

BTS AVO

VITICULTURE
ŒNOLOGIE

*La nature
est ton futur !*



**Création et entretien du vignoble,
vinification et élevage des vins**

ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR BRIACÉ : APPRENDRE, S'ENGAGER, RÉUSSIR.



Marie-Pascale Pinatel
Cheffe d'établissement
BRIACÉ

CHOISIR UN ÉTABLISSEMENT ENGAGÉ ET BIENVEILLANT

Chaque année, des étudiants choisissent Briacé pour donner du sens à leur parcours.

Notre mission : accompagner chacun vers l'autonomie, la responsabilité et l'ouverture aux autres, dans un cadre alliant exigence et bienveillance.

Fortement ancré dans son territoire, Briacé s'appuie sur un large réseau de partenaires locaux qui enrichissent les projets, les stages et les apprentissages.

UN BTS QUI RÉPOND AUX ENJEUX D'AUJOURD'HUI

Choisir le **BTSA Viticulture-Œnologie**, c'est intégrer une filière emblématique du patrimoine français, fondée sur des savoir-faire qui se transmettent et évoluent.

Face aux défis d'aujourd'hui – changement climatique, innovations, nouvelles pratiques culturelles, respect des terroirs – cette formation prépare à maîtriser les techniques de production, à piloter une exploitation et à contribuer à la vitalité d'un secteur reconnu dans le monde entier.

UN CAMPUS RICHE DE SA DIVERSITÉ

À Briacé, la diversité des filières crée un environnement stimulant. Les étudiants apprennent à coopérer, débattre et s'ouvrir aux autres : un véritable atout pour leur future vie professionnelle.

UN ENVIRONNEMENT PENSÉ POUR LA RÉUSSITE

Le campus rénové au cœur du château offre un environnement moderne et inspirant. Nous mettons tout en œuvre pour proposer une formation solide et offrir à chaque étudiant un véritable tremplin pour la suite de son parcours..



Ce Brevet de Technicien Supérieur prépare aux responsabilités techniques et économiques des entreprises de production (domaines, coopératives et négocios). Il permet également 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 :

- 53 semaines en centre de formation, avec un fort ancrage professionnel grâce aux nombreuses actions menées sur le terrain.
- Des stages d'une durée de 14 à 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.

**53 SEMAINES EN
ÉTABLISSEMENT
SCOLAIRE**

**14 SEMAINES
DE STAGE**

COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

Après deux ans de BTS, l'étudiant pourra travailler en autonomie grâce aux compétences acquises.

- Conduire des processus de production viti-vinicole : choisir des itinéraires techniques et des modes de production adaptés au terroir et aux objectifs de qualité, mener les opérations de vinification de la réception des vendanges à l'élevage des vins.
- Organiser le travail.
- Evaluer la stratégie de production et proposer des alternatives.
- Conduire des expérimentations pour formuler des conseils.
- Mettre en valeur des vins au travers de la dégustation.
- Transposer les acquis de l'œnologie pour élaborer de la bière et du cidre ou créer une boisson innovante.

CONTENU DES ÉTUDES

	Unité d'Enseignement (UE)	Capacité du diplôme (C)	Discipline
Semestre 1	UE11: De la vigne au raisin : les fondamentaux des techniques viticoles	C3.2 Communiquer en langue étrangère C4.1 Proposer un itinéraire technique prévisionnel	Anglais, viticulture, STE, SESG, math
	UE12: Du raisin au vin : les étapes et les fondamentaux des techniques vinicoles	C 3.1 Répondre à un besoin d'information pour soi et pour un public C 5.1 Proposer un itinéraire prévisionnel d'élaboration d'un vin	Documentation, Oenologie, chimie, SESG
Semestre 2	UE21: Pratiques viticoles: réaliser, diagnostiquer et piloter	C4.2. Piloter la production viticole C4.3. Réaliser des opérations techniques viticoles C6.1. Gérer une équipe au travail	Viticulture, STE, SESG, math
	UE22: Piloter les vinifications dans le respect des règles de qualité, sécurité, environnement	C5.2. Piloter l'élaboration d'un vin C6.2 Mettre en œuvre la démarche qualité sécurité environnement	Oenologie, chimie, math, SESG, TIM



ORGANISATION DE LA FORMATION

- Formation organisée en **4 semestres**, permettant une acquisition progressive des capacités du diplôme.
- Cinq périodes de stage** en milieu professionnel pour développer les compétences techniques et pratiques.
- Trois voyages d'étude de 2 à 5 jours** pour découvrir des territoires viticoles et des pratiques variées.
- Une pédagogie rythmée et professionnalisante, favorisant la consolidation des apprentissages à chaque semestre.

