



Panorama des formations de la filière viticole

en Champagne-Ardenne et en Picardie

MARNE

- **Avize** : LEGTPA ●, CFA ▲, CFPPA ■
- **Bezannes** : Antenne CFA ▲
- **Giorges** : MFR ●
- **Reims** : Université Reims
Champagne-Ardenne

AUBE

- **Les Riceys** : MFR de la Côte des Bar ● ■
- **Saint-Pouange** : CFA ▲, CFPPA ■
- **Bar-sur-Seine** : Antenne CFA ▲

AISNE

- **Verdilly** : CFPPA ■
- **Crézancy** : LEGTA ●

● Formation initiale ■ Formation continue ▲ Formation apprentissage



Marne (51)

Nom de l'établissement et contacts	Coordonnées	Formations	Description des formations	Niveau d'entrée	Durée de la formation
------------------------------------	-------------	------------	----------------------------	-----------------	-----------------------

LEGTPA D'AVIZE (Établissement public)

<p>Chef d'établissement : Stephen Bonnesoeur</p> <p>Adjoint de direction : Jean-Louis Briffot</p> <p>Licence Professionnelle Option viticulture et environnement Antonin Aubry</p> <p>Option Commercialisation à l'international des vins et spiritueux Francine Viard</p> <p>Portes ouvertes 12 mars de 10 h à 17 h</p> <p>Journée orientation 14 mai de 10 h à 17 h</p>	<p>Rue d'Oger – 51190 Avize Tél : 03 26 57 50 42 Fax : 03 26 52 96 54</p> <p>Email : legta.avize@educagri.fr Site Internet : www.les-enfants-de-la-viti.com</p> <p>Email : antonin.aubry@educagri.fr</p> <p>Email : francine.viard@educagri.fr</p>	3^e	Enseignement Agricole	Scolaire	1 an
		2^e Générale et Technologique*	Options LV2 Anglais Allemand Option EATC Environnement Agriculture Territoire et Citoyenneté Rentrée 2010, 2 enseignements d'exploration : Sciences économiques et sociales - Ecologie, agronomie, territoire et développement durable.	Scolaire	1 an
		BAC PRO CGEA vigne et vin	BEPA travaux de la vigne et du vin (classe de seconde professionnelle et début classe de première CGEA) BAC PRO conduite et gestion de l'exploitation agricole option vigne et vin	Scolaire	3 ans
		BAC Technologique STAV	Option sciences et technologies de l'agronomie et du vivant (Préparatoire à l'ensemble des BTSA, L3 sciences de la vie, écoles d'ingénieur ...)	Scolaire	2 ans
		BTSA (2 options) VO et TCBVS	Option Viticulture-œnologie (Chef de culture, maître de chai, viticulteur) Option Technico-commercial boissons, vins et spiritueux (Responsable magasin spécialisé, vendeur spécialisé, responsable rayons en GMS, caviste)	Scolaire	2 ans
		Licence professionnelle Agro ressources et environnement (2 options) En collaboration avec l'Université Reims Champagne-Ardenne	Option viticulture et environnement (Responsable de programmes viti-environnementaux, technicien conseil) Option commercialisation à l'international des vins et spiritueux (Responsable de commercialisation import/export pour vigneron négociants, intermédiaires en commerce international assistant commercial/administratif export, agent, viticulteurs.)	BAC + 2	1 an (Formation possible en alternance, CIF possible)

* Réforme prévue à la rentrée de septembre 2010.

• NB : Restauration et internat (en chambres de deux à quatre) proposés jusqu'au BAC – Demi pension possible de la 3^e à la licence pro.

