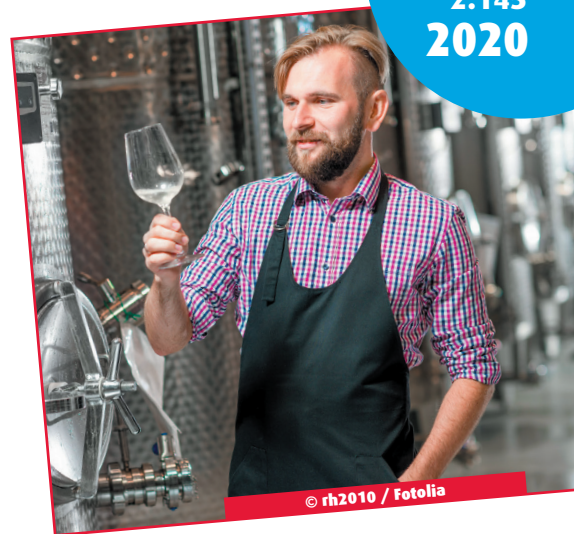


Les métiers de la vigne et du vin

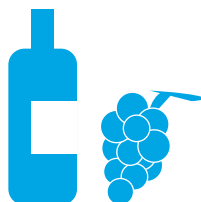


La filière vigne comprend à la fois la voie viticole (production) et la voie vinicole (transformation, commerce): les métiers du vin sont d'une grande diversité. Être ouvrier-ère vigneron-ne, tonnelier-ère, œnologue, caviste, maître-esse de chai, sommelier-ère ou courtier-ère demande des savoir-faire spécifiques. Du CAP agricole au master, en passant par le BTS ou la licence professionnelle, il existe presque autant de formations que de cépages!

RELÈVE RECHERCHÉE !

De nombreux-ses
salarié-e-s de la viticulture
et du négoce partent
actuellement à la retraite

LA VITICULTURE BIOLOGIQUE A TRIPLÉ EN 10 ANS



Elle représente 12 %
des surfaces viticoles
françaises

DIPLÔMES RECHERCHÉS



- > Bac pro conduite et gestion de l'entreprise viticole
- > BTS viticulture œnologie (bac +2)

Secteur et emploi

De plus en plus d'emplois salariés

Même si la concurrence est de plus en plus rude, la France résiste bien. Elle connaît néanmoins une diminution du nombre de ses exploitations viticoles qui augmentent en taille. On assiste également à un déclin de la main-d'œuvre et à une requalification des métiers. Voir liste 1 du carnet d'adresses.

■ Un marché mondial

Le vin est le 2^e secteur français le plus exporté après l'aéronautique (30 % de la production est exportée) et la France est le 1^{er} exportateur de vin au monde en valeur (12,2 milliards d'euros), produisant près de 17 % du vin de la planète. Si les Français consomment moins (la France demeure toutefois le 2^e pays consommateur de vin au monde), les pays émergents en Asie et en Amérique du Sud achètent de plus en plus des vins français. Cela demande de vraies compétences à l'exportation en matière de réglementation, de prix et de logistique.

■ Se tourner vers la qualité et le bio

Pour répondre à la concurrence, les producteurs cherchent à réaliser des produits de meilleure qualité. Aujourd'hui, les vins AOC (appellation d'origine contrôlée) représentent près de 50 % de la production française.

Les régions où la production est la plus importante sont les suivantes: Occitanie, Nouvelle-Aquitaine, Grand Est et Bourgogne-Franche-Comté.

Autre tendance actuelle: la viticulture biologique. Même si la production de vin bio ne représente que 7 % de la main-d'œuvre, les exploitations et les surfaces dédiées à la viticulture bio se sont fortement développées (le nombre des exploitations a été multiplié par 4 en 15 ans, les surfaces de vin bio ont augmenté de 20 % entre 2017 et 2018).

Si ce type de produit répond à des attentes de qualité de la part des consommateurs, il a également des incidences sur l'environnement et sur l'emploi. La conduite d'un vignoble bio nécessite en effet 1,5 fois plus de main-d'œuvre qu'une exploitation conventionnelle. Ce sont les régions les plus dynamiques dans le bio qui recrutent le plus: l'Occitanie, la Provence-Corse et la Nouvelle-Aquitaine.

Le vin représente 2/3 des exportations françaises de produits bio et la France se classe à la 3^e place des producteurs mondiaux de vins biologiques derrière l'Espagne et l'Italie.

■ 1^{er} employeur de main-d'œuvre du secteur agricole

Avec la production de raisin, la vinification et la distribution, la viticulture est le 1^{er} employeur de main-d'œuvre du secteur agricole (558 000 personnes). Contrairement aux idées reçues, nul besoin d'être fils et fille de vigneron ou de négociant pour trouver sa place dans cette filière, d'autant qu'elle recrute principalement pour le travail de la vigne et la commercialisation des vins.

Bien que les hommes restent majoritaires, le secteur du vin se féminise de plus en plus, y compris pour les métiers comme maîtresse de chai ou cheffe de culture. Aujourd'hui 1/3 des exploitants viticoles français sont des femmes.

Les œnologues, qui occupent le plus souvent le rôle de maître de chai ou de chef de culture, ont fait une entrée massive dans les entreprises afin d'assurer une vinification de qualité. Avec des normes et procédures de plus en plus strictes, les technicien·ne·s et les ingénieur·e·s formé·e·s à la qualité sont également très demandé·e·s.

Actuellement, les viticulteurs ont souvent du mal à trouver des salariés qualifiés. On constate une désaffection des jeunes pour les métiers de la vigne et du chai, fatigants et physiques mais aussi de plus en plus techniques (notion de qualité, utilisation de drones). Les centres de formation d'apprentis (CFA) se vident. Pourtant, d'ici à 2020, un grand nombre de salariés de l'agriculture et du négoce partiront à la retraite. Certains métiers deviennent en tension

comme l'agent·e viticole tractoriste. On peut débiter avec un simple CAP agricole mais le bac pro viticulture œnologie ou le brevet de technicien supérieur agricole (BTSA) viticulture-œnologie sont 2 diplômes très appréciés. Nécessitant des compétences très techniques, le métier de technicien·ne commercial·e en agrofourniture peine lui aussi à recruter.

Toujours très demandeurs de professionnels, les domaines de la vente et du management ont accentué les recrutements ces dernières années et la tendance devrait se poursuivre.

ET SI VOUS FAISIEZ LES VENDANGES ?

Les vendanges sont un bon moyen de découvrir le secteur du vin. Chaque année, 336 000 contrats de vendangeurs sont signés d'août à octobre. La Champagne-Ardenne est la région qui en embauche le plus avec 100 000 vendangeurs. Pour connaître les offres d'emploi, consultez le site Pôle emploi de la région qui vous intéresse. Vous pouvez aussi vous rendre sur le site de l'Anefa.

<http://anefa.org/saisonniers>

■ Boom de l'œnotourisme

En France, les régions viticoles s'ouvrent à l'œnotourisme. Visite de chais, chambres d'hôtes, restauration, dégustation, l'œnotourisme est une activité porteuse. Le public est français mais aussi britannique, belge, chinois... L'œnotourisme draine ainsi 10 millions de visiteurs, dont 42 % d'étrangers, par an.

Pour satisfaire cet engouement, les caves œnotouristiques, les musées consacrés au vin et les destinations labellisées « vignobles et découvertes » se sont multipliés.

Dans ce contexte, les passionnés de vin capables de parler plusieurs langues sont très recherchés. Pour accompagner cet essor, de nombreuses formations ont été mises en place.

■ Commerce et e-commerce

Si vous êtes passionné·e de vin mais que vous ne vous voyez pas pour autant devenir viticulteur·trice, les fonctions marketing et commercial sont peut-être pour vous. En bonne santé, le secteur viticole français recrute nombre de professionnels dans ces domaines (en moyenne, 70 % des offres d'emploi dans le secteur concernent des postes de commerciaux). Les entreprises recherchent des profils d'écoles généralistes (écoles de commerce, droit, gestion) suivies d'une spécialisation en vin. Cette

spécialisation est très utile pour se faire un réseau et trouver plus vite un emploi. Parler plusieurs langues est aussi un plus.

Vous rêvez de travailler à l'étranger? Dans le domaine commercial, de plus en plus de grands châteaux choisissent des jeunes diplômés d'écoles de commerce et spécialisés dans les métiers du vin comme ambassadeurs de leur marque à l'étranger.

Du côté des cavistes ce sont les ventes en lignes qui sont en pleine croissance. Plus de 600 sites marchands strictement dédiés au vin sont aujourd'hui présents sur Internet. L'e-commerce, en pleine expansion, représente actuellement 14 % du marché soit 430 millions d'euros.

Dans les châteaux, le développement de la commercialisation et de la vente directe amène les grandes structures à embaucher des commerciaux.

■ Quelles qualités requises ?

Les métiers liés au travail de la vigne demandent une bonne résistance physique. Il faut aimer travailler à l'extérieur. Un bon sens de l'observation, une capacité d'écoute et de l'autonomie sont également nécessaires.

Les métiers de la transformation font appel à une grande connaissance des techniques de vinification. Rigueur, patience et précision ainsi que du nez et un palais sensible sont indispensables.

Les métiers de la vente et du conseil exigent un sens aigu de la relation client et la maîtrise des langues étrangères.

À LIRE AUSSI

Les métiers de l'agriculture n° 2.11

Les métiers de la vente : du CAP au bac pro n° 2.321

Les métiers de la vente : bac et études supérieures n° 2.322

Métiers

Production

Les métiers du vin marient tradition ancestrale et technologies modernes pour concevoir un produit très sophistiqué. Au niveau de la production, ils regroupent tous les métiers liés au travail de la vigne.

