Richemont
Institut Supérieur de Formation par Alternance | OF - CFA |

Viticulture · Œnologie · Vieillissement · Distillation · Économie Gestion

BACHELOR COGNAC & AUTRES SPIRITUEUX

NIVEAU 6

Formation en Apprentissage
(Financée par les OPCO)
Formation en Contrat de Professionnalisation
(Financée par les OPCO)
Formation Professionnelle Continue
(Divers financements possibles)

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

FRANCE compétences
CERTIFICATION
enregistrée au RNCP

N° de fiche RNCP 41511

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

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

BACHELOR COGNAC & AUTRES SPIRITUEUX

BACHELOR AGRO CONTRÔLÉ PAR L'ÉTAT

TAUX DE RÉUSSITE AUX EXAMENS (2026)

Retrouvez tous nos indicateurs de performance sur notre site

92%

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

L'AVENTURE DU VIVANT · Région Nouvelle-Aquitaine · CHARENTE LE DÉPARTEMENT · Erasmus+ Enrichit les vies, ouvre les esprits. · Cofinancé par l'Union européenne

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