Nom de l'établissement et contacts	Coordonnées	Formations	Description des formations	Niveau d'entrée	Durée de la formation
------------------------------------	-------------	------------	----------------------------	-----------------	-----------------------

CFA D'AVIZE (Établissement public)

Chef d'établissement : Patrice Hivet Portes ouvertes 12 mars et 28 mai de 10 h à 17 h CFA-CFPPA	61, Rue de Mazagran 51190 Avize Tél : 03 26 57 91 49 Fax : 03 26 58 45 86 Email : cfa.marne@educagri.fr Site Internet : www.lycee-avize.fr	Classe préparatoire fin 4^e ou 5^e	Pré-apprentissage	14-15 ans	1 an-2 ans
		CAPA	Vigne et Vin (Ouvrier viticole, ouvrier tractoriste en viticulture)	Apprentissage 16 ans avant le 31/12	2 ans
		BAC PRO CGEA vigne et vin	Option Conduite et Gestion d'Exploitation agricole : Vigne et Vin (Caviste, viticulteur)	Apprentissage	2 ou 3 ans
		BAC PRO Commercial	Option technicien vente et conseil qualité en vins et spiritueux	Apprentissage	2 ou 3 ans
		Certificat de spécialisation	Tractoriste : Tracteurs et machines agricoles, utilisation et maintenance	Apprentissage	1 an

• NB : Demi pension et internat (en chambre individuelle)

ANTENNE CFA DE BEZANNES (Établissement public)

Chef d'établissement : Patrice Hivet Portes ouvertes 28 mai de 10 h à 17 h	1 rue de l'ancien Château 51430 Bezannes Tél/Fax : 03 26 06 86 58 Email : cfa.marne@educagri.fr Site Internet : www.lycee-avize.fr	Classe préparatoire fin 4^e ou 5^e	Pré-apprentissage	14-15 ans	1 an-2 ans
		CAPA	Vigne et Vin (Ouvrier viticole, ouvrier tractoriste en viticulture)	Apprentissage 16 ans avant le 31/12	2 ans
		BTSA (en collaboration avec le CFA de St Pouange dans l'Aube)	Viticulture-Oenologie (Exploitant, responsable d'exploitation, chef d'équipe, technicien de laboratoire)	Apprentissage	2 ans

Nom de l'établissement et contacts	Coordonnées	Formations	Description des formations	Niveau d'entrée	Durée de la formation
------------------------------------	-------------	------------	----------------------------	-----------------	-----------------------

CFPPA D'AVIZE (Établissement public)

Chef d'établissement : Catherine Delbecque Portes ouvertes 12mars et 28 mai de 10 h à 17 h CFA-CFPPA	61, Rue de Mazagran 51190 Avize Tél : 03 26 57 97 49 Fax : 03 26 58 45 86 Email : cfppa.avize@educagri.fr Site Internet : www.les-enfants-de-la-viti.com	BPA	Chef d'exploitation ou ouvrier qualifié en viticulture (Ouvrier viticole, ouvrier tractoriste en viticulture) Travaux de la vigne et de la cave	Adulte	1 à 5 ans 800 heures (1 à 5 ans)
		BPREA	Responsable d'exploitation agricole ou ouvrier hautement qualifié (Ouvrier viticole, ouvrier tractoriste en viticulture, caviste, viticulteur) Module de formations accessibles par la Formation Ouverte et à Distance	Adulte	1 200 heures (1 à 5 ans)
		BTSA	Viticulture et œnologie (Chef de viticulture, maître de chai, viticulteur)	Adulte	2 ans
		Licence professionnelle Agro ressources et environnement (2 options) En collaboration avec l'Université Reims Champagne Ardenne	Option viticulture et environnement (Responsable de programmes viti-environnementaux, technicien conseil) Option commercialisation à l'international des vins et spiritueux (Agent import export, responsable de commercialisation à l'import ou à l'export pour des vigneron, des négociants, des intermédiaires en commerce international)	Adulte	1 an
		Certificat de spécialisation	Commercialisation des vins et spiritueux	Post Bac	560 heures en centre de formation 270 heures de stage en entreprise
		Diplômes de la corporation des vignerons	Diplômes reconnus par la Convention collective de Champagne (Formation taille : adultes demandeurs d'emplois, salariés, travailleurs handicapés, chantiers d'insertion, entreprises intérimaires - greffage - liage - agro-équipements)	Adulte	10 jours à 3 mois avec ou pas alternance en entreprise
Suite page 5					

• NB : Restauration et hébergement (en chambre individuelle ou collective, de 2 à 4) proposés jusqu'au BAC et demi pension possible.