■ Ouvrier·ère vigneron·ne

L'ouvrier vigneron est un ouvrier qualifié polyvalent qui s'occupe de la plantation et de la taille de la vigne. Il effectue les traitements et les travaux du sol.

Autre appellation : ouvrier·ère viticole.

Salaire brut mensuel débutant : 1 539 € (Smic).

Formation : CAP agricole métiers de l'agriculture ; bac pro CGEVV (conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole) ; BPA travaux de la vigne et du vin spécialité travaux de la vigne.

■ Ouvrier·ère tractoriste

Polyvalent, l'ouvrier tractoriste effectue des travaux mécanisés et des réglages, entretient le matériel et veille à sa bonne utilisation. Au printemps et en hiver, il est chargé de l'entretien de la vigne. À la fin de l'été, il participe aux travaux de vendanges,

conduit le tracteur et la benne, éventuellement la machine à vendanger. Il assiste aussi aux travaux de cave. Il connaît et applique les règles d'hygiène et maîtrise la dégustation.

L'ouvrier tractoriste peut évoluer vers un poste de chef d'équipe, voire de chef de culture. Il peut se spécialiser dans le secteur du chai, à condition d'approfondir ses connaissances sur la vinification et l'élevage du vin.

Autre appellation : conducteur·trice d'enjambeur.

Salaire brut mensuel débutant : 1 539 € (Smic) + primes.

Formation : CAP agricole métiers de l'agriculture ; bac pro CGEVV (conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole) ; BPA travaux de la vigne et du vin spécialité travaux de la vigne + expérience professionnelle validée (CQP) ; BP responsable d'entreprise agricole ; BTS viticulture-œnologie.

UN SERIOUS GAME POUR DÉCOUVRIR LES MÉTIERS

Le Comité interprofessionnel du vin de Bordeaux (CIVB) a sorti en 2013 *Chateau Academy*. Le jeu est une application pour smartphones et tablettes.

Objectif pour le joueur: avoir un vin prestigieux et une exploitation correctement gérée et découvrir ainsi tous les métiers du secteur.

Pour le télécharger: www.chateauacademy.fr

■ Pépiniériste viticulteur·trice

Le pépiniériste viticulteur est chargé de greffer et de multiplier les plants de vigne et de les commercialiser. Il possède une expertise sur les sols et le climat de sa région qui lui permet de conseiller ses clients sur les bons porte-greffes et clones, l'analyse des sols et le travail de plantation.

Salaire brut mensuel débutant: 1 539 € (Smic).

Formation: bac pro CGEVV (conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole); BP responsable d'entreprise agricole; BTSA viticulture-œnologie.

■ Chef·fe de culture

Le chef de culture organise tous les travaux liés à l'exploitation de la vigne dans un souci de qualité et de respect de l'environnement. Il encadre les ouvriers viticoles et le personnel saisonnier. Il peut évoluer vers un poste de directeur technique.

Autres appellations: responsable de vigne, chef·fe vigneron.

Salaire brut mensuel débutant: 1 800 € environ + primes selon les responsabilités.

Formation: bac pro CGEVV (conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole); BTSA viticulture-œnologie; BP responsable d'entreprise agricole; DNO.

■ Conseiller·ère viticole

Le conseiller viticole est un conseiller agricole spécialisé. Il apporte des méthodes et des conseils aux viticulteurs pour les aider à atteindre leurs objectifs de production et de qualité, en fonction des contraintes économiques, techniques et environnementales. Il est employé par les chambres d'agriculture et les organismes de la profession viticole.

Salaire brut mensuel débutant: 1 800 € environ.

Formation: BTSA viticulture-œnologie.

■ Viticulteur·trice

Le viticulteur exploitant est responsable de l'entretien, de la culture et de la récolte de sa vigne. Il peut assurer lui-même la vinification et la commercialisation de sa récolte. C'est le cas d'un grand nombre de petits viticulteurs propriétaires.

Autre appellation: chef·fe d'exploitation en viticulture.

Salaire brut mensuel débutant: 2 000 € environ pour un chef de culture décisionnaire; variable selon l'importance de l'exploitation pour un viticulteur propriétaire.

Formation: bac pro CGEVV (conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole); BTSA viticulture-œnologie; BP responsable d'entreprise agricole; diplôme d'ingénieur.

■ Contrôleur·euse viticole / Inspecteur·trice viticole

Le contrôleur et l'inspecteur viticoles effectuent les contrôles des plants de vigne. Ils participent à l'élaboration du cadastre viticole. Ils exercent dans les Instituts des vins de consommation courante (IVCC) et à l'Institut national des appellations d'origine (Inao).

Salaire brut mensuel débutant: 1 539 € (Smic) pour un contrôleur; 2 200 € environ pour un inspecteur.

Formation: BTSA viticulture-œnologie + stage de spécialisation pour devenir contrôleur; licence pro œnocontrôle à Bordeaux; diplôme d'ingénieur agronome + spécialisation pour devenir inspecteur.

■ Directeur·trice technique

Le directeur technique, rattaché à la direction de l'exploitation, est le responsable de la conduite de la vigne et du chai, de la production de raisin jusqu'aux expéditions.

Autres appellations: cadre technique vigne et vin, responsable technique vigne et vin.

Salaire brut mensuel débutant: 3 000 € environ, voire plus selon l'importance de l'exploitation.

Formation: diplôme d'ingénieur en agriculture, en agronomie et des techniques agricoles spécialisé en viticulture-œnologie; diplôme d'ingénieur + DNO (diplôme national d'œnologue).

■ Directeur·trice d'exploitation viticole

Le directeur est responsable de la gestion technique, commerciale et administrative d'une exploitation. Il met en œuvre la stratégie de l'entreprise.

Autres appellations: régisseur·euse, responsable d'exploitation.

Salaire brut mensuel débutant: très variable selon le vignoble et l'appellation.

Formation: diplôme d'ingénieur en agriculture, en agronomie et des techniques agricoles, spécialisé en viticulture-œnologie; diplôme d'ingénieur + DNO (diplôme national d'œnologie); diplômes spécialisés.

Transformation

Œnologue, caviste et maître de chai: sans eux, pas de vin de qualité! Pas de vie au grand air pour ces amoureux du vin, ces métiers se pratiquent dans l'humidité des caves.

■ Tonnelier·ère

Le tonnelier fabrique et répare dans les règles de l'art tous les fûts en bois: tonneaux, cuves, barriques, foudres. C'est un ouvrier hautement qualifié. Il y a peu de débouchés.

Salaire brut mensuel débutant: 1 650 €.

Formation: CAP tonnellerie.

Salaire brut mensuel débutant: 1 539 € (Smic).

Formation: CAP agricole métiers de l'agriculture; bac pro CGEVV (conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole); BPA travaux de la vigne et du vin spécialité travaux de la cave.

■ Caviste

Le caviste est l'employé qualifié chargé de la fabrication des vins. De la vinification (transformation du jus de raisin en vin), l'assemblage, la conservation à la mise en bouteille du vin, il gère les différentes étapes de sa conception.

Salaire brut mensuel débutant: à partir de 1 539 € (Smic), variable selon la taille de la cave, le prestige de l'exploitation et les responsabilités.

Formation: bac pro CGEVV (conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole) + grande expérience professionnelle; CQP caviste; BPA travaux de la vigne et du vin option travaux de la cave; BTS viticulture-œnologie; diplôme d'ingénieur.

■ Maître·esse de chai

Le maître de chai peut travailler avec l'œnologue ou détenir lui-même cette compétence. Il assure l'élevage du vin, de l'entrée du raisin dans la cave jusqu'à sa mise en bouteilles. Il est aussi responsable de la bonne gestion du chai (hygiène, traçabilité, gestion des matériels et stocks...). Pour un poste de directeur technique, ses connaissances en viticulture et en élaboration du vin doivent être complètes.

À noter: la fonction de maître de chai n'existe que dans les caves où l'on élève des grands vins ou des vins de longue garde (de 10 à 20 ans).

Autres appellations: chef·fe caviste, chef·fe de cave.

Salaire brut mensuel débutant: très variable selon l'importance de la récolte et des appellations.

Formation: bac pro CGEV (conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole); BTS viticulture-œnologie; DNO (diplôme national d'œnologie); diplômes spécialisés; diplôme d'ingénieur.

■ Ouvrier·ère de chai

Sous la responsabilité du maître de chai, il intervient dans les opérations courantes de la cave (réception des vendanges, prélèvements des échantillons, suivi et contrôle des fermentations, soutirage, collage, filtration, mise en bouteilles).

Autres appellations: caviste, ouvrier·ère vinicole, salarié·e de chai, agent·e de chai.

■ Œnologue

Chargé de la direction et de la surveillance des opérations dans les caves, l'œnologue, doué d'un excellent sens de la dégustation, travaille sur la vinification en vue d'améliorer la qualité du vin. Il peut occuper 2 fonctions distinctes: œnologue en

Les métiers de la vigne et du vin

production viticole (exploitation importante, cave coopérative, négoce...) ou œnologue-conseil (laboratoire, prestataire indépendant).

Salaire brut mensuel débutant: 1 800 € environ.

Confirmé: de 2 500 à 3 000 € (variable selon les régions de production).

Formation: DNO (diplôme national d'œnologue), niveau bac + 5.

Vente et conseil

Quand le vin est tiré, il faut le boire... et assurer sa commercialisation! C'est là qu'interviennent les métiers de la vente et du conseil, qui exigent un sens aigu de la relation client.

