BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR TECHNICO-COMMERCIAL

Vins et Spiritueux

En Formation Initiale - Diplôme de Niveau III

COMMERCE / OENOLOGIE

❑ Objectifs de formation

……

- ✓ Acquérir une **double compétence** : maîtrise technologique et commerciale des produits de la filière Boissons, Vins et Spiritueux.
- ✓ Préparer aux postes à **responsabilité** de cette filière (responsables commerciaux, cavistes, chef de rayon, intégrer le service commercial des maisons de négoce….)

❑ Durée

……

- ✓ 1740 heures de formation réparties sur deux ans.

❑ Public concerné

……

- ✓ Baccalauréat général, technologique ou professionnel.

❑ Modalités d'inscription

……

- ✓ Procédure nationale admission postbac.
- ✓ Inscription administrative (dossier en ligne sur le site http://www.lavitibeaune.com).

❑ Poursuite d'études

……

- ✓ Certificat de Spécialisation (CS).
- ✓ Licences professionnelles.
- ✓ Licence de la vigne et du vin.
- ✓ Ecoles d'ingénieur agronome.
- ✓ Ecoles de commerce.

❑ Déroulement de la formation

……

Le BTS se prépare sur deux années scolaires et comprend, en plus de la formation initiale, 13 semaines de stage en entreprise, qui se répartissent de la façon suivante :

- ✓ 8 semaines de stage commercial en fin de première année.
- ✓ 4 semaines de stage technique en deuxième année.
- ✓ 1 semaine pour la mise en œuvre d'un projet et de diverses actions commerciales (salons, foires aux vins…).

BEAUNE VITI AGRO CAMPUS

ENSEIGNEMENT AGRICOLE 100% nature

RÉGION BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ

❑ Principaux contenus

Référentiel agréé par le ministère de l'agriculture. La formation dispensée en classe de BTS Technico-Commercial est à la fois technique, économique et commerciale et vise à former des techniciens supérieurs capables d'assumer des responsabilités et de prendre des initiatives pour raisonner et résoudre des problèmes concrets dans des secteurs d'activité correspondants à leur option.

Projet Personnel de Formation et Professionnel		MODULES COMMUNS A TOUS LES BTS (28 ECTS)	
M.11 : Accompagnement au projet personnel et professionnel	87h	**M.21 :** Organisation économique, sociale et juridique	87h
Activités Pluridisciplinaires		**M.22 :** Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation.	174h
M.71 : Module d'Initiative Locale	87h	**M.23 :** Langue vivante 1: anglais	116h
Module de langue Vivante 2 (allemand ou espagnol)	116h	**M31 :** Education physique et sportive.	87h
Activités Pluridisciplinaires	174h		

DOMAINE PROFESSIONNEL (82 ECTS)		
Traitement des données et informatique	**M 41: :** Traitements des données: mathématiques	72h
	M 42: : Technologies de l'information et du multimédia	43h
Connaissances scientifiques, techniques et réglementaires, liées au secteur Vins et spiritueux	**M 51 :** Economie d'entreprise.	87h
	M 52 : Gestion commerciale	43h
	M 53 : Mercatique...	101h
Connaissance de la filière viti-vinicole	**M 54 :** Relation commerciale....	101h
	M 55 : Négociation en langue anglaise	101h
	M 56 : Projet commercial et actions professionnelles..	43h
	M 57 : Champ professionnel « Vins et Spiritueux »..	246h
	M 58 : Langue Technico-Commerciale	43h
Mises en situations professionnelles	**M 61 : 13 semaines** Stages	

Les domaines de formation se verront affectés de 120 credits européens dits ECTS (European Credits Transfert

La formation est complétée par :

- ✓ Une option œnotourisme en partenariat avec le lycée Clos Maire de Beaune (**nouveauté 2016**)
- ✓ Possibilité d'intégrer la section sportive rugby du lycée.
- ✓ Une deuxième langue vivante : allemand ou espagnol.
- ✓ Applications commerciales de terrain.
- ✓ Deux modules d'initiative locale (MIL).
  - ↳ **Un MIL Géographie Viticole et Dégustation** afin d'approfondir les connaissances en analyse sensorielle des produits.
  - ↳ **Un Mil Anglais** qui permet aux étudiants de se préparer et de passer le **WSET (Wine and Spirit Education Trust)**. Ce diplôme valide un premier niveau de connaissances professionnelles de l'anglais du vin et est reconnu par la profession. (Cet examen est pris en charge financièrement pour moitié par l'établisse-

❑ Dispositif d'évaluation

L'enseignement agricole permet à tous les étudiants de pouvoir bénéficier du contrôle continu en cours de formation. 50 % de la note finale est obtenue durant les 2 années de formation et les 50 % restants lors de l'examen terminal sous forme d'épreuves de synthèse :

- ✓ Une épreuve de Français/Economie (E1).
- ✓ Deux épreuves Scientifiques, techniques et Professionnelles (E7).
- ✓ Une mention complémentaire européenne (anglais)

SJ - LEGTA-CFA/CFPPA BEAUNE - Création:09/12/08 - Mise à jour:16/11/2017– PlaqBTS-TC