Nom de l'établissement et contacts	Coordonnées	Formations	Description des formations	Niveau d'entrée	Durée de la formation
------------------------------------	-------------	------------	----------------------------	-----------------	-----------------------

CFPPA D'AVIZE (Établissement public)

Chef d'établissement : Catherine Delbecque Portes ouvertes 12 mars et 28 mai de 10 h à 17 h CFA-CFPPA	61, Rue de Mazagran 51190 Avize Tél : 03 26 57 97 49 Fax : 03 26 58 45 86 Email : cfppa.avize@educagri.fr Site Internet : www.les-enfants-de-la-viti.com	MVC* = MMV	Mécanique Machinisme Viticole Diplômes Agro-Equipement de la Corporation des vignerons	Demandeurs d'emplois, Salariés Adultes	525 heures en centre et 210 heures en entreprises
		Logistique en collaboration avec LOGISTAIR	Toutes sortes de CACES (Formation Sauveteur, secouriste du travail, agent logistique, habilitation électrique, gestion des flux, hygiène et sécurité, aéroportuaire)		
		Formations d'initiation ou de perfectionnement	Formations courtes en inter ou intra entreprises, à la carte, dans les domaines : Viticulture, œnologie, dégustation, mécanique/machinisme, informatique, linguistique, secrétariat, commerce, management, logistique, communication		

* MVC : Métiers du viticulteur champenois

• NB : Restauration et hébergement (en chambre individuelle ou collective, de 2 à 4) proposés jusqu'au BAC et demi pension possible.

Nom de l'établissement et contacts	Coordonnées	Formations	Description des formations	Niveau d'entrée	Durée de la formation
------------------------------------	-------------	------------	----------------------------	-----------------	-----------------------

MAISON FAMILIALE RURALE DE GIONGES (Établissement privé)

Chef d'établissement : Florian Pollaris Portes ouvertes 19 mars de 10 h à 17 h	66, rue de la Crolière 51130 Gionges Tél : 03 26 57 54 89 Fax : 03 26 59 17 60 Email : mfr.gionges@mfr.asso.fr Site Internet : www.mfr-gionges.fr	4^e et 3^e	Enseignement agricole en alternance (Stage en entreprise) Diplôme national du brevet	14 ans en 4 ^e 15 ans en 3 ^e (avant le 31 décembre)	1 an-2 ans
		CAPA	Vigne et Vin (Ouvrier viticole, ouvrier tractoriste en viticulture)	Scolaire	2 ans
		BAC PRO CGEA	Conduite et Gestion de l'Exploitation Agricole : Vigne et Vin (Caviste, viticulteur)	Scolaire	3 ans
		Agroéquipements viticoles	Diplôme délivré par la Corporation des vigneron de Champagne après avoir réussi les trois épreuves de mécanique agricole, de matériels viticoles et d'atelier	Adultes	Octobre à Juin 3 à 4 jours/mois
		CACES	Certificat d'Aptitude à la conduite en sécurité R389 : chariots élévateurs (Cariste) R372M : engins de chantier (Mini engins, chargeur, pelle, télescopique) R386 : PEMP (Plates-formes élévatrices mobiles de personnes)	Scolaire- Adulte + de 18 ans	2 à 5 jours
		Dégustation des vins	Initiation et perfectionnement (Thème des vins au choix)	Scolaire- Adulte	1/2 journée
		Capviticulture	Ouvrier viticole tous travaux de la vigne approche des travaux viticoles et de la conduite des enjambeurs et de chenillards	Adultes	300 h (soit 9 sem. d'école sur 9 mois en contrat de professionnalisation)
		Diplôme de la corporation des vigneron	Diplôme reconnu par la Convention collective de Champagne Brevet de taille		
		CERTIPHYTO	Certificat indispensable pour toute personne utilisant des produits phytosanitaires	Adultes	2 jours

• NB : 140 places, internat. Possibilités de transport des élèves hors région à la gare d'Épernay le lundi matin et vendredi soir.

