous les ans, participation au « Challenge Agriculture Paysane ».

L'ouverture sur le monde

LE TOEIC :

- Certifie des compétences en anglais.
- Nous proposons une formation complémentaire d'une heure par semaine.
- Briacé est agréé centre d'examen : l'examen est donc organisé à Briacé.



- La charte ERASMUS aide au financement.
- Des partenariats sont en place avec la Hongrie et la Suisse depuis une vingtaine d'années, l'Espagne depuis quelques années. La palette des pays d'accueil s'enrichit chaque année (Canada, Californie, ...).
- Un enseignant référent accompagne le jeune dans ses démarches et la construction de son projet.



Les stages à l'étranger

Les stages en France permettent

- Un perfectionnement en lien avec le projet : vinification en blanc, rouge, liquoreux, viticulture raisonnée, biologique, en biodynamie, ...
- Des expériences de terrain
- Dans un vignoble reconnu ce qui peut rendre attractif le Curriculum Vitae
- Briacé est reconnu et sollicité dans un réseau de professionnels diversifié : domaines, centres d'expérimentation, coopératives, ...

- 2 jours en Val de Loire (Saumur, Saint Nicolas de Bourgueil, Chinon...)
- 2 jours dans la région de Cognac : visites de vignobles et d'entreprises (distilleries et grandes maisons de Cognac), rencontre avec un ancien élève ayant diversifié sa production vers la brasserie et les spiritueux.
- 1 semaine de voyage d'étude dans le vignoble en France

Les voyages d'études

Des poursuites d'études : un large choix

Plus de la moitié de nos étudiants poursuivent leurs études.

PRINCIPALEMENT EN :

- **LICENCES PROFESSIONNELLES** : les plus demandées par nos étudiants. Elles permettent d'élargir leur champ de compétence vers le commerce et marketing.

Briacé est partenaire de l'UFR et l'ESA d'Angers pour la licence « Marketing Commerce International des Vins de Terroir ».

- **LICENCES** ouvrant la possibilité de poursuivre par exemple en Diplôme National d'Oenologie (DNO).

PLUS RAREMENT :

- **Classe préparatoire post-BTS** pour les concours d'entrée en école d'ingénieur.
- Entrée en **école d'ingénieur** particulièrement ESA à Angers.
- Etc.

Les conditions d'admission

CETTE FORMATION EST ACCESSIBLE :

- Aux étudiants issus des Bacs Généraux à spécialités scientifiques et Bacs Technologiques des séries STAV, STL
- Aux titulaires du DAEU option B
- Aux titulaires du Bac Professionnel Vigne et Vin
- Aux autres options de Bac, Bac Technologique et Bac Professionnel et Brevet de Technicien



**Les inscriptions sont à faire, via
le site Internet Admission Parcoursup**

Vous trouverez le lien sur notre site Internet : www.briace.org (dans la rubrique Formations – Le pôle d'enseignement supérieur – Conditions d'admission) ainsi que les pièces complémentaires du dossier à nous faire parvenir en avril selon notre procédure Admission Parcoursup.

Les conditions de vie à BRIACÉ

LE FOYER ÉTUDIANT

L'association des étudiants met à disposition dans les locaux situés sur le site une salle « pause-café / casse-croûte », un local équipé pour réaliser vos lessives, une salle informatique, des liaisons internet WIFI.

HÉBERGEMENT

L'établissement centralise les possibilités d'hébergement autour du campus et vous fournit la liste des logements.

RESTAURATION

2 formules sont possibles au self de l'établissement :

La formule midi & soir (déjeuner et dîner pris au self)

La formule midi (déjeuner pris au self)



BOURSES DU SUPÉRIEUR

Le Dossier Social Etudiant (DSE) vous permet de demander une aide financière universitaire.

N'hésitez pas à le constituer même si vous n'êtes pas boursier au lycée.

Vous devez effectuer cette démarche de janvier à la mi-mai en vous connectant sur : <https://messervices.etudiant.gouv.fr>

AIDE FINANCIÈRE AUX ÉTUDIANTS

Aide aux étudiants dont les parents relèvent de la MSA de Loire-Atlantique au titre des prestations familiales et dont les revenus n'excèdent pas 55% du SMIC. Prendre contact directement auprès de la **MSA : 02 51 36 88 88**.

TRANSPORT SCOLAIRE (JOURNALIERS & HEBDOMADAIRES)

Les inscriptions se font via le site : aleop.paysdelaloire.fr de mi-mai à mi-juillet

Pour tout renseignement : Communauté de communes Sèvre et Loire

84 rue Jean Monnet – La Chapelle Basse Mer 44450

Tél. : 02 51 71 92 14

transportscolaires@cc-sevreloire.fr

SITUATION GÉOGRAPHIQUE & CONTACT

Tél. : **02 40 06 43 33**

Site web : www.briace.org

Adresse : **Briacé**

44430 LE LANDREAU

RETROUVEZ NOTRE ACTUALITÉ SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

 [@lyceebriace](https://www.instagram.com/lyceebriace)  [@lyceebriace](https://www.facebook.com/lyceebriace)  [#lycéebriacé](https://www.linkedin.com/company/lycéebriacé)  [groupebriacé](https://www.youtube.com/groupebriacé)

