



Ingénieur agronome

— spé.
Viticulture
et œnologie

.....

En alternance
1 an

.....

OBJECTIFS DE LA FORMATION

La spécialisation en Viticulture-Œnologie vise à former des futurs cadres aptes à exercer des fonctions de direction-supervision de la production et/ou de conseillers pour les différentes entreprises de la filière viti-vinicole. Elle permet de répondre à la demande de cadres techniques hautement qualifiés en viticulture et en œnologie.

PRÉREQUIS

Elève ingénieur-agronome en formation initiale ayant validé les semestres 5 à 8 à Bordeaux Sciences Agro ou dans une école d'ingénieur partenaire, et ayant validé le Diplôme National d'Œnologue (DNO).



VALEUR AJOUTÉE DES ENSEIGNEMENTS

- Une formation de pointe en viticulture et œnologie fondée sur les travaux de recherche les plus récents, est en prise avec la réalité du terrain.
- Une formation complémentaire du diplôme national d'œnologue permet d'approfondir les questions en lien avec les enjeux actuels de la filière viti-vinicole (durabilité des pratiques, adaptation au changement climatique).

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Une diversité de méthodes pédagogiques : cours, études de cas et mises en situations, témoignages de professionnels, déplacements sur le terrain, travaux collectifs.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle continu - Lors du stage ou de la période de professionnalisation en entreprise : étude d'une problématique complexe (livrables académiques : mémoire et soutenance orale).

ENTREPRISES D'ALTERNANCE

Entreprises et organisations professionnelles viti-vinicoles (entreprises de production viti-vinicole, entreprises de conseil, instituts techniques, structures interprofessionnelles, groupements de producteurs et structures coopératives, chambres d'agriculture, entreprises de fourniture amont)

Sous la responsabilité d'un/e responsable R&D, responsable d'expérimentation, responsable technique, ...

Contrat de professionnalisation :

Tous les employeurs de droit privé assujettis au financement de la formation professionnelle continue, à l'exception de l'État, des collectivités territoriales et de leurs établissements publics à caractère administratif.

Les établissements publics industriels et commerciaux (par exemple, la RATP, la SNCF, l'Office national des forêts) assujettis au financement de la formation professionnelle continue et les entreprises d'armement maritime peuvent conclure des contrats de professionnalisation.

Contrat d'apprentissage :

Les employeurs du secteur public non industriel et commercial (fonctions publiques d'État, territoriale et hospitalière, ainsi que les établissements publics administratifs)

DÉBOUCHÉS

- Cette formation permet d'accéder aux métiers de la production, du conseil, de l'animation, de la formation et de la recherche et du développement, de la certification des produits, etc...
- Ces fonctions peuvent être exercées dans des entreprises de production viti-vinicole, dans des structures interprofessionnelles, en chambres d'agriculture, dans des structures de conseil ou cabinets de consultants, en coopératives, dans les entreprises de fourniture amont ou en recherche publique ou privée.

Coordinateur pédagogique :

Pr Jean-Christophe Barbe, Professeur d'Œnologie - Bordeaux Sciences Agro, UMR OENO Université de Bordeaux, Institut des Sciences de la Vigne et du Vin.

PROGRAMME DE LA FORMATION



Information sur le déroulé pédagogique global du cursus en double diplôme : ingénieur / Œnologue :

1ère année formation ingénieur à BSA (S5-S6)	1ère année de DNO (dans une université ou école partenaire)	2ème année de DNO (dans une université ou école partenaire)	Année de spécialisation en Viticulture-Œnologie à BSA (S9-S10)
--	---	---	--

Contenu de la spécialisation Viticulture-Oenologie :

- Valorisation du terroir dans un contexte de changement climatique
- Machinisme et viticulture innovante
- Statistiques appliquées à la viticulture et à l'œnologie
- Coûts de production
- Agro-écologie et management de la transition du vignoble
- Enjeux de la filière
- Management et RSE
- Communication
- Préparation projet d'étude en entreprise
- Anglais

INFORMATIONS PRATIQUES

- Durée de la formation : 13 mois (contrat de travail de 1740h)
- Période de formation : nov. N à nov. N+1
- Action de formation = 399 h
- Lieux de formation : Bordeaux Sciences Agro à Gradignan (33)
- Période d'examen : novembre N+1

TYPES DE CONTRAT

- Moins de 26 ans et employeur du secteur privé : contrat de professionnalisation.
- Plus de 26 ans ou employeur du secteur public : contrat d'apprentissage.

05 DÉC. 2024

Journée de formation des tuteurs entreprise organisée par Bordeaux Sciences Agro

VOUS ÊTES CANDIDAT - RECRUTEUR ? Contactez-nous

Service Alternance : alternance@agro-bordeaux.fr
Tél : 05 57 35 07 23 - Ingrid Ebzant

Aide employeur

Dans la continuité du soutien du Gouvernement au déploiement de l'alternance, une aide d'un montant de 6000 € sera versée à toutes les entreprises (privées) pour la première année d'exécution du contrat.

Bordeaux Sciences Agro : ses atouts

- › Un campus accueillant et dynamique...
 - 5 résidences de logements étudiants proposant 350 logements
 - De nombreuses associations et clubs étudiants
 - Un grand choix d'activités sportives
- › Une école d'enseignement supérieur et de recherche :
 - 12 unités mixtes de recherche
 - 3 unités de valorisation de la recherche
 - Certifiée ISO 9001 pour sa formation d'ingénieur
 - Engagée dans une démarche de développement durable
- › Nouvelle-Aquitaine :
Première région agricole européenne
 - Première région mondiale pour les vins d'appellation contrôlée
 - Première région française pour la production sous signes de qualité et/ou d'origine
 - Abrite le plus grand massif forestier planté d'Europe
- › Bordeaux : métropole classée au patrimoine de l'UNESCO
 - Un fort potentiel universitaire et scientifique
 - Une intense vie culturelle et associative
 - Une forte activité économique et touristique
- › Bordeaux : une situation géographique privilégiée
 - à 55 km des plages de Lacanau
 - à 3h15 des pistes de ski des Pyrénées
 - à 2h30 de l'Espagne



www.agro-bordeaux.fr
alternance@agro-bordeaux.fr

