

Conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole

RNCP38077 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Sigle	BAC PRO — Baccalauréat professionnel
Code(s) NSF	211
Formacode(s)	21053
Code(s) ROME	A1413, A1405
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	01/01/2029

Certificateur(s)

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

Partenaires habilités

25 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 25 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
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	197110679 00010	Former et organiser l'évaluation
LEGTA	198300774 00017	Former et organiser l'évaluation
LEGTA DE NEVERS	195800552 00026	Former et organiser l'évaluation
LEGTPA	196800031 00011	Former et organiser l'évaluation

Liste complète des 25 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp38077-conduite-et-gestion-de-l-entreprise-vitivinicole/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Les exploitations viticoles, situées essentiellement en Champagne, Beaujolais, Bourgogne, Bordelais, Côtes du Rhône, Languedoc Roussillon, Poitou-Charentes et Provence-Alpes-Côte d'Azur, produisent en moyenne 50 millions d'hectolitres par an sur une surface de 780 000 hectares. Deux tiers des exploitations viticoles françaises sont spécialisées dans la production de vins d'appellation d'origine protégée (AOP) rassemblant 62% des surfaces vitivinicoles. La moitié des viticulteurs spécialisés vinifient leur production en cave coopérative. La filière biologique représente 6% des exploitations viticoles cultivant 8% de la surface viticole en production. La qualité des vins liée à une grande diversité des productions assure à la filière une reconnaissance du savoir-faire français à l'international. Les vins et spiritueux occupent le premier poste de la balance commerciale agroalimentaire. Faiblement dépendante des aides publiques, cette production peut générer des revenus élevés dans certains vignobles et reste créatrice d'emploi : la filière représente 600 000 emplois directs et indirects dont 2 700 pour le négoce. Cependant, la durée d'implantation de la vigne, culture pérenne, rend difficile les adaptations aux aléas du marché et du changement climatique. La transmission difficile des exploitations, une productivité moyenne faible, un cadre réglementaire fort et la difficulté pour la France d'élargir l'exportation à l'ensemble des gammes de productions, sont autant d'éléments susceptibles de fragiliser la filière. Si la France, longtemps leader mondial, reste bien positionnée en raison de son image et de son savoir-faire, elle doit compter aujourd'hui avec une plus grande concurrence (Californie, Australie...) et faire preuve de dynamisme à l'export pour enrayer la diminution progressive des parts de marché.

Selon les formes juridiques adoptées, le responsable d'exploitation est complètement autonome dans ses choix ou doit rendre des comptes et se conformer aux décisions d'un conseil d'administration. Il peut faire appel à des tractoristes et à des saisonniers pour les travaux de vendange et de tailles. L'ouvrier viticole est soit sous la responsabilité du responsable d'exploitation, soit d'un chef d'équipe. Le caviste réalise ses activités sous la responsabilité directe du responsable d'exploitation. L'aide caviste reçoit les consignes du caviste mais reste sous la responsabilité du chef d'exploitation. Le vigneron peut s'adjoindre les services d'un oenologue pour suivre le processus et le conseiller tout au long du processus de vinification.

Pour réaliser certains travaux, le titulaire de l'emploi doit être détenteur du Certiphyto pour l'utilisation des Produits Phytopharmaceutiques qu'il peut acquérir dans le cadre de sa formation.

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'oenologue, 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

Compétences générales

C1- Construire son raisonnement autour des enjeux du monde actuel

C2- Débattre à l'ère de la mondialisation

C3- Développer son identité culturelle

- C4- Agir collectivement dans des situations sociales et professionnelles
Compétences professionnelles
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

RNCP38077BC01 — Construire son raisonnement autour des enjeux du monde actuel

LISTE DE COMPÉTENCES

- C1.1 Interpréter des faits en s'appuyant sur une démarche scientifique
C1.2 Étudier un phénomène social ou professionnel à l'aide de données notamment en nombre
C1.3 Exploiter la modélisation d'un phénomène

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation de certification définie par le règlement d'examen

RNCP38077BC02 — Débattre à l'ère de la mondialisation

LISTE DE COMPÉTENCES

- C2.1 Analyser l'information
C2.2 Élaborer une pensée construite
C2.3 Formuler un point de vue argumenté et nuancé

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation de certification définie par le règlement d'examen