■ Technico-commercial·e

L'agent ou cadre technico-commercial est un vendeur ayant une formation technique suffisante pour connaître le processus de vinification et pouvoir conseiller l'acheteur. Les postes varient selon l'importance de la cave: directeur commercial, assistant commercial, animateur de vente, responsable marketing.

Salaire brut mensuel débutant: 1 539 € (Smic) + primes.

Formation: bac pro technicien vente et conseil qualité en vins et spiritueux; BTS ou DUT commerce; BTSA technico-commercial; certificat de spécialisation commercialisation des vins (responsable technico-commercial en vins et produits dérivés); licence pro marketing des vins et spiritueux à l'IUT de Sceaux, diplômes spécialisés.

Salaire brut mensuel débutant: 1 539 € (Smic) + primes.

Formation: BTS ou DUT commerce; BTSA technico-commercial; certificat de spécialisation des vins (responsable technico-commercial en vins et produits dérivés); licence pro marketing des vins et spiritueux à l'IUT de Sceaux; diplômes spécialisés.

■ Négociant·e en vin

Intermédiaire entre le vigneron et le distributeur, le négociant en vin sélectionne et achète les vins aux producteurs pour les revendre aux distributeurs. Il peut être aussi force de proposition sur le plan technique pour aider les producteurs.

Salaire brut mensuel débutant: 2 000 €.

Formation: BTSA viticulture-œnologie, bac + 2 ou bac + 3 dans le domaine de la vente avec spécialisation dans le vin.

■ Sommelier·ère

Le sommelier se situe en bout de chaîne. Il conseille les clients et sert les vins dans les restaurants de grand standing. Les meilleurs peuvent exercer leur art dans les plus grands établissements jusqu'au Japon ou aux États-Unis, où le jugement français en matière de vin reste fort apprécié.

Salaire brut mensuel débutant: à partir de 1 539 € (Smic). Confirmé: le salaire peut atteindre 3 200 €.

Formation: MC (mention complémentaire) sommellerie (accessible après un CAP ou un bac pro hôtellerie-restauration); BP sommelier.

■ Responsable de caveau

Le responsable de caveau s'occupe de l'accueil des clients à la propriété et de la commercialisation des vins de la cave. Entouré d'une équipe, il fait découvrir et déguster les vins aux visiteurs, donne des conseils, gère l'ensemble des informations relatives aux différents crus... Présent surtout dans les caves importantes, le responsable de caveau maîtrise une ou plusieurs langues étrangères.

■ Courtier·ère en vin et spiritueux

Le courtier en vin met en relation les vignerons avec des négociants qui achèteront des lots de vins, en fonction d'un ou plusieurs cépages, les assembleront pour créer leurs propres vins ou leurs propres marques et les revendront à des grossistes.

Salaire brut mensuel débutant: commission versée par l'acheteur.

Formation: il n'existe pas à proprement parler de formation de courtier. Il est possible de passer un examen d'aptitude professionnelle après un stage de 6 mois chez un courtier. BTSA viticulture-œnologie, BTSA technico-commercial, diplômes spécialisés.

■ Vendeur·euse-conseil caviste

Le vendeur-conseil caviste exerce son activité dans un magasin de proximité qui ne vend que du vin et spiritueux. Il doit avoir de solides connaissances en œnologie pour conseiller ses clients ou leur faire découvrir des vins. Il propose des dégustations, gère les stocks, range les bouteilles. Quand il le peut, il reçoit les vignerons ou les rencontre dans leur exploitation.

Salaire brut mensuel débutant : 1 539 € (Smic).

Formation : beaucoup apprennent sur le tas. Bac pro technicien conseil-vente en alimentation option vins et spiritueux. Il existe un CQP (certificat de qualification professionnelle) de vendeur conseil caviste.

■ Guide œnotourisme

Le tourisme du vin prend toujours plus d'ampleur en France. C'est pourquoi les châteaux embauchent de plus en plus de guides touristiques ayant une bonne connaissance du vin et parlant plusieurs langues étrangères.

Le spécialiste de l'œnotourisme doit pouvoir organiser des visites, les commenter (souvent en français, anglais, allemand ou espagnol) et savoir mener des dégustations.

Salaire brut mensuel débutant : 1 539 € (Smic).

Formation : il existe de plus en plus de formations liées à l'œnotourisme : licence pro œnotourisme et projet culturel à Nîmes, licence pro œnotourisme à Bordeaux, licence pro concepteur de prestations en œnotourisme et gastronomie à Angers ou licence pro commerce spécialité des vins et œnotourisme à Dijon.

■ Directeur·trice de coopérative

Le directeur de coopérative est un chef d'entreprise. Il assure des fonctions de direction, de gestion et de commercialisation.

Salaire brut mensuel débutant : 2 300 € environ (variable selon la taille de la coopérative et la région).

Formation : formation en œnologie, en gestion commerciale et technique de commerce.



Études et diplômes

Des diplômes à tous les degrés ■ ■ ■ ■

Cap, bac pro, BTSA... de nombreux établissements permettent de suivre ces formations. Parallèlement aux écoles qui dépendent du ministère de l'Agriculture, il est possible de se former dans le privé, qui compte 3 fédérations : le Conseil national de l'enseignement agricole privé (Cneap), les Fédérations régionales des Maisons familiales rurales (FRMFR) et l'Union nationale rurale d'éducation et de promotion (Unrep). Voir liste 1 du carnet d'adresses.

■ CAP agricole métiers de l'agriculture

Le CAP agricole métiers de l'agriculture productions végétales forme des ouvriers polyvalents.

Chaque lycée agricole propose 2 activités professionnelles spécifiques en lien avec les besoins en main-d'œuvre de la région du lycée. Dans le domaine du vin, deux spécialisations sont possibles : viticulture et travaux de cave.

Rapprochez-vous des lycées agricoles de votre région pour connaître les spécialités qu'ils proposent. La plupart des travaux étant mécanisés aujourd'hui, ce CAP est très axé sur la conduite d'engin et l'agroéquipement.

Le diplôme comporte également 12 semaines de stage pour les étudiants en formation initiale.

■ CAP tonnellerie

Le CAP (certificat d'aptitude professionnelle) tonnellerie se prépare en 2 ans après la 3^e et forme des ouvriers qualifiés chargés de fabriquer et de réparer tous les fûts en bois : cuves, barriques, tonneaux...

Au programme : pratique professionnelle, technologie et prévention, dessin technique, vie sociale et professionnelle...

Les élèves les plus motivés et de bon niveau peuvent poursuivre leurs études en bac pro.

> Voir liste 2 du carnet d'adresses.

ALTERNANCE

Si vous avez entre 16 et 30 ans, la plupart des diplômes peuvent se préparer en alternance via un contrat d'apprentissage ou un contrat de professionnalisation. Ces contrats permettent de suivre une formation tout en travaillant, à condition d'avoir signé un contrat de travail avec un employeur.

Cf. dossier Actuel-Cidj *Alternance et apprentissage n° 1.42.*

■ Bac professionnel

Le bac professionnel est un diplôme de qualification professionnelle préparé en 3 ans. Il est accessible aux jeunes issus d'une classe de 3^e ou d'un Cap agricole dans l'option correspondante. Certains élèves issus de première, de préférence agricole, peuvent y être admis.

La préparation alterne des périodes en lycée et en entreprise. Elle comporte 22 semaines de stages obligatoires que les lycées répartissent comme ils le souhaitent sur les 3 ans.

Il est possible de continuer ensuite vers un certificat de spécialisation (CS) ou en BTSA.

Bac pro CGEVV (conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole)

L'accès à ce bac pro se fait après la 3^e ou après un CAP du secteur de la production agricole. Le Bepa travaux de la vigne et du vin est intégré à ce bac pro. Il atteste d'une qualification professionnelle et sanctionne l'acquisition de compétences et de connaissances générales et professionnelles.

La formation est organisée en enseignements généraux et modules professionnels : viticulture, biologie, œnologie, agro-équipement, économie et gestion, conduite du vignoble, élaboration des vins, études des territoires et terroirs viticoles...

Ce diplôme forme des responsables d'exploitation agricole ou des salariés agricoles capables de mettre en œuvre les différentes activités de production, de transformation, de commercialisation de produits et de services dans l'exploitation agricole.

> Voir liste 3 du carnet d'adresses.

Bac pro technicien conseil-vente en alimentation option vins et spiritueux

L'accès à ce bac pro se fait après la 3^e ou après un CAP relevant des secteurs professionnels des services, de la transformation ou des industries agroalimentaires. Le Bepa conseil-vente est accessible lors du cursus de formation. Il atteste d'une qualification

professionnelle et sanctionne l'acquisition de compétences et de connaissances générales et professionnelles.

La formation comprend différentes matières : connaissances des vins (géographie viticole, sommellerie, dégustation, éléments juridiques, techniques viticoles, œnologie), marketing du vin, techniques de vente et de négociation, gestion de secteur, organisation commerciale, anglais du vin, gestion financière.

Le technicien conseil-vente en alimentation spécialisé vins et spiritueux peut être embauché dans des magasins ou des rayons spécialisés, par des producteurs, des coopératives, des caves, des négociants, des chaînes de magasins spécialisées ou dans la grande distribution.

> Voir liste 4 du carnet d'adresses.

■ Bac Stav

Préparé en lycée agricole, le bac technologique Stav (sciences et technologies de l'agronomie et du vivant) s'adresse aux élèves attirés par la biologie, l'écologie, l'agriculture, l'environnement et l'agroalimentaire. Les élèves peuvent choisir parmi 4 spécialités. Pour poursuivre vers un BTSA viticulture-œnologie, mieux vaut prendre l'enseignement technologique « productions » qui permet de maîtriser l'ensemble des étapes de la production végétale ou animale.

