

Année
2019
2020



Métiers de la VIGNE et du VIN

La viticulture fait partie du patrimoine culturel français. De nombreux métiers structurent la filière. Ils permettent de produire, transformer et commercialiser des vins de qualité en France et à l'étranger où le savoir-faire français est recherché.

Des métiers de passion

Dans un contexte concurrentiel, où la qualité l'emporte désormais sur les quantités, produire du vin demande de savoir maîtriser de nombreuses opérations, depuis l'exploitation, le cépage, les vendanges, la vinification et l'élaboration du vin jusqu'à la commercialisation, ou encore la dégustation.

Une bonne formation et des connaissances techniques sont nécessaires à la réussite dans ce métier de passion.

Trois grands domaines d'activités caractérisent le secteur viticole.

- La **production** regroupe tous les métiers liés au travail de la vigne. En lien étroit avec la nature, ces métiers requièrent des compétences agronomiques indispensables.
- La **transformation** du produit est caractérisé par un certain savoir-faire. L'œnologue, le caviste, le maître de chais... sont souvent des « hommes de l'ombre », appréciés dans le monde entier.
- La **commercialisation** permet l'écoulement de la production viticole aussi bien sur le territoire national qu'à l'export. L'acte de conseiller et de vendre demande des personnes connaissant bien le produit, qui ont le sens du contact, capables d'apporter à l'acheteur tous les conseils utiles de conservation et d'utilisation, avec un brin de passion.

Les métiers

- Viticulteur exploitant
- Ouvrier vigneron, tractoriste
- Chef de culture
- Pépiniériste viticulteur
- Conseiller viticole
- Inspecteur et contrôleur viticole
- Œnologue
- Caviste
- Maître de chais
- Directeur de cave coopérative
- Commercial Vins et spiritueux
- Import - Export...

Orientation

APRÈS LA 5^e OU LA 4^e

Vous entrez en 4^e ou en 3^e de l'enseignement agricole pour suivre un enseignement concret avant de continuer dans la voie générale, technologique ou professionnelle.

APRÈS LA 3^e

Seconde Professionnelle

> Productions

Seconde Générale et Technologique

APRÈS LA SECONDE

Bac Technologique

> Sciences et Technologies de l'Agronomie et du Vivant (STAV)

Bac Général

Bac Professionnel

> Conduite et gestion de l'entreprise VitiVinicole (CGEVV)

> Technicien Conseil Vente en alimentation - Vins et spiritueux

APRÈS LE BAC

BTS Agricole

> Technico-commercial - Vins et spiritueux

> Viticulture-œnologie

École d'Ingénieur en Agriculture

APRÈS LE BTS

Licence Professionnelle*

École d'Ingénieur en Agriculture

APPRENTISSAGE ET FORMATION CONTINUE*

*Voir au verso



FORMATION INITIALE

BAC TECHNOLOGIQUE

Sciences et Technologies de l'Agronomie et du Vivant - STAV
Voir liste des établissements sur le dépliant Bac STAV.

BAC GÉNÉRAL

Voir liste des établissements sur le dépliant Bac Général.

BAC PROFESSIONNEL

Conduite et Gestion de l'Entreprise VitiVinicole - CGEVV

34 - Lycée Agricole Bonne Terre - Pézenas 04 67 90 42 42
44 - Pôle de Formation Briacé - Le Landreau 02 40 06 43 33
83 - Lycée Privé Provence Verte - St-Maximin-la-Ste-Baume 04 94 86 52 93

Technicien Conseil Vente en alimentation

Vins et spiritueux
16 - LTPR Claire Champagne - Segonzac 05 45 83 46 11
44 - Lycée Charles Péguy - Gorges-Clisson 02 40 54 48 00

