

# Rapport public Parcoursup session 2023

MAISON FAMILIALE RURALE - BTS - Agricole - Viticulture-Oenologie - en apprentissage

## Les données de la procédure

Données de la procédure calculées le jeudi 19 octobre 2023.

| Formation d'affectation   | Jury            | Groupe             | Nombre de places proposées | Nombre de voeux confirmés | Nombre de contrats saisis |
|---|-----------------|--------------------|----------------------------|---------------------------|---------------------------|
| MAISON FAMILIALE RURALE - BTS - Agricole - Viticulture-Oenologie - en apprentissage | Jury par défaut | Tous les candidats | 15                         | 64                        | 7                         |

# Le rappel des caractéristiques de la formation

## Attendus nationaux

S'intéresser à l'agroécologie et à l'innovation en viticulture et en œnologie/S'intéresser aux processus techniques, biologiques et écologiques en relation avec la conduite de la vigne et la production de vins et autres alcools/Disposer de compétences pour travailler en groupe et pour animer une équipe au vignoble, en cave ou au chai/Disposer de compétences scientifiques et techniques pour interpréter et exploiter des données et produire des références technico-économiques contextualisées/Disposer de compétences en matière d'expression écrite et orale pour communiquer et argumenter/Disposer de capacités de prise de décisions, d'adaptation, d'organisation et d'autonomie.

## Conditions d'inscription

Les candidats, titulaires ou en préparation d'un baccalauréat français ou d'un titre admis en équivalence, sont autorisés à s'inscrire.

## Contenu et organisation des enseignements pour la formation

Formation en entreprise (supérieur à 50 % du temps SANS ETRE EN APPRENTISSAGE) 43 semaines de stage réparties entre la 1ère et la 2ème année du BTSA. La formation se réalise en quatre semestres permettant d'acquérir 120 ecst (30 ecst/semestre) avec une possibilité de partir en mobilité internationale via ERASMUS + de 4 à 8 semaines.

La formation est constituée de 8 modules, 3 généraux et 5 professionnels.

Les 3 modules généraux sont :

Module : M1 Inscription dans le monde d'aujourd'hui

Module : M2 Construction du projet personnel et professionnel

Module : M3 Communication

Les 5 modules professionnels sont :

Module : M4 : Conduite d'une production viticole

Module : M5 Conduite d'une production vinicole

Module : M6 Organisation du travail

Module : M7 Stratégie de production vitivinicole

Module : M8 Accompagnement du changement technique

L'EIL : Propre à chaque établissement : la MFR de Vayres a choisi de proposer un enseignement permettant aux étudiants d'acquérir une plus-value commerciale :

La MFR de Vayres a choisi : Se démarquer face à la concurrence

Dans ce module d'enseignement les étudiants abordent 5 finalités :

- 1- Connaître les process de distillation
- 2- Pratiquer la mixologie
- 3- Pratiquer la dégustation
- 4- Développer des activités oenotouristiques
- 5- Evaluer l'attractivité du produit créé et analyser l'efficacité de l'activité oenotouristique

Fiche formation BTSA VO MFR de Vayres : <https://mfr-vayres.fr/les-formations/btsa-viticulture-oenologie/>

# Les modalités d'examen des vœux

## Les modalités d'examen des vœux

Les candidatures sont examinées en commission.

Premier élément de décision : la commission porte une attention particulière sur la lettre de motivation, elle est sensible à l'intention professionnelle, que celle-ci soit clairement expliquée.

Deuxième élément de décision : la commission analyse les notes et les appréciations sur le comportement.

## Avez-vous eu recours à un traitement algorithmique ?

Aucun traitement algorithmique n'a été mis en œuvre par la commission d'examen des vœux.

# Enseignements de la session et conseils aux candidats

## Enseignements de la session et conseils aux candidats

Les candidats rédigent des lettres de motivation sans rapport avec la spécialité du BTSA Technico-commercial.  
Les candidats ne connaissent pas l'alternance.

# Tableau Synoptique

| Champs d'évaluation   | Rappel des critères généraux                    | Critères retenus par la commission d'examen des vœux       | Éléments pris en compte pour l'évaluation des critères   | Degré d'importance des critères |
|---|---|--|--|---------------------------------|
| Résultat académique   | Diplôme   | Baccalauréat   | Baccalauréat ou équivalence niveau IV  | Essentiel                       |
| Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire                     | Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation | Titulaire d'un bac   | Baccalauréat   | Important                       |
| Savoir-être   | Posture professionnelle                         | Tenue correcte, travail physique                           | Autonomie, implication, la connaissance du monde viticole est un plus mais pas obligatoire, ouverture au monde | Important                       |
| Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet                     | Cohérence du projet                             | Connaissance de la filière viti-vini                       | Travail en extérieur - La connaissance du monde du vin est un plus   | Très important                  |
| Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires | Centre d'intérêt                                | Travaux saisonniers dans les vignes, connaissance des vins | Travaux saisonniers dans les vignes, oenologie, dégustation  | Complémentaire                  |

**Signature :**

Joël SCHINAZI,  
 Proviseur de l'établissement MAISON FAMILIALE  
 RURALE