Le bac Stav comporte des stages obligatoires. Un stage de 5 semaines en entreprise qui fait l'objet d'un rapport de stage et d'une épreuve orale et 3 semaines de stage collectif encadré par les enseignants.

L'objectif du bac techno Stav est la poursuite d'études. Il donne accès au brevet de technicien supérieur agricole (BTSA), brevet de technicien supérieur (BTS), diplôme universitaire de technologie (DUT); les meilleurs élèves peuvent envisager d'intégrer une école d'ingénieurs.

> Cf. dossier Actuel-Cidj *Les bacs technologiques n° 1.435.*

■ BTSA (bac + 2)

Le brevet de technicien supérieur agricole se prépare en 2 ans. Il est accessible après un diplôme de niveau bac.

Le **BTSA viticulture-œnologie** permet d'exercer les métiers de viticulteur, chef d'exploitation viticole, maître de chai ou caviste, responsable de vignoble,

chef de culture ou chef d'équipe, conseiller viticole... Son titulaire peut exercer dans des exploitations viticoles mais aussi dans d'autres structures, telles que les caves coopératives, les instances professionnelles, certains services de contrôles et de conseil...

Au programme: enseignement général, étude de la vigne et de son environnement, processus chimiques de la vinification, commercialisation... La formation comprend également de 12 à 16 semaines de stages.

Les meilleurs élèves peuvent intégrer ensuite une université ou une école d'ingénieurs, ou bien préparer le diplôme national d'œnologie (DNO).

Pour ceux qui ont la fibre commerciale, le **BTSA technico-commercial** forme des agents commerciaux spécialisés de plus en plus recherchés par les entreprises.

> Voir listes 5 et 6 du carnet d'adresses.

ENSEIGNEMENT À DISTANCE

Le Centre national de promotion rurale (CNPR) et le Centre national d'enseignement agricole par correspondance (Cneac) préparent à distance à des diplômés du secteur de la vigne et du vin.

Voir liste 14 du carnet d'adresses

Formations universitaires

Vous avez un DUT ou un BTS et vous voulez poursuivre des études universitaires dans le domaine vitivinicole ? Il vous faudra étudier entre 1 et 3 ans de plus avant de décrocher un diplôme qui vous donnera accès à un emploi de haut niveau. Les débouchés concernent principalement le droit, le commerce, la communication et l'expertise des vins.

■ Licences professionnelles

Conçue dans un objectif d'insertion professionnelle, la licence pro permet d'accéder au marché du travail. Le cursus articule des enseignements théoriques et pratiques avec des stages de 12 à 16 semaines. Le recrutement se fait après un bac + 2 (BTS/DUT). Ce diplôme est largement ouvert à la formation continue et à la VAE (validation des acquis de l'expérience).

Dans le domaine vitivinicole, quelques licences pro existent.

> Voir liste 7 du carnet d'adresses.

■ Masters

Le master se prépare en 2 ans après une licence. On désigne par M1 et M2 les 2 années successives menant au master complet. Ce diplôme comporte des parcours à finalité professionnelle, à finalité recherche ou indifférenciée. Depuis 2017, les universités ont la possibilité de procéder à une sélection des étudiants dès l'entrée en M1. D'autres filières, définies par décret, sélectionnent leurs étudiants à l'entrée en M2.

Quelques masters sont spécialisés dans le domaine vitivinicole.

> Voir liste 7 du carnet d'adresses.

■ Diplômes d'université (DU)

Les DU sont des diplômes propres à l'université qui les organise. Ils ne sont pas reconnus au niveau national, mais correspondent en général à une demande précise du marché de l'emploi régional. Renseignements auprès des SCUIO des universités concernées.

Dans le domaine de la vigne et du vin, on peut citer les DU suivants :

- DU management de l'œnotourisme (institut Georges Chappaz),
- DU du goût, de la gastronomie et des arts de la table (institut Georges Chappaz),
- DU Champagne, Culture and Heritage - Summer School (institut Georges Chappaz),
- DU Wine Culture, Champagne and Tourism (institut Georges Chappaz),
- DU journalisme du vin (institut Georges Chappaz),
- DU vers le terroir par la dégustation géosensorielle (université de Strasbourg),
- DU analyse sensorielle et dégustation délivré (université du vin en partenariat avec l'Université Aix Marseille).

www.univ-reims.fr ; <https://geographie.unistra.fr> ; www.universite-du-vin.com.

> Voir liste 7 du carnet d'adresses.

■ Diplôme national d'œnologie (DNO)

La formation au diplôme national d'œnologie (DNO) est dispensée dans les centres universitaires de Bordeaux, Dijon, Toulouse et Reims, ainsi qu'à Montpellier SupAgro (spécialisation après le diplôme d'ingénieur agronome). D'une durée de 2 ans, cette formation est ouverte aux étudiants titulaires d'une licence en sciences biologiques, chimiques, biochimiques, agronomiques ou de tout autre diplôme sanctionnant un niveau d'études supérieures équivalent à 180 crédits (ECTS).

Cette formation comporte des cours de viticulture, œnologie, droit et législation vitivinicole, économie, management, marketing, comptabilité, langues..., des travaux pratiques, et des stages.

La sélection est sévère, mais les débouchés sont réels.

> Voir liste 8 du carnet d'adresses.

Organismes spécialisés

L'Institut des hautes études de la vigne et du vin (Ihev), l'université du Vin, la School of Wine & Spirits Business et le Wine & Spirit Institute proposent des spécialisations très pointues. Voir listes 12 et 13 du carnet d'adresses.

■ Institut des hautes études de la vigne et du vin (Ihev)

Situé à Montpellier, l'Ihev apporte au service de la filière viticole un dispositif de formation et de recherche de réputation mondiale. L'Institut regroupe l'ensemble des formations proposées au sein de Montpellier SupAgro dans les domaines de la vigne et du vin.

Il propose une large palette de formations :

- licences pro productions viticoles intégrées et enjeux environnementaux ou responsable commercial vins et réseaux de distribution (en formation initiale et continue).

Conditions d'admission : titulaires d'un bac + 2 (DUT, BTS ou BTSA du secteur) ;

- master sciences de la vigne et du vin parcours vigne et vin.

Conditions d'admission : licence / bachelor ou M1 dans le domaine des sciences et techniques biologiques ou agronomiques ;

- master européen Vinifera Euromaster.

La formation, en anglais, est ouverte aux titulaires du niveau bachelor (bac + 3) en sciences, agronomie, viticulture et œnologie ;

- diplôme d'ingénieur agronome en viticulture œnologie (formation initiale) ;
- diplôme national d'œnologie (DNO) ;
- diplôme d'études spécialisées en management de la vigne et du vin.

Ce diplôme donne droit automatiquement au Diplôme International de l'OIV, le OIV MSc in Wine

Management délivré par l'Organisation Internationale de la vigne et du vin.

www.supagro.fr

■ Université du Vin

L'université du Vin de Suze-la-Rousse (Drôme) propose plusieurs diplômes accessibles en formation initiale ou en formation continue :

- licence pro commercialisation de produits et services spécialité commercialisation gestion et marketing du secteur vitivinicole, avec l'IUT de Valence et l'université de Grenoble-Alpes (formation en alternance).

Admission sur dossier et entretien pour les titulaires d'un bac + 2 (DUT, BTS, L2 ou équivalent) ;

- DU analyse sensorielle et dégustation délivré par l'université Aix-Marseille + certificat de dégustateur professionnel en vin de l'université du vin de Suze-la-Rousse (accessible après un bac + 2 ou après un bac et 5 ans d'expérience professionnelle).

www.universite-du-vin.com

■ Burgundy School of Business

L'école de management Burgundy School of Business (ex-ESC Dijon) propose plusieurs formations dans le domaine du vin :

- MS (mastère spécialisé) commerce international des vins et spiritueux (30 places) ;
- MBA Wine and Spirits business ;
- MSC Wine management.

Attention: le mastère spécialisé (MS) n'est pas un diplôme, mais un label attribué par la Conférence des grandes écoles (CGE).

www.bsb-education.com

■ Bordeaux Sciences Agro

Bordeaux Sciences Agro propose aussi diverses formations :

- bachelor's degree in viticulture & enology ;
- diplôme d'ingénieur avec spécialisation viticulture œnologie ou vitimanager ;
- master vigne et vin ;
- MS manager de domaines viticoles ;
- master mention sciences de la vigne et du vin parcours management des entreprises vitivinicoles ;
- master of science in vineyard & winery management ;
- master européen Vinifera.

www.agro-bordeaux.fr

■ Wine & Spirits Institute

Dans les métiers de la vente et le marketing de vins et spiritueux, l'Inseec a créé le Wine & Spirit Institute à Bordeaux. L'école propose différentes formations en marketing du vin et des spiritueux.

Bachelor en commercialisation des vins et spiritueux, accessible aux titulaires d'un bac + 2. Il se prépare en 1 an en alternance avec 3 jours de cours et 2 jours en entreprise par semaine, puis 6 mois de stage. Quelques cours sont dispensés en anglais. Les titulaires de ce bachelor peuvent devenir chef-fe-s de produit, responsables adjoints de magasin, chargé-e-s d'œnotourisme... Ils ont aussi la possibilité de poursuivre leur formation avec le MBA Wine & Spirits.

Bachelor sommellerie, gastronomie, luxury & services, accessible aux titulaires d'un bac + 2. Il se prépare en 1 an en alternance avec 3 jours de cours et 2 jours en entreprise par semaine, puis 6 mois de stage

Formation axée sur 3 domaines qui ouvre différents débouchés : sommellerie, caviste, créateur-trice d'entreprise (Wine Bar, Cave, Restaurant), ambassadeur-trice de marque, responsable portefeuille vins & spiritueux, manager secteur restauration.

