

Rapport public Parcoursup session 2023

VIVARAIS FORMATION AGVF - 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
VIVARAIS FORMATION AGVF - BTS - Agricole - Viticulture-Oenologie - en apprentissage	Jury par défaut	Tous les candidats	20	50	12

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.

Attendus locaux

Notre centre, situé à Tournon-sur-Rhône, s'inscrit dans son territoire : Ardèche/ Drôme/ Loire/ Isère et Rhône, où se trouve les Côtes du Rhône septentrionales.

Cette proximité avec des vignobles allant de la Côte Rotie, Condrieu, St Joseph, Cornas et St Peray sur la partie droite des rives du Rhône ou des Vins de Seyssuel, Hermitage et Crozes Hermitage sur la partie gauche des rives du Rhône, nous assure un vivier de professionnel important.

Ces zones de production très proche de notre centre sont idéales pour des cas d'étude.

Les apprenants viennent de régions viticoles variées ce qui assure une mixité et un échange des pratiques

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

BTSA VITICULTURE ŒNOLOGIE par apprentissage.

Prochaine rentrée: Fin août 2023.

Alternance: 2 semaines en centre/ 3 semaines en entreprise.

Accompagnement dans la recherche d'un contrat d'apprentissage, grâce à un réseau d'employeurs existant au travers des activités agricoles et viticoles de notre établissement. Toutes les offres [sur notre site internet](#).

Contenu de la formation 8 blocs de compétences

3 blocs avec capacités tronc commun :

- S'inscrire dans le monde,
- Construire son projet
- Communiquer,

Reprenant les matières : expression/ documentation, anglais, animation/projet, économie, accompagnement personnalisé

- EIL : la conduite d'un vignoble en coteaux ou terrasses.

5 blocs capacités professionnelles :

- Conduire une production viticole,
- Conduire une production vinicole,
- Organiser le travail,
- Avoir une stratégie de production vitivinicole
- Accompagner le changement technique.

Ces blocs reprennent les matières : agronomie, physiologie végétale, écologie, viticulture, chimie/biochimie, œnologie, gestion, filière, qualité sécurité et environnement, management, traitement de données et informatique.

Validation du diplôme par Semestrialisation (pas d'épreuves terminales) : répartition des matières en 4 semestres

Tous les renseignements en détails [sur notre site internet](#)

Parcours en 1 an possible pour les titulaires d'un diplôme Bac + 2 (BTS, DUT,...) ou 120 Ects en CCCF et épreuves terminales

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Nous examinons les bulletins scolaires : notes, moyennes et les appréciations pour chaque candidat

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

Nous informons sur les matières principales du BTSA soit, chimie, biologie, mathématiques, agronomie, activités de plein air...

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	Connaissances scientifiques	Intérêt pour le monde viticole suite à la lecture du CV et lettre de motivation	Intérêt pour le fonctionnement du vivant, Résultats dans les matières scientifiques	Complémentaire
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	méthode de travail	Implication dans la vie sociale noté sur le CV du candidat	organisation et autonomie	Complémentaire
Savoir-être	concentration en classe	Commentaires et appréciations des enseignants sur les bulletins scolaires	appréciations sur les bulletins	Complémentaire
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Connaissances des exigences de la formation et de son contenu	Motivation explicite du candidat sur la lettre de motivation.	Motivation évaluée en entretien	Essentiel
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation			

Signature :

Dominique ROCHE,
 Directeur de l'établissement VIVARAIS FORMATION
 AGVF