Nom de l'établissement et contacts	Coordonnées	Formations	Description des formations	Niveau d'entrée	Durée de la formation
------------------------------------	-------------	------------	----------------------------	-----------------	-----------------------

UNIVERSITÉ REIMS CHAMPAGNE-ARDENNE (Établissement public)

<p>Contact Licence professionnelle – à l'UFR : Laurent Martiny</p> <p>– au CFPPA : Béatrice Pilet</p>	<p>UFR : Tél. 03 26 91 32 68 – Email : laurent.martiny@univ-reims.fr</p> <p>CFPPA d'Avize 61, avenue de Mazagran 51190 Avize Tél. 03 26 57 97 49 Email : beatrice.pilet@educagri.fr</p>	<p>Licence professionnelle (2 options)</p>	<p>Agro ressources et environnement :</p> <p>Option viticulture et environnement en collaboration avec le lycée d'Avize (Responsable de programme viti-environnementaux, technicien conseil)</p> <p>Commercialisation à l'international des vins et spiritueux (Agent import export, responsable de commercialisation à l'import ou à l'export pour des vignerons, des négociants, des intermédiaires en commerce international - Assistant commercial export)</p>	<p>Bac +2 tertiaire ou scientifique Bac + 2 science de la vie Formation ouverte aux publics salariés dans le cadre de CIF, DIF et contrats d'alternance</p>	<p>1 an 1 an</p>
<p>Dépôt de candidature 1^{er} juin Portes ouvertes 12 mars au lycée d'Avize</p>					
<p>Responsables DNO Yann Vasserot et Philippe Jeandet</p>	<p>Laboratoire d'Oenologie et Chimie Appliquée UFR Sciences Exactes et Naturelles Moulin de la Housse Rue des Crayères – BP 1039 51687 Reims Cedex 2 Tél : 03 26 91 80 63 ou 33 41 Fax : 03 26 91 33 40 Email : yann.vasserot@univ-reims.fr philippe.jeandet@univ-reims.fr</p>	<p>DNO</p>	<p>Diplôme National d'Oenologue (Œnologue-Conseil, œnologue chez des négociants, œnologue technico-commercial, régisseur d'un domaine viti-vinicole)</p>	<p>Bac +3 Licence ès Sciences chimiques, biologiques, biochimiques et/ou agro-nomiques ou équivalent</p>	<p>2 ans</p>
<p>Dépôt de candidature Avant le 14 mai</p> <p>Responsables Master Sandrine Jégou et Philippe Jeandet</p> <p>Dépôt de candidature Avant le 15 juin</p>	<p>Tél : 03 26 91 34 39 ou 33 41 Fax : 03 26 91 33 40 Email : sandrine.jegou@univ-reims.fr philippe.jeandet@univ-reims.fr</p>	<p>Master professionnel (M2)</p>	<p>Master Spécialité Vins et Champagne (Wine and Champagne) Mention Agro-Ressources et Environnement (Responsable qualité, ingénieur qualitatif, directeur de Laboratoires œnologiques ou de Coopératives viti-vinicoles, chef de produit, chargé d'étude marketing, ingénieur technico-commercial dans le secteur viti-vinicole, manager département liquides et boissons des GMS, expert en commercialisation à l'exportation, comptable des PME du secteur viti-vinicole, enseignant des lycées agricoles et viticoles)</p>	<p>Après DNO ou Masters Scientifiques (M1)</p>	<p>1 an</p>

• NB : Crous.

