

Conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole

RNCP29259 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Sigle	BAC PRO — Baccalauréat professionnel
Code(s) NSF	211
Formacode(s)	21053
Code(s) ROME	A1405, A1413
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	01/01/2024

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETE ALIMENTAIRE · SIRET : 11007001800012

Partenaires habilités

23 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 23 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
ASS MAISO FAMIL CANTON LAMBESC	782736730 00014	Former et organiser l'évaluation
ASSOCIATION FAMILIALE DE GESTION DEBRIACE	785966474 00013	Former et organiser l'évaluation
CAMPUS TERRE ET NATURE	200007466 00010	Former et organiser l'évaluation
EPLEFPA DE CREZANCY FONDATION GUYNEMER	390549152 00010	Former et organiser l'évaluation
EPLEFPA DE L'AUBE	191006873 00019	Former et organiser l'évaluation
ETABLISSEMENT PUBLIC LOCAL D'ENSEIGNEMENT ET DE FORMATION PROFESSIONNELLE AGRICOLES CHATEAU MONGIN	198402182 00028	Former et organiser l'évaluation
ETS PUB LOCAL ENS FORMATION PRO AGRI...	192100360 00010	Former et organiser l'évaluation
INSTITUT NATIONAL D'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR POUR L'AGRICULTURE L'ALIMENTATION ET L'ENVIRONNEMENT	130026222 00013	Former et organiser l'évaluation
LEGTA	198300774 00017	Former et organiser l'évaluation
LEGTPA	196800031 00011	Former et organiser l'évaluation

Liste complète des 23 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp29259-conduite-et-gestion-de-l-entreprise-vitivinicole/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le titulaire de l'emploi doit maîtriser les techniques de production de la vigne et le processus de vinification, allier la connaissance des sols et du climat aux attentes des clients dont il doit connaître les modes de consommation. Il assure une veille importante sur les réseaux de distribution, les méthodes de publicité et les innovations.

Le titulaire du diplôme plante les nouvelles vignes, réalise tous les travaux du sol et sur le végétal depuis la taille en hiver jusqu'aux vendanges. Il vérifie l'entretien du matériel, enregistre les opérations et encadre les personnels (salariés, saisonniers) lors des travaux de taille et/ou de récolte.

Il assure en plus la conduite du processus de vinification, l'élaboration, l'assemblage, la conservation et la commercialisation de sa production.

Il peut organiser les vendanges, conduit le processus de vinification, élabore et assemble les vins. Il intervient sous la responsabilité de l'œnologue, dès l'entrée du raisin à la cave jusqu'à sa mise en bouteille.

Les activités varient selon les différents travaux eux-mêmes soumis aux saisons : vendanges, tailles, relevages, travaux du sol et vinification.

Le titulaire de l'emploi qu'il soit responsable ou ouvrier viticole utilise des machines agricoles de toute nature. Il doit veiller à leur entretien et procéder le cas échéant aux réparations de premier niveau. Le titulaire de l'emploi doit connaître les principaux produits de traitements et être capable d'étalonner un pulvérisateur à désherbage et à traitements. Il participe également à l'entretien général des bâtiments de l'exploitation.

Dans les exploitations viticoles orientées vers la valorisation des produits, il concourt à la vente de services tels que l'accueil et le tourisme à la ferme.

Sa capacité à communiquer est primordiale au sein de l'entreprise lors des négociations avec les clients. La maîtrise d'une langue étrangère constitue une exigence pour la commercialisation de ses produits à l'exportation.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

- C1- Communiquer dans un contexte social et professionnel en mobilisant des références culturelles
- C2- Communiquer dans une langue étrangère dans les situations courantes de la vie professionnelle
- C3- Développer sa motricité
- C4- Mettre en œuvre des savoirs et savoir-faire scientifiques et techniques
- C5- Réaliser des choix techniques dans le cadre d'un système vitivinicole
- C6- Piloter une entreprise vitivinicole
- C7- Conduire la production viticole
- C8- Conduire les travaux de cave
- C9- Gérer le travail dans l'entreprise vitivinicole
- C10- Réaliser des opérations de gestion et d'administration de l'entreprise dans son contexte
- C11- Mettre en œuvre des activités de valorisation de l'entreprise et de ses produits et services
- C12- S'adapter à des enjeux professionnels particuliers

Blocs de compétences

RNCP29259BC01 — Communiquer dans un contexte social et professionnel en mobilisant des références culturelles

LISTE DE COMPÉTENCES

Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification définie par le règlement d'examen.

La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité. Le titulaire de l'attestation de capacité prétendant au diplôme par l'examen ou la VAE peut être dispensé de la passation de l'épreuve correspondant au bloc attesté.

Les objectifs visés sont :

- Analyser, comparer, produire des discours écrits et oraux, développer sa culture littéraire et son esprit critique
- Analyser et pratiquer différentes formes d'expression et de communication pour enrichir sa relation à l'environnement social et culturel
- Analyser et interpréter des faits historiques et géographiques pour comprendre le monde
- Répondre à un besoin d'information professionnel ou culturel en mobilisant la connaissance de l'information -

RNCP29259BC02 — Communiquer dans une langue étrangère dans les situations courantes de la vie professionnelle

LISTE DE COMPÉTENCES

Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification définie par le règlement d'examen.