	Unité d'Enseignement (UE)	Capacité du diplôme (C)	Discipline
Semestre 3	UE31: Pratiques œnologiques: gérer et réaliser	C5.3. Mettre en œuvre des travaux d'élaboration d'un vin C6.3 Gérer l'activité de production de l'entreprise	Œnologie Chimie, SESG, math, TIM
	UE32: Conduite d'un évènementiel dans un contexte mondialisé complexe	C1.2 Se situer dans des questions sociétales, Elaboration de problématiques C1.3 Argumenter un point de vue dans un débat de société C2.4 Conduire un projet C3.2 Communiquer en langue étrangère	SESG, français, viti-eno, anglais
	UE33: Accompagnement du changement technique: identifier et exploiter des données	C8.1. Formaliser un plan d'action en faveur du changement technique C8.2. Produire des références techniques	Viticulture œnologie, math
Semestre 4	UE41: Stratégies de production: analyser et évaluer pour élaborer un projet de production viticole selon les attentes sociétales	C1.1 Saisir les enjeux de la réalité socioéconomique C4.4. Evaluer a posteriori un itinéraire technique C5.4. Evaluer a posteriori un itinéraire d'élaboration de vin C7.1. Evaluer une stratégie de production C7.2. Proposer une évolution du système vitivinicole de l'entreprise	SESG, viticulture, œnologie
	UE42: Valorisation d'acquis techniques pour un public expert	C3.3 Communiquer avec des moyens adaptés C8.3. Formuler des conseils	ESC, viticulture, œnologie
	UE43: Les vins de France et d'ailleurs, les découvrir par la dégustation, les connaître pour s'adapter et innover face à la concurrence dans le contexte du Val de Loire.	C2.3 S'adapter à des enjeux ou des contextes particuliers C3.2 Communiquer en langue étrangère	Œnologie, viticulture, SESG, anglais
Sur les 4 semestres	UE Transversale : Construire son projet personnel et professionnel	C2.1 S'engager dans un mode de vie actif et solidaire C2.2 S'insérer dans un environnement professionnel	EPS, accompagnement au projet

L'OUVERTURE SUR LE MONDE

PASSAGE DU 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.

STAGES À L'ÉTRANGER OU EN FRANCE

Deux stages d'approfondissement.

Trois semaines en juin en viticulture et six semaines en vinification qui permettent la maîtrise des gestes professionnels et de collecter des données.

- 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 perfectionnement en lien avec le projet : vinification en blanc, rouge, liquoreux, viticulture raisonnée, biologique, en biodynamie, ...
- Des expériences de terrain avec la mise en œuvre d'une expérimentation en œnologie.
- Dans un ou des vignobles reconnus ce qui peut rendre attractif le Curriculum Vitæ.
- Briacé est reconnu et sollicité dans un réseau de professionnels diversifié : domaines, centres d'expérimentation, coopératives, ...

LES VOYAGES D'ÉTUDES

- 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 un vignoble en France.



UN ANCRAGE SUR LE TERRAIN

L'EXPLOITATION DE BRIACÉ, UN SUPPORT DE FORMATION

Ces immersions apportent les bases essentielles pour réussir le diplôme et faciliter l'insertion professionnelle.

- 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 technique est effectué en février et en avril 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.

L'OPTION BRASSERIE

EXPLORER CONCRÈTEMENT LE MONDE DU BRASSAGE.

- Option complémentaire.
- Deux mercredis par mois, découvrez, créez et testez vos propres recettes de bière. La meilleure sera ensuite brassée par notre partenaire de la Divatte.
- Réaliser des études comparatives de l'impact des différents ingrédients par le biais de dégustation.
- Acquérir une maîtrise de la conception des recettes permettant de réaliser différents styles de bières.
- Transférer les connaissances œnologiques dans le domaine du brassage.
- Consolider les compétences acquises en visitant des structures professionnelles du secteur.



ENSEIGNEMENT D'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, etc.
- Transposition des acquis techniques vers d'autres filières : cidrerie, distillerie, qui pourrait permettre de répondre à des projets professionnels spécifiques et à des offres d'emploi diversifiées.

TP ÉLABORATION DE CIDRE



DÉBOUCHÉS & POURSUITES D'ÉTUDES

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Le BTSA Viticulture-Œnologie ouvre de nombreuses possibilités dans l'ensemble de la filière vitivinicole. Il prépare à des métiers liés à la vigne, au chai, à la qualité et à la valorisation des vins. Les diplômés intègrent rapidement des exploitations, des caves ou des domaines, avec de belles perspectives d'évolution en France ou à l'étranger.

EXEMPLES DE MÉTIERS ACCESSIBLES :

- Chef(fe) de culture viticole ;
- Maître de Chai ;
- Responsable d'exploitation viticole ;
- Technicien(ne) conseil ;
- Technicien(ne) d'expérimentation ;
- Technico-commercial(e) ;
- Technicien(ne) qualité - laboratoire ; œnologique ;
- Commercial vins & spiritueux ;
- Conseiller viticole.



POURSUITES D'ÉTUDES

De nombreux étudiants poursuivent leurs études pour se spécialiser ou accéder à des fonctions à responsabilité.

