



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



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 (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



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