La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité. Le titulaire de l'attestation de capacité prétendant au diplôme par l'examen ou la VAE peut être dispensé de la passation de l'épreuve correspondant au bloc attesté.

Les objectifs visés sont :

- Comprendre la langue orale
- S'exprimer à l'oral en interaction,
- S'exprimer à l'oral en continu,
- Comprendre la langue écrite,
- S'exprimer par écrit,

dans des situations sociales et professionnelles

RNCP29259BC03 — Développer sa motricité

LISTE DE COMPÉTENCES

Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification définie par le règlement d'examen.

La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité. Le titulaire de l'attestation de capacité prétendant au diplôme par l'examen ou la VAE peut être dispensé de la passation de l'épreuve correspondant au bloc attesté.

Les objectifs visés sont :

- Mobiliser ses ressources et développer son intelligence motrice par la diversité des activités physiques, sportives et artistiques
- Gérer sa vie physique et sociale en vue d'entretenir sa santé et d'assurer sa sécurité
- Accéder au patrimoine culturel des activités physiques et sportives

RNCP29259BC04 — Mettre en œuvre des savoirs et savoir-faire scientifiques et techniques

LISTE DE COMPÉTENCES

Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification définie par le règlement d'examen.

La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité. Le titulaire de l'attestation de capacité prétendant au diplôme par l'examen ou la VAE peut être dispensé de la passation de l'épreuve correspondant au bloc attesté.

Les objectifs visés sont :

- Mobiliser des techniques et des concepts mathématiques liés aux domaines statistique-probabilités, algèbre-analyse et géométrie pour résoudre des problèmes dans des champs d'applications divers
- Mobiliser des savoirs et utiliser des démarches scientifiques pour mesurer des enjeux liés au monde vivant en matière d'environnement, d'alimentation et de santé
- Mobiliser des savoirs et utiliser des démarches scientifiques pour analyser, interpréter et utiliser des informations liées aux propriétés de l'eau, des solutions aqueuses, des bio-molécules, de quelques systèmes mécaniques en équilibre et de certaines formes d'énergies
- Raisonner l'utilisation des outils informatiques et s'adapter à l'évolution des Technologies de l'Information et de la Communication (TIC)

RNCP29259BC05 — Réaliser des choix techniques dans le cadre d'un système vitivinicole

LISTE DE COMPÉTENCES

Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification définie par le règlement d'examen.

La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité. Le titulaire de l'attestation de capacité prétendant au diplôme par l'examen ou la VAE peut être dispensé de la passation de l'épreuve correspondant au bloc attesté.

Les objectifs visés sont :

- Porter un jugement sur les états de la vigne et la production de raisins en relation avec les états du milieu
- Organiser les principaux leviers permettant d'agir sur le fonctionnement d'un "agroécosystème vigne"
- Expliquer les rôles œnologiques des principaux constituants du raisin et l'élaboration du vin
- Organiser les principaux leviers permettant d'agir sur les propriétés d'un vin

RNCP29259BC06 — Piloter une entreprise vitivinicole

LISTE DE COMPÉTENCES

Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification défini par le règlement d'examen.

La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité. Le titulaire de l'attestation de capacité prétendant au diplôme par l'examen ou la VAE peut être dispensé de la passation de l'épreuve correspondant au bloc attesté.

Les objectifs visés sont :

- Analyser un terroir viticole dans ses différentes dimensions
- Caractériser le fonctionnement d'une entreprise vitivinicole dans son territoire
- Détecter des points forts et des points faibles du fonctionnement de l'entreprise
- Proposer des pistes d'évolution de l'entreprise

RNCP29259BC07 — Conduire la production viticole

LISTE DE COMPÉTENCES

Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification définie par le règlement d'examen.

La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité. Le titulaire de l'attestation de capacité prétendant au diplôme par l'examen ou la VAE peut être dispensé de la passation de l'épreuve correspondant au bloc attesté.

Les objectifs visés sont :

- Proposer un itinéraire technique
- Mettre en œuvre des opérations techniques au vignoble dans le cadre d'un itinéraire technique
- Proposer des améliorations du fonctionnement du vignoble permettant une gestion durable des ressources communes
- Choisir les matériels vitivinicoles sur des critères de fonctionnalité et de performance
- Utiliser les matériels dans une perspective d'optimisation de leurs performances techniques, économiques, sécuritaires et de leur impact environnemental

RNCP29259BC08 — Conduire les travaux de cave

LISTE DE COMPÉTENCES

Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification définie par le règlement d'examen.

La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité. Le titulaire de l'attestation de capacité prétendant au diplôme par l'examen ou la VAE peut être dispensé de la passation de l'épreuve correspondant au bloc attesté.