LICENCES PROFESSIONNELLES (BAC+3)

Très appréciées des étudiants, ces poursuites d'études renforcent les compétences en commerce, technique ou gestion. Briacé est partenaire de l'UFR et de l'ESA d'Angers pour la licence "Marketing Commerce International des Vins de Terroir.

LICENCES ouvrant la possibilité de poursuivre en Master pour obtenir par exemple en Diplôme National d'Oenologue (DNO).

AUTRES VOIES POSSIBLES :

- **Sommellerie** ;
- Certificats de spécialisation (CS) ;
- Classe préparatoire post-BTS pour les concours d'entrée en école d'ingénieur ;
- Entrée en école d'ingénieur ; particulièrement ESA à Angers ;
- Ecole de commerce.



CONDITIONS D'ADMISSION

LE BTSA VITI-OENO EST ACCESSIBLE AUX TITULAIRES DE :

- Bacs Généraux à spécialités scientifiques et Bacs Technologiques des séries STAV, STL.
- Bac Professionnel Vigne et Vin.
- **A tous ceux qui, titulaire d'un bac, souhaitent se former à la viticulture et l'œnologie.**

QUALITÉS ATTENDUES

- Intérêt pour la vigne, le vin et les savoir-faire vitivinicoles,
- Goût pour le travail concret, en extérieur comme en cave,
- Curiosité scientifique et technique (processus de culture, de fermentation, d'analyse...),
- Sens de l'observation et précision, indispensables en viticulture et en œnologie,
- Capacité à travailler en équipe.

MODALITÉS D'INSCRIPTION

LES CANDIDATURES S'EFFECTUENT VIA LA PLATEFORME PARCOURSUP

- Accès au lien et aux pièces complémentaires sur le site du lycée Briacé : www.lycee.briace.com (dans la page Formations BTS Viti-œneo).
- Formulation des vœux et dépôt du dossier (bulletins, projet motivé, CV).
- Étude du dossier par l'équipe pédagogique du Pôle d'Enseignement Supérieur de Briacé.

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.



LA VIE ÉTUDIANTE



Entre patrimoine rénové, infrastructures modernes et immersion agricole, le Pôle d'Enseignement Supérieur de Briacé offre un cadre idéal pour étudier, partager et s'épanouir. Un campus qui allie charme historique et équipements contemporains, propice au travail, à la créativité et à la vie collective.

UN CAMPUS RÉNOVÉ DANS UN CADRE D'EXCEPTION

À partir de la rentrée 2026, la vie étudiante prendra place au cœur d'un château entièrement rénové, alliant charme historique et modernité.

Un espace commun, animé en collaboration avec les étudiants et leurs représentants deviendra le lieu central d'échanges, de convivialité et de vie de campus.

LE CAMPUS OFFRE :

- des salles de cours modernes et des espaces de coworking, adaptés aux études comme aux projets collaboratifs ;
- une salle dédiée au BDE, bureau des étudiants ;
- une salle "pause-café", pour échanger et se retrouver ;
- des services pratiques : micro-ondes, frigo, casiers personnels ;
- un espace SharePoint collaboratif, facilitant le travail en équipe et le partage de documents.

UNE RESTAURATION ADAPTÉE AUX RYTHMES ÉTUDIANTS

Un service de restauration est proposé le midi, sur réservation, offrant deux formules :

- formule classique,
- ou snack.



UN ACCOMPAGNEMENT POUR SE LOGER SEREINEMENT

Briacé facilite la recherche de logement en centralisant les solutions proches du campus et en proposant une liste actualisée des hébergements disponibles

Un soutien utile pour s'installer sereinement dès la rentrée.



PÔLE
D'ENSEIGNEMENT
SUPÉRIEUR BRIACÉ

BTS

Gestion de la protection
de la Nature

BTS

Viticulture
Œnologie

BTS

Aménagements
Paysagers

BTS ACS'AGRI

Analyse, conduite et
stratégie de l'entreprise
agricole

PORTE OUVERTES ET SALONS

Pour nous rencontrer lors de nos portes ouvertes ou salons, connectez-vous sur notre site www.lycee.briace.com et inscrivez-vous à la date de votre choix



 Apprentissage

POUR VENIR

EN VOITURE

Lycée Briacé - 44430 Le Landreau

Nantes : 30 minutes - Parking Gratuit

COVOITURAGE : Inscription via la plateforme

Scoléo : www.scoleo.fr

TRANSPORTS SCOLAIRES

Le lycée Briacé est desservi par les transports scolaires **Aléop** : transportscolaires@cc-sevreloire.fr

ACCESIBILITÉ :



Règlementation ERP - Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite

Tél. : 02 40 06 43 33
Site web : www.briace.com

Adresse : Briacé
44430 LE LANDREAU



Retrouvez notre actualité sur les réseaux sociaux

 @lycee briace  @lycee briace  #lycée briacé  groupe briacé