

Rapport public Parcoursup session 2023

MAISON FAMILIALE RURALE - BTS - Agricole - Viticulture-Oenologie

Les données de la procédure

Les données de la procédure correspondent aux données de la phase principale, calculées au 07 juillet 2023.

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Nombre de places proposées	Nombre de voeux confirmés	Nombre de propositions d'admission en procédure principale	Rang du dernier admis en procédure principale	Taux minimum boursier	Taux bac pro
MAISON FAMILIALE RURALE - BTS - Agricole - Viticulture-Oenologie	Jury par défaut	Autres candidats	15	39	28	33	4	16
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	7	10	9	9	4	16
	Jury par défaut	Bacheliers technologiques toutes séries	8	20	16	18	4	16

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, connaissance du monde viticole	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	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	Complémentaire

Signature :

Joël SCHINAZI,
 Proviseur de l'établissement MAISON FAMILIALE
 RURALE