Bachelor wine business & œnotourisme, accessible aux titulaires d'un bac + 2. Il se prépare en 1 an en

alternance avec 3 jours de cours et 2 jours en entreprise par semaine, puis 6 mois de stage

Cette formation a pour objectif de former les étudiants aux enjeux et réalités de l'œnotourisme en France et à l'international. Elle ouvre vers différents débouchés : chargé-e de projets œnotouristiques, responsable marketing, responsable commercial, créateur-trice d'entreprise œnotouristique, chargé-e de la promotion et du développement territorial.

MBA wine & spirits (1^{re} année): cursus en 12 mois (accessible après un bac + 3) orienté vers le management des vins et spiritueux. Il ouvre aux métiers de chargé-e de mission commerciale, chargé-e de l'œnotourisme, assistant-e marketing, gérant-e de bar à vin.

MBA spirits marketing & management (2^e année): cursus de 12 mois (accessible après un bac + 4) orienté vers l'international. Il prépare à des fonctions variées au sein de services commerciaux, export, marketing, achat, communication et exploitation (ambassadeur-trice de marque, directeur-trice de zone export).

MBA Wine Marketing & Management : cursus de 1 ou 2 ans, selon le niveau d'études à l'entrée (bac + 3 ou + 4). Il permet notamment de consolider les connaissances en droit, gestion et management et de maîtriser le marketing et l'économie du vin. Le programme en alternance (3 jours de cours, 2 jours en entreprise) comprend un stage de 5 à 6 mois en entreprise. Il peut être suivi en français et anglais ou entièrement en anglais. Les titulaires de ce MBA peuvent devenir chef-fe-s de secteur, directeur-trice-s de ventes, responsables export, responsables d'œnotourisme...

www.wine-institute.com

■ Université de Reims Champagne-Ardenne

Rattaché à l'Université de Reims Champagne-Ardenne, l'Institut Georges Chappaz de la vigne et du vin en Champagne est une structure fédérative et une vitrine pour les activités de recherche et de formation.

Il propose une vingtaine de diplômes sur la thématique de la vigne et du vin en Champagne (licence, licence pro, master, DNO et diplômes universitaires).

www.univ-reims.fr/la-formation/urca/urca,18100,31363.html

Formation continue

Un droit accessible à tous

Améliorer ses compétences, changer de métier, obtenir un diplôme : la formation professionnelle continue vous permet de mener à bien tous ces projets.

■ **Connaître vos droits**

La formation professionnelle continue s'adresse aux jeunes sortis du système scolaire et aux adultes : salariés, demandeurs d'emploi, intérimaires, créateurs d'entreprise, professions libérales ou fonctionnaires.

Selon votre situation, différents dispositifs existent : compte personnel de formation, projet personnalisé d'accès à l'emploi, contrat de professionnalisation, parcours emploi compétences, plan de formation de l'entreprise...

Les formations peuvent être suivies en cours du soir, en stage intensif, en cours d'emploi ou hors temps de travail. Le financement, la rémunération et les frais de formation sont spécifiques à chaque public.

> Cf. dossier Actuel-Cidj *La formation continue : mode d'emploi n° 4.0.*

■ **Organismes et formations**

De nombreux organismes publics et privés proposent des formations diplômantes (acquisition d'un diplôme) ou qualifiantes (mise à niveau, acquisition de connaissances) dans le cadre de la formation continue.

Comme la plupart des formations initiales sont désormais accessibles en formation continue, n'hésitez pas à vous adresser aux services de formation continue des organismes dispensant une formation initiale.

Pour les stages de perfectionnement de courte durée (non qualifiants), adressez-vous directement aux organismes professionnels du secteur.

CFPPA

Les Centres de formation professionnelle et de promotion agricoles préparent à tous les diplômes, du CAP agricole au BTSA. Ils préparent également à des diplômes spécifiques : BPA (brevet professionnel agricole), BP (brevet professionnel), CS (certificat de spécialisation), qui sont des formations qualifiantes.

Pour connaître les CFPPA et les diplômes préparés, adressez-vous au service régional de la formation et du développement (SRFD) de votre région.

www.educagri.fr

■ **BPA travaux de la vigne et du vin**

Le BPA (brevet professionnel agricole) est un diplôme de niveau CAP/BEP. Le BPA travaux de la vigne et du vin propose 2 spécialités : travaux de la vigne et travaux de la cave. Il peut se préparer en apprentissage, en formation continue ou par la VAE (validation des acquis de l'expérience).

Sa durée est d'au moins 800h avec de 8 à 12 semaines en milieu professionnel. Il est délivré selon la modalité des unités capitalisables (UC).

■ **BP responsable d'entreprise agricole**

Le BP responsable d'entreprise agricole est un diplôme de niveau IV (bac) préparé par la voie de l'apprentissage ou en formation continue. Il est possible de postuler à des postes de chef-fe d'exploitation, salarié-e agricole spécialisé-e, chef-fe d'équipe... Il est également proposé par l'IME institut métiers d'excellence LVMH.

> Voir liste 11 du carnet d'adresses

Il est délivré selon la modalité des unités capitalisables (UC).

■ **Certificats de spécialisation (CS)**

Les certificats de spécialisation offrent un complément de formation. Ils sont également accessibles aux adultes ayant exercé une activité professionnelle pendant 1 ou 2 ans selon les cas. Dans le domaine viticole, on peut préparer un CS responsable technico-commercial en vins et produits dérivés.

> Voir liste 9 du carnet d'adresses.

Formations caviste

Pour se former au métier de caviste, diverses formations (CQP, titres certifiés) ont été instaurées par la profession. Elles répondent aux besoins spécifiques des entreprises et des salariés d'une branche professionnelle.

> Voir liste 10 du carnet d'adresses.

Université du Vin

L'université du Vin propose aussi des formations pour acquérir diverses compétences nécessaires à la production et à la vente des vins :

- sommelier-conseil, caviste ;
- sommelier-expert à l'international ;
- certificat de viticulture ;
- certificat d'œnologie ;
- certificat de management des domaines viticoles ;
- certificat de dégustateur professionnel en vin ;
- certificat de commercial en vins ;
- certificat de chargé de développement œnotouristique.

Elle propose également des formations plus courtes accessibles dans le cadre de la formation continue.

www.universite-du-vin.com

Institut des hautes études de la vigne et du vin (Ihev)

L'Ihev regroupe l'ensemble des formations proposées au sein de Montpellier Supagro dans les domaines de la vigne et du vin et joue un rôle de lien permanent entre la formation, la recherche et les professionnels du secteur vitivinicole.

À l'exception du diplôme d'études spécialisées en management de la vigne et du vin, tous les diplômes proposés par cet institut sont accessibles en formation continue.

www.supagro.fr

Université Bordeaux 2

L'université de Bordeaux 2 propose des formations diplômantes en œnologie (licence pro, master pro, DNO) en formation continue.

www.u-bordeaux2.fr

IPC de Bordeaux

L'Institut de promotion commerciale (IPC), rattaché à la chambre de commerce de Bordeaux, délivre plusieurs formations diplômantes comme les titres de commercialisation appliquée vins et spiritueux, bachelor responsable de développement commercial option vin et spiritueux.

Il propose également quelques formations courtes dans le domaine de l'œnologie.

<http://ipc-bordeaux.com>

EN RÉGION AUSSI !

Chaque conseil régional finance des dispositifs de formation destinés aux jeunes et aux adultes, correspondant aux priorités qu'il a lui-même définies.

www.intercariforef.org

Carnet d'adresses

■ LISTE 1

Pour en savoir plus

Sites de référence

<http://laventureduvivant.fr>

Édité par : ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

Sur le site : découverte du secteur agricole par grands domaines : agroéquipement, alimentation, animaux, commerce et conseil, eau, forêt, paysage et nature, services, et végétaux. Information sur les métiers, diplômes et établissements de formation.

www.calameo.com/books/0049286986bfe25d700e2

Édité par : Apecita

Sur le site : guide tendances de l'emploi 2019 : présentation du secteur agricole (agroalimentaire, agrofourniture, filière équine, développement rural, environnement, forêt, grandes cultures, horticulture, paysage, productions animales et vigne et vin), chiffres clés, type de contrats et niveaux de formation recherchés par les employeurs, exemples d'offres d'emploi, témoignages.

www.cavistesprofessionnels.fr/pro

Édité par : syndicat des cavistes professionnels

Sur le site : information sur le métier et les formations, actualités, liste des cavistes en France, offres d'emploi, chiffres clés.

www.vitijob.com

Édité par : Vitisphere SA

Sur le site : offres d'emploi et de stages dans le secteur du vin, catalogue de formations initiales, continues et en alternance, actualité de la profession.

Organismes de référence

Association pour l'emploi des cadres, ingénieurs et techniciens de l'agriculture et de l'agroalimentaire (Apecita)

1 rue du Cardinal Mercier
75009 Paris
Tél : 01 71 93 56 90
www.apecita.com
Réseau : 19 délégations régionales et départementales
Spécialiste de l'emploi dans l'agriculture, l'agroalimentaire et l'environnement, aide à l'orientation et à la recherche d'emploi, information et conseil sur les formations et leurs débouchés.

Centre national de ressources en agriculture biologique (ABioDoc)

89 avenue de l'Europe
VetAgro Sup Campus Agronomique de Clermont
63370 Lempdes
Tél : 04 73 98 13 99
www.abiodoc.com
Informez sur les métiers et sur les formations en agriculture biologique. Renseigner sur les aspects technique, économique et réglementaire des agricultures biologique et durable. Répondre aux demandes du public sur place et par téléphone. Proposer une base de données en ligne.

