



Réseau des Établissements Agricoles
Nouvelle-Aquitaine
**PARTAGER. FORMER.
RÉUSSIR !**



Viticulture-oenologie

Bachelor Cognac : production, distillation, management

Description

Licence - niveau 6

Diplôme d'État, cette licence professionnelle est la toute première formation de haut-niveau entièrement dédiée à la distillation des spiritueux et du cognac. Elle répond aux attentes de l'interprofession et des grandes maisons françaises de distillation, face à d'importantes perspectives de développement de la filière.

Cette formation se déroule en un an, en alternance – apprentissage ou contrat de professionnalisation – et donne accès au diplôme de **licence professionnelle mention «Agronomie, parcours Cognac»**.

Le parcours proposé est conçu par Bordeaux Sciences Agro, le campus Agro-Viticole de la Charente, et l'Institut de Richemont.

Il est composé de 4 unités d'enseignement :

- Stratégies de production viticole
- Œnologie – distillation
- Management et gestion
- Formation en entreprise

La formation s'adresse aux titulaires - ou en cours d'acquisition - d'un diplôme de niveau bac+2 ou équivalent, dans les domaines de l'agronomie, viticulture, œnologie, la gestion et le management d'entreprise...

Possibilité de validation des études supérieures ou de validation des acquis professionnels et personnels (VAPP).

Le recrutement (concours) comporte deux phases : examen du dossier professionnel (motivation et la pertinence du projet professionnel), puis épreuves orales pour les candidats admissibles. La maîtrise de l'anglais est exigée.

Suite au concours, les candidats « classés » sont susceptibles d'intégrer la formation.

Compétences visées

- savoir mener une production de vin de distillation
- maîtriser le fonctionnement de l'entreprise et la réglementation : gestion, législation du travail, environnement commercial ...
- maîtriser les techniques de distillation, de l'élaboration des vins au conditionnement
- savoir exploiter les données à des fins d'analyse et d'audit, apporter des conseils

Débouchés Métiers :

Cadres intermédiaires de la filière "cognac" : second d'exploitation, régisseur / régisseuses, responsable de la production viticole, responsable de distillation (en distillerie), maître de chais pour de grands domaines.

Poursuite d'étude :

Ce diplôme prépare à l'entrée dans la vie active.

Le diplômé peut éventuellement enrichir sa formation avec un diplôme national d'œnologue, ou un master.

Voies d'accès au sein du réseau Réana

Formation initiale scolaire	
Formation par Apprentissage	X
Formation continue pour adultes	X

Lieux de la formation

Formation initiale scolaire	Formation par Apprentissage	Formation continue pour adultes
	CDFAA 16 (+ Bordeaux Sciences Agro et Institut de Richemont)	