

## VITICULTURE OENOLOGIE

### DU CEP DE VIGNE AU VERRE DE VIN

Pour y faire quoi ?

#### Les métiers

De nombreux métiers spécialisés s'articulent autour du travail de la vigne et de la commercialisation du vin.

- ouvrier viticole
- agent de chai ou de cave
- viticulteur  
chef d'exploitation viticole
- chef de culture
- maître de chai
- œnologue
- technico-commercial

La notoriété de ce secteur très ancré dans les territoires n'est plus à démontrer. Chaque région viticole cultive avec force ses spécificités, les producteurs utilisent de plus en plus des techniques de pointe, notamment pour l'élaboration du vin. La recherche de la qualité et de la protection du terroir, qui va du suivi de la parcelle à la vinification, est omniprésente.

L'ensemble des emplois liés à ce secteur est circonscrit à l'aire de la production et de la commercialisation.

**Produire du raisin** (métiers de la vigne), le **transformer en vin** (métiers de la cave et du vin), et le **commercialiser** (métiers de la vente) souvent vers des destinations lointaines, nécessitent un savoir-faire reconnu. Une maîtrise parfaite de la technique est attendue à tous les stades de l'élaboration du vin.

#### Où se former ?

##### ■ CAP agricole MÉTIERS DE L'AGRICULTURE - VITICULTURE

- ◆ CFAAD de l'Indre-et-Loire - Chinon (37)

##### ■ BAC PRO CONDUITE ET GESTION DE L'ENTREPRISE VITI-VINICOLE

- LPA d'Amboise (37)

##### ■ BAC PRO TECHNICIEN CONSEIL VENTE EN ALIMENTATION VINS ET SPIRITUEUX

- LPA de Chambray-lès-Tours (37)

##### ■ BTSA VITICULTURE-OENOLOGIE

- LEGTA de Tours-Fondettes (37)

##### ■ BTSA TECHNICO-COMMERCIAL VINS ET SPIRITUEUX

- LPA d'Amboise (37)



#### POURSUITE D'ÉTUDES

- LICENCE PRO COMMERCIALISATION DES VINS
- DIPLOME D'OENOLOGIE