



Viticulture



Œnologie

BAC PRO CGEVV



Formation Initiale en Alternance
(Sous contrat privé avec le Ministère de l'Agriculture)

Formation en Apprentissage
(Financée par les OPCO)

Conduite & Gestion de l'Entreprise Viti-Vinicole

Option : s'adapter aux enjeux professionnels et particuliers :

Vinification et Distillation Charentaise pour l'élaboration du cognac ou Analyse des Vins et Spiritueux



OBJECTIFS

- Maîtriser les techniques de production de la vigne et le processus de vinification
- Assurer la conduite du processus de vinification, l'élaboration, l'assemblage, la conservation et la commercialisation de sa production
- Utiliser des machines agricoles de toute nature et veiller à leur entretien et procéder le cas échéant aux réparations de premier niveau



CONDITIONS D'ADMISSIONS

Après la 3^{ème} ou un CAPA

Après la 2^{nde} ou un CAPA

Possibilité d'intégrer en 2 ans ou 1 an en fonction des parcours particuliers

Entretien d'admission et de motivation



FRANCE
compétences

CERTIFICATION

enregistrée au RNCP



N° de fiche RNCP 38077



COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

- Réaliser des choix techniques dans le cadre d'un système vitivinicole
- Piloter une entreprise vitivinicole
- Gérer le travail dans l'entreprise vitivinicole et réaliser des opérations de gestion et d'administration de l'entreprise



Taux de Réussite aux Examens (2025)

Retrouvez tous nos indicateurs de performance sur notre site

87.5%

TARIFS

Retrouvez nos conditions tarifaires sur notre site institut-richemont.fr



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



www.institut-richemont.fr



05.45.83.16.49



accueil@institut-richemont.fr



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



Cofinancé par
l'Union européenne

LE CONTENU EN ALTERNANCE

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

La formation par alternance associe les mises en situations professionnelles en entreprise et une formation à l'Institut sur 3 ans :

Année de 1^{ère} :

2 semaines de stage obligatoires en distillation ou laboratoire d'analyse œnologiques en appellation Cognac

Année de terminale :

8 semaines de stage permanents obligatoires sur une entreprise vitivinicole

5 semaines de stage de vinification en France et/ou à l'étranger (Erasmus+)

Sur le cycle de 3 ans:

Jusqu'à 60 semaines de stage

À **l'Institut** (1950 heures) sur 3 ans

Modules généraux :

- Lettres, Documentation, Éducation Socioculturelle, Histoire-Géographie, Éducation Morale et Civique
- Mathématiques, Biologie-Écologie, Physique-Chimie, Informatique,
- Éducation physique et sportive, projet collectif
- Mobilité et langue vivante (Anglais)

Modules professionnels et techniques :

- Pilotage de l'entreprise viticole et rapport de stage
- Sciences économiques agricoles
- Gestion, Viticulture, Œnologie, Machinisme

Modules d'adaptation professionnelle :

- Vinification et Distillation Charentaise pour l'élaboration du Cognac



CONDITIONS D'EXAMEN

65 % Contrôle Continu (CCF) sur 2 ans

35 % Épreuves Terminales



Après LA FORMATION

POURSUITE DES ÉTUDES

Proposées à l'Institut Richemont :

- BTSA Viticulture - Œnologie (VO)
- BTSA Analyse, Conduite & Stratégie de l'Entreprise Agricole (ACS'AGRI)
- BTSA Technico-Commercial Vins, Bières & Spiritueux ou Alimentation Boissons (TC)

Autres études :

- Certificats de Spécialisation (CS)

VIE ACTIVE

- Exploitant(e) viti-vinicole - ouvrier(ère)
- Salarié(e) d'entreprise viti-vinicole
- Salarié(e) entreprise de la filière



Nos



Accompagnement dans la méthodologie de recherche d'entreprises / Stage Erasmus⁺ à l'étranger (sur candidature) / Voyage pédagogique en Europe / Visites d'exploitations / Travaux pratiques en extérieur et en laboratoire / Visites d'exploitation / Restauration sur place - Possibilité d'hébergement / Partenariat avec les grandes Maisons de Cognac, le Conservatoire du Vignoble Charentais