



Richemont

Institut Supérieur de Formation
par Alternance

CFA - MFREO des Charentes



Viticulture



Œnologie

BAC PRO CGEVV



Formation initiale en alternance
Formation en apprentissage
Formation professionnelle

Conduite & Gestion de l'Entreprise Viti-Vinicole

MAP : Vinification et Distillation Charentaise pour l'élaboration du Cognac



OBJECTIFS

- Acquérir des notions de viticulture, d'œnologie, de gestion et de conduite d'exploitation viti-vinicole
- Acquérir des compétences économiques et techniques d'une exploitation viti-vinicole
- Connaître l'entreprise, son fonctionnement et son environnement naturel et socio-économique
- Gérer une exploitation viticole et maîtriser la vinification et la distillation charentaise



CONDITIONS D'ADMISSIONS

Après la seconde professionnelle productions

Après une seconde générale

Après un CAPA pour une réorientation

Entretien d'admission et de motivation



FRANCE
compétences

CERTIFICATION

enregistrée au RNCP

N° de fiche RNCP 38077



COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

- Savoir-faire techniques en viticulture
- Communiquer, s'adapter aux enjeux professionnels d'un système viti-vinicole
- Gérer le travail d'une exploitation viti-vinicole



TAUX DE RÉUSSITE AUX EXAMENS

(moyenne sur 3 ans de 2021 à 2023)

Retrouvez tous nos indicateurs de performance sur notre site

85%



TARIFS

Retrouvez nos conditions tarifaires sur notre site

institut-richemont.fr



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



05.45.83.16.49



mfr.richemont@mfr.asso.fr



www.institut-richemont.fr



CHARENTE
LE DÉPARTEMENT

MFR
CULTIVONS LES BÉNÉFICES



L'AVENTURE
DU VIVANT



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 2 ans :

- Par période de 1 à 3 semaines en centre de formation et 1 à 3 semaines en entreprise
- Stages dans différentes exploitations (appellation Cognac et autres vignobles)

35 semaines minimum à temps plein en entreprise :

- 28 semaines de stage permanent en exploitation viti-vinicole (Cognac, autres vignobles, entreprise familiale)
- 2 semaines de stage en distillation en appellation Cognac
- 5 semaines de stage de vinification en France ou à l'étranger (Erasmus+)

À **l'Institut** (1350 heures)

Modules généraux :

- Lettres, Documentation, Éducation Socioculturelle
- Histoire-Géographie - Éducation Morale et Civique
- Langue vivante : Anglais
- Éducation physique et sportive - Projet collectif
- Mathématiques, Technologie de l'Informatique et du Multimédia
- Biologie- Écologie, Physique - Chimie

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

Nos



Accompagnement dans la méthodologie de recherche d'entreprises / Stage Erasmus+ à l'étranger (sur candidature) / Voyage pédagogique en Europe / Visites d'exploitation / 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



CONDITIONS D'EXAMEN

65 % Contrôle Continu (CCF) sur 2 ans

35 % Épreuves Terminales

Après LA FORMATION

POURSUITE DES ÉTUDES

- BTSA Viticulture - Œnologie (VO) proposé à l'Institut de Richemont
- BTSA Analyse, Conduite & Stratégie de l'Entreprise Agricole (ACSE) proposé à l'Institut de Richemont
- BTSA Technico-Commercial Vins, Bières & Spiritueux (TC) proposé à l'Institut de Richemont
- Certificats de Spécialisation (CS)

VIE ACTIVE

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

