



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 (2024)

Retrouvez tous nos indicateurs de performance sur notre site

# 85%



#### TARIFS

Retrouvez nos conditions tarifaires sur notre site

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



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



05.45.83.16.49



accueil@institut-richemont.fr



www.institut-richemont.fr



Erasmus+

## 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



### 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



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