Conseil national de l'enseignement agricole privé (Cneap)

277 rue Saint Jacques
75240 Paris
Tél : 01 53 73 74 20 / 01 53 73 74 28
www.cneap.fr
Réseau : 8 délégations régionales
Permettre de trouver un métier, une formation ou un établissement ; décrire des parcours d'étude possibles ; proposer des vidéos sur les domaines couverts par l'enseignement agricole.

Direction générale de l'enseignement et de la recherche du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (DGER - Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation)

1 ter avenue de Lowendal
75007 Paris
Tél : 01 49 55 49 55
<http://agriculture.gouv.fr/thematique-generale/enseignement-recherche>
Informez sur les enseignements pré et postbac, les formations, les métiers et les établissements : annuaires sectoriel et thématique, fiches et témoignages sur les métiers.

Union nationale des maisons familiales rurales d'éducation et d'orientation (UNMFRED)

58 rue Notre Dame de Lorette
75009 Paris
Tél : 01 44 91 86 86
www.mfr.asso.fr
Réseau : 495 associations en France, 65 associations fédérales départementales ou régionales, 1 centre national pédagogique, 430 établissements de formation.
Détaillez les orientations, les formations et les parcours proposés par les maisons familiales rurales, de la 4^e aux études supérieures.

Union nationale rurale d'éducation et de promotion (Unrep)

94 avenue du Général Leclerc
93500 Pantin
Tél : 01 41 83 14 20
www.maformationagricole.com
Réseau : 12 délégations régionales qui gèrent 90 établissements de formation.
Informez sur les différents types de formations agricoles (initiale, continue, par apprentissage), sur les établissements et leurs particularités (centres spécialisés, entreprises écoles).

Consulaire

16100 Cognac
CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat de la Charente - site de Cognac
Tél : 05 45 82 40 31

CFA privé

21000 Dijon
CFA des Compagnons du Devoir et du Tour de France
Tél : 03 80 67 75 93

(Source : Onisep)

■ LISTE 2

CAP tonnellerie

Les établissements suivants préparent au CAP tonnellerie en contrat d'apprentissage : il n'est pas préparé en formation initiale.

CFA public

33295 Blanquefort
CFA agricole de la Gironde
Tél : 05 56 35 61 15

Liste 1	
Pour en savoir plus	p. 14
Liste 2	
CAP tonnellerie	p. 14
Liste 3	
Bac pro conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole	p. 14
Liste 4	
Bac pro technicien conseil vente	p. 15
Liste 5	
BTSA	p. 15
Liste 6	
Formation agricole bio	p. 16
Liste 7	
Formations universitaires	p. 16
Liste 8	
Diplôme national d'œnologue	p. 16
Liste 9	
Certificat de spécialisation	p. 16
Liste 10	
Formations caviste	p. 17
Liste 11	
École d'entreprise	p. 17
Liste 12	
École d'ingénieurs	p. 17
Liste 13	
Écoles de commerce	p. 17
Liste 14	
Enseignement à distance	p. 17

■ LISTE 3

Bac pro conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole

Ces établissements préparent au bac pro conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole dans le cadre de la formation initiale.

Public

02650 Crézancy
Legta de Crézancy
Tél : 03 23 71 50 70
<http://eplefpa-aumontcrezancyverdilly.fr>

11000 Carcassonne
Legta de Carcassonne
Tél : 04 68 11 91 19
www.epl-carcassonne.fr

17500 Jonzac
LPA Le Renaudin Jonzac
Tél : 05 46 48 04 44
www.lerenaudin.fr

21206 Beaune Cedex
LEGTPA de Beaune (LEGTPA)
Tél : 03 80 26 35 80
www.lavitibeau.com

30230 Rodilhan
Legtpa de Nîmes
Tél : 04 66 20 67 67
www.epl-nimes.educagri.fr

32400 Riscle
LPA de Riscle
Tél : 05 62 69 72 16
www.formagri-gers.com

33210 Langon
LPA de La Tour Blanche
Tél : 05 57 98 02 70
<http://evo.tour-blanche.formagri33.com>

33570 Montagne
Legta de Libourne-Montagne
Tél : 05 57 55 21 21
www.formagri33.com

37403 Amboise
LPA d'Amboise
Tél : 02 47 23 35 50
www.epl-amboisechambray.fr

49260 Montreuil-Bellay
LPA Montreuil-Bellay
Tél : 02 41 40 19 20
www.eap49.educagri.fr

51190 Avize
Legtpa d'Avize
Tél : 03 26 57 50 42
www.avizeviticampus.fr

58206 Cosne-Cours-sur-Loire Cedex
Legta de Cosne
Tél : 03 86 26 67 67
www.epleanevers.educagri.fr

68250 Rouffach
Legtpa Rouffach
Tél : 03 89 78 73 00
www.rouffach-wintzenheim.educagri.fr

69220 Saint-Jean-d'Ardières
Lycée Bel Air
Tél : 04 74 66 45 97
www.lycee-belair.fr

71960 Davayé
Legta Lucie Aubrac
Tél : 03 85 33 56 00
www.macon-davaye.com

83408 Hyères Cedex
Lycée Agricampus de Hyères
Tél : 04 94 01 35 55
<http://agricampus.fr>

84100 Orange
Lycée viticole d'Orange (LPA d'Orange)
Tél : 04 90 51 48 00
www.eplorange.com

Privé sous contrat

16370 Cherves-Richemont
Maison familiale rurale des Charentes (MFR Charentes)
Tél : 05 45 83 16 49
www.institut-richemont.fr

21200 Ruffey-lès-Beaune
Maison familiale rurale de Beaune-Grandchamp (MFR Beaune)
Tél : 03 80 26 61 44
www.mfr-grandchamp.fr

33340 Saint-Yzans-de-Médoc
Maison familiale rurale de Saint-Yzans-de-Médoc (MFR Saint-Yzans-de-Médoc)
Tél : 05 56 09 05 17
www.mfr-saintyzans-medoc.com

34120 Pézenas
Lycée agricole Bonne Terre (LEAP Bonne Terre)
Tél : 04 67 90 42 42
www.bonne-terre.com

44115 Ancenis
Lycée Briacé
Tél : 02 40 06 43 33
www.briace.org

49290 Chalonnes-sur-Loire
Maison familiale rurale de Chalonnes (MFR Chalonnes)
Tél : 02 41 78 02 07
<http://mfr-chalonnes.org>

51130 Gionges
Maison familiale rurale de Gionges (MFR)
Tél : 03 26 57 54 89
www.mfr-gionges.fr

83470 Saint-Maximin-la-Sainte-Baume
Lycée privé Provence Verte (LEAP)
Tél : 04 94 86 52 93
www.lycee-provence-verte.fr

84600 Richerenches
Maison familiale rurale de Richerenches (MFR)
Tél : 04 90 28 00 21
www.mfr-richerenches.org

LISTE 4**Bac pro technicien conseil vente**

L'option vins et spiritueux du bac pro technicien conseil vente en alimentation est préparé en formation initiale dans les établissements suivants.

Public

24240 Monbazillac
Legtpa de Bergerac
Tél : 05 53 74 42 42
www.perigord.educagri.fr

33210 Langon
LPA de La Tour Blanche
Tél : 05 57 98 02 70
<http://evo.tour-blanche.formagri33.com>

37170 Chambray-lès-Tours
Lycée professionnel agricole de Chambray-lès-Tours (LPA)
Tél : 02 47 28 09 97
www.epl-amboisechambray.fr

51190 Avize
Legtpa d'Avize
Tél : 03 26 57 50 42
www.avizeviticampus.fr

71960 Davayé
Legta Lucie Aubrac
Tél : 03 85 33 56 00
www.macon-davaye.com

84100 Orange
Lycée viticole d'Orange (LPA d'Orange)
Tél : 04 90 51 48 00
www.eplorange.com

Privé sous contrat

16130 Segonzac
Lycée technique Claire Champagne (LTPR)
Tél : 05 45 83 46 11
www.lycee-clairechampagne.org

21200 Ruffey-lès-Beaune
Maison familiale rurale de Beaune-Grandchamp (MFR Beaune)
Tél : 03 80 26 61 44
www.mfr-grandchamp.fr

33870 Vayres
Maison familiale rurale de Vayres (MFR Vayres)
Tél : 05 57 74 85 30
www.mfr-vayres.fr

44196 Clisson
Lycée professionnel rural privé Charles Péguy (LPRP)
Tél : 02 40 54 48 00
www.charles-peguy.net

LISTE 5**BTSA**

Les établissements suivants préparent, en formation initiale, au BTSA viticulture-oenologie et au BTSA technico-commercial champ professionnel vins et spiritueux.

