



# Richemont

Institut Supérieur de Formation  
par Alternance | OF - CFA |



Viticulture



Cœnologie



Vieillessement



Distillation



Économie  
Gestion



## BACHELOR COGNAC

## & AUTRES SPIRITUEUX

Bachelor Agro – Génie Agronomique et Transitions  
Parcours Cognac et Autres Spiritueux



### OBJECTIFS

- Piloter une organisation agricole ou un système de production
- Accompagner les acteurs engagés dans une trajectoire de changement
- Assister des travaux d'expérimentation



### CONDITIONS D'ADMISSIONS

Condition de candidature : être titulaire ou en cours d'acquisition d'un diplôme BAC+2 ou équivalent avec la possibilité de validation des études supérieures (VES) ou de validation des acquis professionnels et personnels (VAPP).

**Phase d'admissibilité :** examen du dossier d'inscription

**Phase d'admission :** entretien avec le jury

s'inscrire sur le site de Bordeaux Sciences Agro :

[inscription\\_LP@agro-bordeaux.fr](mailto:inscription_LP@agro-bordeaux.fr)



### Formation en Apprentissage

(Financée par les OPCO)

### Formation en Contrat de Professionnalisation

(Financée par les OPCO)

### Formation Professionnelle Continue

(Divers financements possibles)



FRANCE  
compétences

CERTIFICATION

enregistrée au RNCP



N° de fiche RNCP 41511



### COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

- Gestion d'une exploitation agricole
- Pilotage du système de production végétale dans une perspective de multiperformance (agronomique, viticole, œnologique, environnementale, sociale, en distillation et en vieillissement)
- Développement d'une expertise pour produire des conseils, favoriser des innovations et les adaptations du système de production végétale



TAUX DE RÉUSSITE  
AUX EXAMENS (2025)

ANCIENNE  
FORMULE

62%



### TARIFS

Retrouvez nos conditions  
tarifaires sur notre site  
[institut-richemont.fr](http://institut-richemont.fr)

Retrouvez tous nos indicateurs de  
performance sur notre site



12, route de l'ancien séminaire - Richemont  
16370 VAL-DE-COGNAC



[www.institut-richemont.fr](http://www.institut-richemont.fr)



05.45.83.16.49



[accueil@institut-richemont.fr](mailto:accueil@institut-richemont.fr)



Établissement d'Enseignement Privé sous contrat d'association avec le Ministère de l'Agriculture-CFA



## LE CONTENU EN ALTERNANCE

La formation par alternance associe les mises en situations professionnelles en entreprise et une formation en centre de formation sur 1 an :

- 18 semaines en centres de formation
- 34 semaines en entreprise (dont 5 semaines de congés payés et 1 semaine de stage en mobilité)

### En **Entreprise** (en fonction du statut)

- Conduite de vignobles (taille, récolte, certiphyto),
- Opérations au chai (vendanges, vinification, vieillissement)
- Distillation
- Gestion d'équipe, RSE, certifications
- Conduite d'essai et/ou d'expérimentation et/ou mise aux normes

### À **l'Institut** (1350 heures)

- Productions Agro-Viti-Vinicoles (agronomie, viticulture, environnement, œnologie, contrôles qualité et RSE)
- Élaboration de Spiritueux (distillation et vieillissement du Cognac, ouverture aux autres spiritueux)
- Management (gestion et RH)
- Expertise Professionnelle (audit technico-économique et mémoire)



### CONDITIONS D'EXAMEN

**Pas d'épreuve terminale**

**Semestrialisation :** passage d'UE (Unité d'Enseignement) à chaque semestre (60 ECTS)



## Après LA FORMATION

### POURSUITE DES ÉTUDES

- Diplôme National d'Œnologue (DNO)
- Masters
- Diplôme d'ingénieur agronome (14 spécialisations à Bordeaux Sciences Agro)

### VIE ACTIVE

Au sein d'exploitations agricoles, d'organismes de conseil, de coopératives, de collectivités ou d'organismes de recherche, vous pourrez occuper des postes tels que :

- Responsable d'entreprise agricole, agriculteur(trice)
- Second d'exploitation, responsable de production
- Chef(fe) de culture
- Conseiller(ère) agricole généraliste ou spécialisé
- animateur de projet, de filière, de collectif
- Assistant(e) ingénieur



Nos



Accompagnement dans la méthodologie de recherche d'entreprises / Mobilité d'une semaine possible / Visites d'exploitations / Travaux pratiques en extérieur et en laboratoire / Restauration sur place / Solution d'hébergement / Partenariats divers