RNCP38077BC03 — Développer son identité culturelle

LISTE DE COMPÉTENCES

- C3.1 Exprimer ses aspirations dans une culture commune
C3.2 Positionner son projet professionnel
C3.3 Communiquer avec le monde

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation de certification définie par le règlement d'examen

RNCP38077BC04 — Agir collectivement dans des situations sociales et professionnelles

LISTE DE COMPÉTENCES

- C4.1 Développer un mode de vie actif et solidaire
C4.2 Mettre en œuvre un projet collectif
C4.3 Conduire une analyse réflexive de son action au sein d'un collectif

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation de certification définie par le règlement d'examen

RNCP38077BC05 — Réaliser des choix techniques dans le cadre d'un système vitivinicole

LISTE DE COMPÉTENCES

- C5.1- Réaliser des choix techniques dans un processus viticole
C5.2- Réaliser des choix techniques dans un processus vinicole

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation de certification définie par le règlement d'examen

RNCP38077BC06 — Piloter une entreprise vitivinicole

LISTE DE COMPÉTENCES

C6.1- Évaluer le fonctionnement de l'entreprise dans son contexte

C6.2- Identifier des pistes d'évolution de l'entreprise

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation de certification définie par le règlement d'examen

RNCP38077BC07 — Conduire la production viticole

LISTE DE COMPÉTENCES

C7.1- Mettre en place des actions de préservation ou d'amélioration des sols et de la biodiversité des vignobles

C7.2- Réaliser des opérations de conduite du vignoble

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation de certification définie par le règlement d'examen

RNCP38077BC08 — Conduire les travaux de cave

LISTE DE COMPÉTENCES

C8.1- Réaliser une vinification

C8.2- Réaliser des opérations d'élevage des vins

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation de certification définie par le règlement d'examen

RNCP38077BC09 — 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

C9.1- Organiser le travail

C9.2- Gérer la main d'oeuvre

C10.1- Réaliser des opérations de gestion technico-économique et financière

C10.2- Assurer la gestion administrative de l'entreprise

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation de certification définie par le règlement d'examen

RNCP38077BC10 — Mettre en oeuvre des activités de valorisation de l'entreprise et de ses produits et services

LISTE DE COMPÉTENCES

C11.1- Assurer la commercialisation des produits et des services de l'entreprise

C11.2- Coopérer à des actions collectives sur le territoire

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation de certification définie par le règlement d'examen

RNCP38077BC11 — S'adapter à des enjeux professionnels particuliers

LISTE DE COMPÉTENCES

C12 S'adapter à des enjeux professionnels particuliers

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation de certification définie par le règlement d'examen

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 ; Ouvrier ; Vigneron manipulant ; Régisseur d'exploitation viticole ; Responsable d'exploitation viticole ; Caviste ; Aide Caviste ; Ouvrier de chai ; Maître de chai

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 LA VALIDATION

Pour se présenter à l'examen du baccalauréat professionnel, les candidats doivent :

- 1° Soit avoir suivi une préparation au diplôme par la voie scolaire, de l'apprentissage ou de la formation professionnelle continue dont la durée est fixée conformément aux dispositions de la sous-section 2 ;
- 2° Soit avoir accompli trois ans d'activités professionnelles dans un emploi de niveau au moins égal à celui d'un ouvrier ou employé qualifié et dans un domaine professionnel en rapport avec la finalité du diplôme postulé.

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

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.

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	01/01/2029
-------------------------------------	------------

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS
RNCP29259

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF
<https://chlorofil.fr/>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38077/>

Où se former

Formations référencées	2
Organismes	2
Régions couvertes	1
Prix indicatif	4 778 € – 6 000 €
Durée	336 – 1453 h

Offre de formation — MonCompteFormation (Caisse des Dépôts), licence ouverte.

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	30
Organismes gestionnaires (CFA)	23
Organismes formateurs	26
Régions couvertes	8
Départements couverts	18
Organismes certifiés Qualiopi	26
Sessions	de 08/2024 à 08/2030

Catalogue des formations en apprentissage — réseau des Carif-Oref. Sans frais pour l'alternant : formation financée par l'OPCO de la branche (NPEC).

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	9
Parcours menés à terme	1
Taux d'achèvement	11 %
Période	06/2024 – 06/2026

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	9
Montant total engagé	44 372 €
Coût moyen par dossier	4 930 €
Durée moyenne	738 h
Période	05/2024 – 05/2026
France compétences	76 %
Reste à charge titulaire	21 %
Régions	3 %

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