Public

11000 Carcassonne
Legta de Carcassonne
Tél : 04 68 11 91 19
www.epl-carcassonne.fr
> BTSA viticulture-oenologie

16400 La Couronne
Legta d'Angoulême
Tél : 05 45 67 10 04
www.epl-charente.com
> BTSA viticulture-oenologie

21206 Beaune Cedex
LEGTPA de Beaune (LEGTPA)
Tél : 03 80 26 35 80
www.lavitibeau.com
> BTSA technico-commercial champ professionnel vins et spiritueux
> BTSA viticulture-oenologie

30230 Rodilhan
Legtpa de Nîmes
Tél : 04 66 20 67 67
www.epl-nimes.educagri.fr
> BTSA viticulture-oenologie

33295 Blanquefort Cedex
Lycée agro-viticole de Bordeaux Blanquefort
Tél : 05 56 35 56 35
www.formagri33.com/epl
> BTSA viticulture-oenologie

33570 Montagne
Legta de Libourne-Montagne
Tél : 05 57 55 21 21
www.formagri33.com
> BTSA technico-commercial champ professionnel vins et spiritueux
> BTSA viticulture-oenologie

34093 Montpellier Cedex 5
Legta de Frédéric Bazille - Agropolis
Tél : 04 67 63 89 89
www.epl.agropolis.fr
> BTSA technico-commercial champ professionnel vins et spiritueux
> BTSA viticulture-oenologie

37230 Fondettes
Legta Tours Fondettes
Tél : 02 47 42 01 06
www.tours-fondettes-agrocampus.fr
> BTSA viticulture-oenologie

37403 Amboise
LPA d'Amboise
Tél : 02 47 23 35 50
www.epl-amboisechambray.fr
> BTSA technico-commercial champ professionnel vins et spiritueux

Les métiers de la vigne et du vin

51190 Avize

Legtpa d'Avize
Tél : 03 26 57 50 42
www.avizeviticampus.fr
> BTSa technico-commercial champ professionnel vins et spiritueux
> BTSa viticulture-œnologie

68250 Rouffach

Legtpa Rouffach
Tél : 03 89 78 73 00
www.rouffach-wintzenheim.educagri.fr
> BTSa technico-commercial champ professionnel vins et spiritueux
> BTSa viticulture-œnologie

71960 Davayé

Legta Lucie Aubrac
Tél : 03 85 33 56 00
www.macon-davaye.com
> BTSa technico-commercial champ professionnel vins et spiritueux
> BTSa viticulture-œnologie

84911 Avignon Cedex 9

Legta François Pétrarque
Tél : 04 90 13 43 13
www.lycee-petrarque.fr
> BTSa viticulture-œnologie - module innovation et durabilité des systèmes agricoles méditerranéens

Privé sous contrat

07300 Tournon-sur-Rhône

CFC Vivarais Formation AGVF
Tél : 04 75 07 14 50
www.vivaraisformation.com
> BTSa technico-commercial champ professionnel vins et spiritueux
> BTSa viticulture-œnologie

16370 Cherves-Richemont

Maison familiale rurale des Charentes (MFR Charentes)
Tél : 05 45 83 16 49
www.institut-richemont.fr
> BTSa viticulture-œnologie

24240 Sigoulès

LEAP Le Cluzeau
Tél : 05 53 73 43 60
www.lecluzeau.com
> BTSa technico-commercial champ professionnel vins et spiritueux

33870 Vayres

Maison familiale rurale de Vayres (MFR Vayres)
Tél : 05 57 74 85 30
www.mfr-vayres.fr
> BTSa technico-commercial champ professionnel vins et spiritueux
> BTSa viticulture-œnologie, niveau bac + 2

44115 Ancenis

Lycée Briacé
Tél : 02 40 06 43 33
www.briace.org
> BTSa viticulture-œnologie

56306 Pontivy Cedex

Lycée d'enseignement agricole privé de Kerlebos (Leap)
Tél : 02 97 28 99 66
www.lyceekerlebos.fr
> BTSa technico-commercial champ professionnel vins et spiritueux

LISTE 6

Formation agricole bio

Cet établissement propose une formation spécifique à l'agriculture biologique en formation initiale.

Pour en savoir plus : Réseau Formabio : www.reseau-formabio.educagri.fr

84911 Avignon Cedex 9

Legta François Pétrarque
Tél : 04 90 13 43 13
www.lycee-petrarque.fr
Public
> BTSa viticulture-œnologie module innovation et durabilité des systèmes agricoles méditerranéens

LISTE 7

Formations universitaires

Licences, masters et diplôme universitaire dans le domaine de la viticulture et l'œnologie.

Licences

> Chimie, parcours sciences chimiques du vivant, sciences chimiques de la matière, préparation au diplôme national d'œnologie : Montpellier
> Sciences de la vie et de la Terre, parcours biochimie, œnologie, sciences exactes et naturelles : Reims
> Sciences de la vie, parcours sciences de la vigne : Dijon

Licences professionnelles

> Commerce des vins et œnotourisme : Dijon
> Commerce international des vins et spiritueux : Reims
> Commercialisation des produits des filières vitivinicoles et agrodistribution : Bordeaux
> Commercialisation des vins : Tours IUT
> Commercialisation, gestion et marketing du secteur vitivinicole : Grenoble Alpes IUT
> Concepteur de prestations en œnotourisme et gastronomie : Angers

> Droit des métiers des vins et spiritueux : Poitiers, Lycée agricole L'Oisellerie
> Marketing vins et spiritueux : Paris-Sud IUT
> Métiers de la vigne et du vin : œnocontrôleur : Bordeaux
> Œnotourisme : Bordeaux, Lycée agroviticole de Bordeaux-Blanquefort
> Œnotourisme et projet culturel : UNIMES
> Responsable commercial vins et réseaux de distribution : Montpellier, Montpellier SupAgro
> Vins et commerce : Mulhouse IUT
> Viticulture et œnologie, innovation et mondialisation : Toulouse 3

Diplôme universitaire

> Territoire et dégustation géosensorielle : Strasbourg

Masters

> Commerce des vins : Montpellier SupAgro, Montpellier
> Commerce des vins et des spiritueux : Bordeaux
> Commerce international du vin et œnotourisme : Avignon
> Droit de la vigne et du vin : Bordeaux
> Droit du vin et des spiritueux : Reims
> Économie du vin, œnotourisme, interculturalité : Bordeaux Montaigne
> Management des entreprises vitivinicoles : Bordeaux, Bordeaux Sciences Agro
> Marketing et commerce international du vin : Mulhouse
> Master langues étrangères appliquées, parcours négociateur trilingue en commerce international, options polyvalent, appliqué au domaine du vin : Angers
> Œnologie et procédés : Bordeaux
> Procédés fermentaires pour l'agroalimentaire : vin, bière : Dijon
> Vigne et environnement vitivinicole, option franco-espagnol possible : Bordeaux
> Vigne et vin : Bordeaux Sciences Agro, Montpellier SupAgro
> Vigne, vin, terroir : Dijon
> Vins et champagne : Reims
> Viticulture and Enology : Montpellier SupAgro, Bordeaux Sciences Agro
> Viticulture et environnement : Reims
> Wine Tourism Innovation : Bordeaux

LISTE 8

Diplôme national d'œnologie

Établissements d'enseignement supérieur préparant au diplôme national d'œnologie (DNO).

Public

21078 Université de Bourgogne
Institut universitaire de la vigne et du vin Jules Guyot
Tél : 03 80 39 62 34
<http://iuvv.u-bourgogne.fr>

31326 Institut national polytechnique de Toulouse
École nationale supérieure agronomique de Toulouse
Tél : 05 34 32 39 00
www.ensat.fr

33882 Université de Bordeaux
Institut des sciences de la vigne et du vin
Tél : 05 57 57 58 58
www.u-bordeaux.fr

34060 Montpellier
Montpellier SupAgro - Institut national d'études supérieures agronomiques
Tél : 04 99 61 22 00
www.supagro.fr

34060 Université de Montpellier
UFR de sciences pharmaceutiques et biologiques
Tél : 04 11 75 93 00
www.umontpellier.fr/universite/composantes/facultes/ufr-pharmacie

51687 Université de Reims Champagne-Ardenne
UFR de sciences exactes et naturelles
Tél : 03 26 91 34 19
www.univ-reims.fr

Faculté Toulouse
UT3 Université Toulouse III - Paul Sabatier
Tél : 05 62 25 68 00
www.pharmacie.ups-tlse.fr

(Source : Onisep)

LISTE 9

Certificat de spécialisation

Les certificats se préparent par la voie de l'apprentissage ou de la formation continue. Ils sanctionnent un complément spécifique de formation. Pour connaître les lieux de formation, consultez le site www.enseignement-agricole.agriculture.gouv.fr.

Niveau bac

• Commercialisation des vins
• Technicien de cave

Niveau bac + 2

- Responsable technico-commercial en vins et produits dérivés, orientation commerce
- Responsable technico-commercial en vins et produits dérivés, orientation produit
- Technicien animateur qualité en entreprise viti/vinicole

■ LISTE 10

Formations caviste

Ces établissements préparent soit au certificat de qualification professionnelle (CQP) caviste soit à un titre certifié de niveau bac en formation continue ou en alternance.

06600 Antibes

Franck Thomas formation
Tél : 09 51 44 21 01
www.franck-thomas.fr
Privé
> titre certifié sommelier-caviste ambassadeur en gastronomie

13400 Aubagne

Institut de chimie œnologie Paris Provence Corse (ICOP)
Tél : 04 42 01 16 13
www.icop.fr
Privé hors contrat
> CQP vendeur-conseil caviste
Admission : Pas de niveau scolaire pré-requis, recrutement sur lettre de motivation et dossier
Durée : 1 an

26790 Suze-la-Rousse

Université du vin (UDV)
Tél : 04 75 97 21 30
www.universite-du-vin.com
Privé
> titre certifié sommelier-conseil, caviste, niveau bac
Admission : bac ou CAP dans la branche restauration/hôtellerie/tourisme et expérience professionnelle dans le secteur de la restauration + dossier
Durée : 500h (4 mois + 3 semaines de stage)

49620 La Pommeraye

Maison familiale rurale La Pommeraye (MFR-CFA)
Tél : 02 41 77 75 00
www.mfr-cfa-pommeraye.fr
Privé sous contrat
> CQP vendeur-conseil caviste
Public : demandeur d'emploi de plus de 26 ans, jeune, salarié
Admission : bac et plus et/ou expérience professionnelle
Durée : 1 an

56011 Vannes Cedex

École Hôtelière de Vannes
Tél : 02 97 01 24 71
Privé
> titre certifié caviste conseiller commercial
Durée : 9 mois

75018 Paris

Institut de formation et de promotion des commerces de l'alimentation (Ifopca)
Tél : 01 55 26 39 90
www.ifopca.fr
Association
> CQP vendeur-conseil caviste
Public : demandeur d'emploi de plus de 26 ans, jeune
Durée : 1 an

■ LISTE 11

École d'entreprise

L'institut des métiers LVMH propose une formation dans les métiers du vin en contrat d'apprentissage.

