



Bachelor Cognac - Licence professionnelle "Agronomie" — parcours Cognac

.....
La première formation
supérieure de distillation
en France
.....

Présentation globale

Bordeaux Sciences Agro, le campus L'Oisellerie Barbezieux et l'Institut de Richemont proposent une nouvelle formation "Bachelor Cognac : production, distillation, management", licence professionnelle de niveau bac+3.

Réalisée en un an, cette formation se déroule en alternance – apprentissage ou contrat de professionnalisation – et donne accès au diplôme de licence professionnelle mention "Agronomie", parcours "Cognac".

“ Une formation professionnalisante de haut niveau, en réponse aux attentes des grandes maisons de distillation, au cœur des territoires d'excellence pour la production de Cognac.

Déroulé de la formation



- 1 an – 52 semaines
- 20 semaines en centre de formation
600 heures
- Sur 2 sites : Institut de Richemont et campus de l'Oisellerie (Charente)
- 32 semaines en entreprise
- S'adresse à des diplômés de niveau bac+2 ou supérieur en agriculture / viticulture
- Formation sous statut apprenti.e ou contrat de professionnalisation

Débouchés professionnels



Les diplômés de ce nouveau " Bachelor Cognac : Production, Distillation, Management " se destinent à devenir des 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...

Une poursuite d'études peut être envisagée ensuite, vers le diplôme national d'œnologue (DNO), ou un master.



Programme pédagogique

L'enseignement du "Bachelor Cognac : production, distillation, Management" se divise en quatre unités d'enseignement :

Stratégies de production viticole

Module M1 : Quelle conduite à mener pour la production de vin de distillation ?

Module M2 : Les enjeux en santé, sécurité et environnement au vignoble dans la filière du cognac

Module M3 : Quels coûts dans un itinéraire technique spécifique de production de vin de distillation

Œnologie – distillation

Module M4 : Les grands principes de la distillation

Module M5 : Élaboration des vins de distillation

Module M6 : Distillation

Module M7 : Maîtriser le vieillissement des eaux de vie

Module M8 : Le conditionnement

Management et gestion

Module M11 : Environnement socio-économique

Module M12 : Politiques commerciales et marchés

Module M13 : Qualité RSE

Module M14 : Législation du travail – gestion RH

Module M15 : Analyse économique et financière

Module M16 : Audit de l'entreprise

Formation en entreprise

Module M9 : Audit technique de l'entreprise dans la stratégie de production au vignoble

Module M10 : Évaluation des acquis en entreprise 1

Module M17 : Évaluation des acquis en entreprise 2

Module M18 : Mémoire de fin d'études & soutenance

Modalités de candidature

- Être titulaire ou en cours d'acquisition d'un **diplôme de niveau bac+2** ou équivalent (VES) ou (VAPP)
- L'admission définitive des candidats est subordonnée à la **validation de quatre semestres de formation équivalents aux années L1 et L2 d'une licence.**
- L'admission définitive des candidats est également subordonnée à la **signature d'un contrat d'apprentissage ou d'un contrat de professionnalisation** dans les délais impartis par la réglementation en vigueur.
- **L'âge limite est fixée à 29 ans révolus** au début de la période d'apprentissage ; sans limite pour le contrat de professionnalisation.

Concours

Admissibilité : la phase d'admissibilité du concours s'effectue par une épreuve unique d'examen de dossier visant à évaluer la motivation et la pertinence du projet professionnel. Cet examen se base sur le cursus du candidat et les titres et travaux réalisés.

Admission : la phase d'admission se limite à un entretien de 30 min avec le jury et d'une épreuve de 15 min d'oral en anglais (niveau B1).



Dossier de candidature et dates d'inscription

À retrouver sur notre site web www.agro-bordeaux.fr/formations



Lieux de formation et contacts

› Institut de Richemont

12 route de l'ancien séminaire
16370 Cherves-Richemont

☎ 05 45 83 16 49

🌐 www.institutrichemont.fr

✉ mfr.richemont@mfr.asso.fr

Contact : Caroline Boittelle

☎ 05 45 83 16 49 / 05 16 45 90 07

✉ caroline.boittelle@mfr.asso.fr

› Campus agricole de la Charente

Site de l'Oisellerie – La Couronne
40, allée de l'Oisellerie

16400 La Couronne

☎ 05 45 67 10 04

🌐 www.epl-charente.com

✉ legta.angouleme@educagri.fr

› Adresse d'inscription

✉ inscription_lp@agro-bordeaux.fr

✉ etudes@agro-bordeaux.fr



www.agro-bordeaux.fr

www.study.agro-bordeaux.fr

contact@agro-bordeaux.fr

etudes@agro-bordeaux.fr

