

# CERTIFICATION PROFESSIONNELLE

Accueil > Trouver une certification > Répertoire national des certifications professionnelles > BAC PRO - Conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole

← Retour à la recherche

## BAC PRO - Conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole

Code de la fiche :  
**RNCP38077**

Etat :  
**Active**

↓ Télécharger    ? Aide en ligne    Europass

### L'essentiel

	Nomenclature du niveau de qualification	Niveau 4
	Code(s) NSF	211 : Productions végétales, cultures spécialisées et protection des cultures
	Formacode(s)	21053 : Viticulture
	Date d'échéance de l'enregistrement	01-01-2029

Certificateur(s)

Résumé de la certification

Blocs de compétences

Secteur d'activité et type d'emploi

Voie d'ac

Liens avec d'autres certifications professionnelles, certifications ou habilitations

Base légale

Pour plus d'informations

Certificateur(s)



Nom légal	Siret	Nom commercial	Site internet
MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETE ALIMENTAIRE	11007001800012	-	-

## Résumé de la certification

Objectifs et contexte de la certification :

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 implante 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

Modalités d'évaluation :

L'examen du baccalauréat professionnel comporte sept épreuves obligatoires et, le cas échéant, une à deux épreuves facultatives. Elles permettent de vérifier l'atteinte de toutes les capacités globales du référentiel de compétences.

L'examen prend en compte la formation en milieu professionnel. Il est organisé par combinaisons entre des épreuves ponctuelles terminales et des épreuves évaluées par contrôles certificatifs en cours de formation (CCF) pour les scolaires, les apprentis et les stagiaires de la formation continue inscrits dans un établissement habilité à la mise en œuvre du CCF. L'examen est organisé en épreuves ponctuelles terminales pour les candidats hors CCF.

## Blocs de compétences

RNCP38077BC01 - Construire son raisonnement autour des enjeux du monde actuel

Liste de compétences	Modalités d'évaluation
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	Évaluation de certification définie par le règlement d'examen

RNCP38077BC02 - Débattre à l'ère de la mondialisation

Liste de compétences	Modalités d'évaluation
C2.1 Analyser l'information C2.2 Élaborer une pensée construite C2.3 Formuler un point de vue argumenté et nuancé	Évaluation de certification définie par le règlement d'examen

RNCP38077BC03 - Développer son identité culturelle

Liste de compétences	Modalités d'évaluation
C3.1 Exprimer ses aspirations dans une culture commune C3.2 Positionner son projet professionnel C3.3 Communiquer avec le monde	Évaluation de certification définie par le règlement d'examen

RNCP38077BC04 - Agir collectivement dans des situations sociales et professionnelles

Liste de compétences	Modalités d'évaluation
C4.1 Développer un mode de vie actif et solidaire C4.2 Mettre en oeuvre un projet collectif C4.3 Conduire une analyse réflexive de son action au sein d'un collectif	Évaluation de certification définie par le règlement d'examen

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

Liste de compétences	Modalités d'évaluation
C5.1- Réaliser des choix techniques dans un processus viticole C5.2- Réaliser des choix techniques dans un processus vinicole	Évaluation de certification définie par le règlement d'examen

RNCP38077BC06 - Piloter une entreprise vitivinicole

Liste de compétences	Modalités d'évaluation
C6.1- Évaluer le fonctionnement de l'entreprise dans son contexte C6.2- Identifier des pistes d'évolution de l'entreprise	Évaluation de certification définie par le règlement d'examen

RNCP38077BC07 - Conduire la production viticole

Liste de compétences	Modalités d'évaluation
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	Évaluation de certification définie par le règlement d'examen

RNCP38077BC08 - Conduire les travaux de cave

Liste de compétences	Modalités d'évaluation
C8.1- Réaliser une vinification C8.2- Réaliser des opérations d'élevage des vins	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	Modalités d'évaluation
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	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	Modalités d'évaluation
C11.1- Assurer la commercialisation des produits et des services de l'entreprise C11.2- Coopérer à des actions collectives sur le territoire	Évaluation de certification définie par le règlement d'examen

RNCP38077BC11 - S'adapter à des enjeux professionnels particuliers

Liste de compétences	Modalités d'évaluation
C12 S'adapter à des enjeux professionnels particuliers	Évaluation de certification définie par le règlement d'examen

Description des modalités d'acquisition de la certification par capitalisation des blocs de compétences et/ou par correspondance :

Chaque 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. Tous les blocs de compétences doivent être validés afin d'obtenir le baccalauréat professionnel.

## 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

Code(s) ROME :

A1413 - Fermentation de boissons alcoolisées

A1405 - Arboriculture et viticulture

Références juridiques des réglementations d'activité :

## Voie d'accès

Le cas échant, prérequis à l'entrée en formation :

Le cas échant, prérequis à la validation de la certification :

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.

Pré-requis distincts pour les blocs de compétences :

Non

Validité des composantes acquises :

Voie d'accès à la certification	O ui	N o n	Composition des jurys
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X		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.
En contrat d'apprentissage	X		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.
Après un parcours de formation continue	X		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.
En contrat de professionnalisation	X		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.
Par candidature individuelle	X		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.
Par expérience	X		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.

	Oui	Non
Inscrite au cadre de la Nouvelle Calédonie	X	
Inscrite au cadre de la Polynésie française	X	

## Liens avec d'autres certifications professionnelles, certifications ou habilitations

Aucune correspondance

## Base légale

Référence au(x) texte(s) règlementaire(s) instaurant la certification :

Date du JO/BO	Référence au JO/BO
-	Code rural et de la pêche maritime, art. D 811-145

Référence des arrêtés et décisions publiés au Journal Officiel ou au Bulletin Officiel (enregistrement au RNCP, création diplôme, accréditation...) :

Date du JO/BO	Référence au JO/BO
07/03/2017	Arrêté du 27 février 2017 portant création de la spécialité "conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole" du baccalauréat professionnel et fixant ses conditions de délivrance (JO du 7 mars 2017)

<b>Date de publication de la fiche</b>	27-09-2023
<b>Date de début des parcours certifiants</b>	01-01-2024
<b>Date d'échéance de l'enregistrement</b>	01-01-2029

## Pour plus d'informations

Statistiques :

Lien internet vers le descriptif de la certification :

<https://chlorofil.fr/>

Liste des organismes préparant à la certification :

**Liste des organismes préparant à la certification**

Certification(s) antérieure(s) :

Code de la fiche	Intitulé de la certification remplacée
<b><u>RNCP29259</u></b>	BAC PRO - Conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole

Référentiel d'activité, de compétences et d'évaluation :

**Référentiel d'activité, de compétences et d'évaluation**