Institut des métiers d'excellence LVMH

22 avenue Montaigne
75008 Paris
Tél : 01 44 13 42 10
www.lvmh.fr/talents/ime/linstitut-metiers-dexcellence-lvmh
Recrutement à l'échelle internationale, l'intégration dans un cursus de l'IME LVMH n'engage pas nécessairement le candidat ou le groupe à un recrutement.
> BPA responsable d'entreprise agricole appliqué au secteur de la vigne et du vin
Formation : contrat d'apprentissage, alternance
Recrutement : CAP ou équivalent, avoir une bonne condition physique, bonne maîtrise de l'anglais et des outils de bureautique.
Sur présélection du CFPPA d'Avize, dossier de candidature à retirer en mars 2020 aux journées portes ouvertes, entretien et test pratique d'aptitude.



www.cidj.com
rubrique réseau IJ

Plus de 1500 centres d'Information Jeunesse vous accueillent à travers toute la France. Vous y trouverez conseils, infos et adresses de proximité.

■ LISTE 12

École d'ingénieurs

Ces écoles préparent au diplôme d'ingénieur en formation initiale ou par apprentissage. Les diplômés d'ingénieur se préparent en 5 ans après le baccalauréat ou en 3 ans après un recrutement au niveau bac + 2.

Bordeaux Sciences Agro (École nationale supérieure des sciences agronomiques de Bordeaux-Aquitaine)

33175 Gradignan Cedex
Tél : 05 57 35 07 07
www.agro-bordeaux.fr
Public
CTI, CGE
> Diplôme d'ingénieur de l'École nationale supérieure des sciences agronomiques de Bordeaux Aquitaine
Formation : contrat d'apprentissage, initiale
Admission :
- sur concours : prépas TB, BCPST, prépas post-BTS/DUT, L2/L3 biologie, licence pro, CPBx (cycle prépa intégré de Bordeaux)
Durée : 3 ans
Coût : 1 765 € par an
Salaire jeune diplômé : 28 000 €

Montpellier SupAgro (Institut national d'études supérieures agronomiques)

34060 Montpellier Cedex 02
Tél : 04 99 61 22 00
www.supagro.fr
Public
CGE, CTI, Label Eurace
> Diplôme d'ingénieur agronome option viticulture œnologie
Formation : initiale
Admission :
- sur concours : prépa BCPST, TB, L3, licence pro, BTS, DUT
- sur dossier : néant
Durée : 3 ans
Coût : 1 601 € par an
Salaire jeune diplômé : 30 000 €

■ LISTE 13

Écoles de commerce

Ces écoles de commerce proposent un parcours ou un diplôme spécifique sur la commercialisation du vin.

Inseec SBE Bordeaux (Inseec Wine & Spirits - Campus Bordeaux)

33070 Bordeaux CS 60083
Tél : 05 56 00 73 87
www.inseec-u.com
www.wine-institute.com

Association
Reconnue par l'État, membre de la CGE, membre de l'AACSB, membre AMBA

> - bachelor commercialisation du vins & spiritueux (titre certifié responsable développement clientèle)
- bachelor sommellerie, gastronomie & luxury services (titre certifié responsable développement clientèle)
- bachelor wine business & œnotourisme (titre certifié responsable développement clientèle)
niveau bac +3/+4
Formation : initiale

Kedge Business School (École Kedge Business School - Toulon)

Campus de Toulon
83000 Toulon
Tél : 04 94 91 82 50
www.kedge.edu
Consulaire
Reconnue par l'État, membre CGE, membre de l'AACSB, membre AMBA, membre de l'EMFD, label Equis
> Diplôme Kedge bachelor marketing digital, vin et tourisme
Diplôme visé par l'État, niveau bac +3/+4
Formation : initiale
Recrutement : - admission en 1^{re} année: bac (ou titre équivalent) + concours Ecricome Bachelor
- admission parallèle en 3^e année: bac + 2 + concours propre
Coût : 7 500 € par an
Durée : 3 ans
VERIF : inscription au concours via le site Ecricome

■ LISTE 14

Enseignement à distance**AgroSup Dijon**

Direction de l'enseignement à distance - CNPR
63370 Lempdes
Tél : 04 73 83 36 00
http://ead.agrosupdijon.fr
Public
> Bac pro conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole
> BTS viticulture-œnologie

Centre national d'enseignement agricole par correspondance (Cneac)

Groupe Agropole
36200 Argenton-sur-Creuse
Tél : 02 54 01 12 27
www.cneac.fr
Privé sous contrat
> Bac pro conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole
> BTS viticulture-œnologie

Actuel Ile-de-France

■ LISTE 1 (IDF)

CAPA métiers de l'agriculture

Le Capa métiers de l'agriculture est préparé en formation initiale dans ces établissements. Chaque établissement propose un choix de support dans les champs professionnels de la production animale ou de la production végétale. Se renseigner directement auprès des établissements.

Public

75005 Paris

Institut national de jeunes sourds de Paris (INJS Paris)
Tél : 01 53 73 14 00
www.injs-paris.fr

78100 Saint-Germain-en-Laye

LEGTPA de Saint-Germain-en-Laye
Tél : 01 30 87 18 00
www.eplepah-78.fr

Privé sous contrat

77816 Moret-sur-Loing

Institut médico-éducatif Léopold Bellan (IME)
Tél : 01 60 70 52 99
www.ime-ecuelles.bellan.fr

91460 Marcoussis

Lycée horticole et paysager Saint-Antoine (LPHP)
Tél : 01 69 63 35 72
http://saint-antoine.apprentis-auteuil.org

92190 Meudon Cedex

Ensemble scolaire et professionnel Saint-Philippe (LPPHP)
Tél : 01 46 23 62 65
http://saint-philippe.apprentis-auteuil.org

95110 Sannois

Collège et lycée professionnel Saint-Jean
Tél : 01 34 11 46 48
http://saint-jean-sannois.apprentis-auteuil.org

95400 Arnouville-lès-Gonesse

Dispositif ITEP Pierre-Mâle
Tél : 01 39 93 67 77
www.entraideuniversitaire.asso.fr/itep-arnouville-pierre-male-_eta_24

■ LISTE 2 (IDF)

Formations en alternance

Ces établissements proposent des formations dans le cadre du contrat d'apprentissage (A) ou du contrat de professionnalisation (CP).

75008 Paris

Institut des métiers d'excellence LVMH
Tél : 01 44 13 42 10
www.lvmh.fr/talents/ime/institut-metiers-dexcellence-lvmh
Privé

> BPA responsable d'entreprise agricole appliqué au secteur de la vigne et du vin : A
Admission : CAP ou équivalent, avoir une bonne condition physique, bonne maîtrise de l'anglais et des outils de bureautique.
Sur présélection du CFPPA d'Avize, dossier de candidature à retirer en mars 2020 aux journées portes ouvertes, entretien et test pratique d'aptitude.
Durée : 2 ans

75012 Paris

Ufa Institut Clorivière
Tél : 01 47 83 42 49
www.cloriviere.paris
Privé sous contrat
> BTSA technico-commercial champ professionnel vins et spiritueux : A

75017 Paris

CFA des métiers de la table, du tourisme et de l'hôtellerie (EPMTH)
Tél : 01 44 09 12 00
www.epmth.org
Association
> MC sommellerie, niveau CAP
Durée : 1 an

75017 Paris

CFA Médéric de l'École hôtelière de Paris
Tél : 01 42 12 62 12
www.cfamederic.com
Privé hors contrat
> MC sommellerie, niveau CAP : A, CP
Admission : diplôme de niveau CAP/BEP en restaurant.
Durée : 1 an

75018 Paris

Institut de formation et de promotion des commerces de l'alimentation (Ifopca)
Tél : 01 55 26 39 90
www.ifopca.fr

Association

> CQP vendeur-conseil caviste : CP

Durée : 1 an

75933 Paris Cedex 19

CFA Paris Académie Entreprises (CFA PAE)
Tél : 01 44 62 41 48
www.cfa-pae.org
Association
> BTS négociation et digitalisation de la relation client appliqué aux métiers du vin : A
Durée : 2 ans (apprentissage uniquement en 2^e année)

77120 Chailly-en-Brie

CFA La Bretonnière (CFAAH 77)
Tél : 01 64 75 87 61
www.labretonniere.fr
Public
> Capa métiers de l'agriculture : A

91430 Igny

Lycée d'enseignement général technologique et horticole Saint-Nicolas (LEGTH Saint-Nicolas)
Ensemble scolaire La Salle Igny
Tél : 01 69 35 15 00
www.lasalleigny.fr
Privé sous contrat
> Capa métiers de l'agriculture : A



LE CIDJ,
UN CARREFOUR D'ÉCHANGES
ET DE SERVICES

- Entretiens personnalisés
- Logiciels d'aide à l'orientation
- Accueil de groupes et animations thématiques
- Job dating et alternance dating
- Espace co-working

Des partenaires spécialisés :

- CIO Médiacom
- Pôle emploi
- Mission locale de Paris
- Point d'accès au droit des jeunes
- Carte jeunes européenne
- BGE Adil
- Cllaj

cidj
101 quai Branly
75015 Paris
Tél : 01 44 49 12 00
Métro : Bir-Hakeim
ou Champ de Mars
www.cidj.com