Les objectifs visés sont :

- Proposer un itinéraire d'élaboration d'un vin
- Mettre en œuvre des opérations techniques en cave, dans le cadre d'un processus de vinification
- Proposer des améliorations permettant une gestion durable des ressources communes
- Raisonner les caractéristiques des bâtiments et équipements de stockage

RNCP29259BC09 — Gérer le travail dans l'entreprise vitivinicole et réaliser des opérations de gestion et d'administration de l'entreprise dans son contexte

LISTE DE COMPÉTENCES

Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification définie par le règlement d'examen.

La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité. Le titulaire de l'attestation de capacité prétendant au diplôme par l'examen ou la VAE peut être dispensé de la passation de l'épreuve correspondant au bloc attesté.

Les objectifs visés sont :

- Interpréter les documents comptables
- Réaliser les diagnostics économique et financier
- Raisonner une décision et un projet
- Appréhender les modalités de la gestion du travail et des ressources humaines
- Repérer les dimensions fiscale et juridique de l'entreprise
- Prendre en compte l'organisation administrative de l'entreprise

RNCP29259BC10 — Mettre en œuvre des activités de valorisation de l'entreprise et de ses produits et services

LISTE DE COMPÉTENCES

Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification définie par le règlement d'examen.

La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité. Le titulaire de l'attestation de capacité prétendant au diplôme par l'examen ou la VAE peut être dispensé de la passation de l'épreuve correspondant au bloc attesté.

Les objectifs visés sont :

- Situer l'entreprise vitivinicole dans l'environnement économique et réglementaire
- Repérer les attentes sociétales vis-à-vis de la viticulture et des vins
- Prendre en compte les dynamiques territoriales et collectives
- Analyser des pratiques de valorisation, de diversification et de commercialisation de la production vitivinicole

RNCP29259BC11 — S'adapter à des enjeux professionnels particuliers

LISTE DE COMPÉTENCES

Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification définie par le règlement d'examen.

La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité. Le titulaire de l'attestation de capacité prétendant au diplôme par l'examen ou la VAE peut être dispensé de la passation de l'épreuve correspondant au bloc attesté.

Les objectifs visés sont :

- Permettre une adaptation de la formation au territoire et au contexte des établissements
- Ouvrir la formation dans des domaines reflétant la diversité des activités, des fonctions et des modalités de conduite, de gestion et de commercialisation de production des exploitations vitivinicoles

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le titulaire de ce diplôme exerce son activité au sein d'une exploitation viticole.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Viticulteur / Viticultrice ; Ouvrier / Ouvrière viticole ; Vigneron manipulant / Vigneronne manipulant ; Régisseur / Régisseuse d'exploitation viticole ; Responsable d'exploitation viticole ; Caviste ; Aide Caviste ; Ouvrier / Ouvrière de chai ; Maître / Maîtresse de chai

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Très élevée (5/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 3 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Manque de main-d'œuvre disponible, Intensité d'embauche, Inadéquation géographique
Salaire médian (mensuel)	2 001 €
Familles professionnelles (FAP)	A1X42 — Viticulteurs, arboriculteurs · tension 3/5 (Modérée) A2X90 — Ingénieurs, cadres techniques de l'agriculture · tension 3/5 (Modérée) E3X20 — Ouvriers peu qualifiés des industries agro-alimentaires · tension 4/5 (Élevée) E3X40 — Ouvriers qualifiés des industries agro-alimentaires · tension 5/5 (Très élevée) E5X70 — Techniciens des industries de process · tension 4/5 (Élevée) E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process · tension 5/5 (Très élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	126 744
Jugés difficiles à recruter	37 %

Emplois saisonniers 75 %

Familles professionnelles (FAP)

- A1X42 — Viticulteurs, arboriculteurs
- A2X90 — Ingénieurs, cadres techniques de l'agriculture
- E3X20 — Ouvriers peu qualifiés des industries agro-alimentaires
- E3X40 — Ouvriers qualifiés des industries agro-alimentaires
- E5X70 — Techniciens des industries de process
- E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE

Le jury, présidé par un fonctionnaire de catégorie A membre de l'enseignement agricole public, est composé d'enseignants d'établissements agricoles publics et privés justifiant des titres ou diplômes requis pour enseigner dans une section préparant au baccalauréat professionnel agricole, et, pour moitié, au maximum, d'employeurs et de salariés des professions concernées.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

Idem

ACCESSIBLE EN OUTRE-MER

Nouvelle-Calédonie, Polynésie française

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle 7 070 €

Selon la branche 6 544 € – 7 312 €

Prise en charge	Branches concernées
7 070 €	Valeur par défaut · 210 branches
7 312 €	CPNE de l'agriculture, CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat
6 544 €	CPNE des Vins et Spiritueux

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 01/01/2024

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)
RNCP38077

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/29259/>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	17
Parcours menés à terme	23
Taux d'achèvement	135 %
Période	05/2022 – 05/2025

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	73
Montant total engagé	211 213 €
Coût moyen par dossier	2 893 €
Durée moyenne	598 h
Période	02/2020 – 07/2023
France compétences	86 %
Reste à charge titulaire	9 %
France Travail	4 %
Entreprise	1 %
OPCO	1 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.