BTSA

Technico-Commercial Vins et spiritueux

33 - ISNAB de Bordeaux - Villenave d'Ornon 05 56 84 47 90
35 - Groupe Antoine de St-Exupéry - Rennes 02 99 39 34 94
44 - Lycée Charles Péguy - Gorges-Clisson 02 40 54 48 00

Viticulture Œnologie

44 - Pôle de Formation Briacé - Le Landreau 02 40 06 43 33

LICENCE PROFESSIONNELLE

Marketing et commerce international des vins de terroirs

49 - Groupe ESA - Angers 02 41 23 55 55

Viticulture

44 - Pôle Formation Briacé - Le Landreau 02 40 06 43 33

INGENIEUR EN AGRICULTURE

Viticulture et Viniculture

69 - Agropole ISARA Lyon - Lyon 04 27 85 85 85

Viticulture Œnologie

49 - Groupe ESA - Angers 02 41 23 55 55

FORMATION PAR APPRENTISSAGE

BREVET PROFESSIONNEL - BP

Responsable d'Entreprise Agricole - REA Vigne et vin

07 - Vivarais Formation - Tournon-sur-Rhône 04 75 07 14 50

BAC PROFESSIONNEL

Technicien Conseil Vente en alimentation

Vins et spiritueux
59 - Institut d'Hazebrouck - Hazebrouck 03 28 42 93 73

BTSA

Technico-commercial Vins et spiritueux

07 - Vivarais Formation - Tournon-sur-Rhône 04 75 07 14 50
24 - LEAP Le Cluzeau - Sigoulès 05 53 73 43 60
25 - LTP Jeanne d'Arc - Pontarlier 03 81 39 08 53

Viticulture Œnologie

07 - Vivarais Formation - Tournon-sur-Rhône 04 75 07 14 50

LICENCE PROFESSIONNELLE

Marketing et commerce international des vins de terroirs

49 - Groupe ESA - Angers 02 41 23 55 55

Viticulture

44 - Pôle Formation Briacé - Le Landreau 02 40 06 43 33

INGENIEUR EN AGRICULTURE

Viticulture Œnologie

49 - Groupe ESA - Angers 02 41 23 55 55

FORMATION CONTINUE

CERTIFICATION DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE - CQP

Vendeur conseil caviste

34 - LEAP Les Buissonnets - Capestang 04 67 93 30 71

BREVET PROFESSIONNEL

Responsable d'Entreprise Agricole - REA Vigne et vin

44 - Pôle Formation Briacé - Le Landreau 02 40 06 43 33

INITIATION PROFESSIONNELLE - IP

Métiers de la vigne et du vin

44 - Pôle Formation Briacé - Le Landreau 02 40 06 43 33

TECHNIQUE PROFESSIONNELLE

Conduite du vignoble

34 - Lycée Agricole Bonne Terre - Pézenas 04 67 90 42 42

Dégustation de vins et spiritueux

59 - Institut d'Hazebrouck - Hazebrouck 03 28 42 93 73

Initiation à la dégustation

34 - Lycée Agricole Bonne Terre - Pézenas 04 67 90 42 42

Taille de la vigne

11 - Institut Saint Joseph - Limoux 04 68 74 60 00
34 - Lycée Agricole Bonne Terre - Pézenas 04 67 90 42 42

Vinification

34 - Lycée Agricole Bonne Terre - Pézenas 04 67 90 42 42

BTSA

Technico-Commercial Vins et spiritueux

07 - Vivarais Formation - Tournon-sur-Rhône 04 75 07 14 50

25 - LTP Jeanne d'Arc - Pontarlier 03 81 39 08 53

Viticulture Œnologie

07 - Vivarais Formation - Tournon-sur-Rhône 04 75 07 14 50

49 - Groupe ESA - Angers 02 41 23 55 55

LICENCE PROFESSIONNELLE

Viticulture

44 - Pôle Formation Briacé - Le Landreau 02 40 06 43 33

Le Bac Professionnel en 3 ans inclut la certification BEPA correspondant à la spécialité