Aube (10)

Nom de l'établissement et contacts	Coordonnées	Formations	Description des formations	Niveau d'entrée	Durée de la formation
------------------------------------	-------------	------------	----------------------------	-----------------	-----------------------

MAISON FAMILIALE RURALE DE LA COTE DES BAR (Établissement privé)

Directrice : Arlette Massin Portes ouvertes 19 mars 9 h à 17 h 11 juin 9 h à 17 h	24, rue du Pont – BP 11 10340 Les Riceys Tél : 03 25 29 32 72 Fax : 03 25 29 20 38 Email : mfr.Les-Riceys@mfr.asso.fr Site Internet : http://www.mfrlesriceys.com	4^e et 3^e en alternance	Diplôme national du brevet Découverte de secteurs professionnels par le biais de stages en entreprise	14-15 ans	1 an-2 ans
		Bac Professionnel en alternance	Conduite et gestion d'une exploitation agricole Module professionnel : vigne et vin (Ouvrier viticole, ouvrier tractoriste, caviste)	Scolaire	3 ans
		TPASA en alternance	Technicien de productions agricoles et services associés Module professionnel : vigne et vin (reprise d'exploitation viticole ou salarié qualifié dans le milieu viticole ou para viticole)	Post 16 ans	1 200 h

• NB : Internat.

CFPPA DE L'AUBE (Établissement public)

Directrice : Catherine Verstraete Journée d'information 16 février 16 h à 19 h 7 mai 9 h à 12 h Portes ouvertes 19 mars 9 h à 17 h Journée de l'apprentissage 12 mars au CFA interpro- fessionnel de Pont-Ste-Marie	Route de Viélaines 10120 Saint-Pouange Tél : 03 25 41 64 00 Fax : 03 25 41 64 29 Email : cfppa.st-pouange@educagri.fr Site Internet : www.epldelaubes.fr	Formation aux travaux viticoles champenois (Bar-sur-Seine)	Insertion de demandeurs d'emploi par des modules Vigne et vin (Ouvrier viticole, ouvrier tractoriste, caviste)	Adulte	4 mois
		Formation en viticulture (Bar-sur-Aube)	Insertion de demandeurs d'emploi par des modules Vigne et vin, taille, liage mécanique et Caces (Ouvrier viticole, ouvrier tractoriste, caviste)	Adulte	6 mois
		BP agricole	Responsable d'exploitation agricole (Ouvrier viticole, ouvrier tractoriste en viticulture, caviste, viticulteur)	Adulte	1 200 h
		Formation préparatoire au certificat de taille (Bars/Aube et Bar-s/Seine)	Diplôme reconnu par la Convention collective de Champagne (Formation taille, liage)	Adulte	2 mois

• NB : Internat possible et demi-pension.

Nom de l'établissement et contacts	Coordonnées	Formations	Description des formations	Niveau d'entrée	Durée de la formation
------------------------------------	-------------	------------	----------------------------	-----------------	-----------------------

CFA DE DE L'AUBE (Établissement public)

Directrice : Brigitte Gondy Journée d'information 16 février 16 h à 19 h 7 mai 9 h à 12 h Portes ouvertes 19 mars 9 h à 17 h Journée de l'apprentissage 12 mars au CFA interprofessionnel de Pont-Ste-Marie	Route de Viélaines 10120 Saint-Pouange Tél : 03 25 41 64 00 Fax : 03 25 41 64 22 Email : cfa.aube@educagri.fr	Classe préparatoire à l'apprentissage (DIMA)	Apprentissage	Pré-apprentissage	1 an
		CAPA	Vigne et Vin (Ouvrier viticole, ouvrier tractoriste en viticulture)	Apprentissage	2 ans
	Site Internet : www.epldelaube.fr	BAC PRO CGEA	Vigne et Vin	Apprentissage	3 ans
		BTSA (Antenne de Bezannes)	Viticulture Œnologie (Chef de viticulture, maître de chai, viticulteur)	Apprentissage	2 ans

ANTENNE CFA DE BAR-SUR-SEINE (Établissement public)

Directrice : Brigitte Gondy Journée d'information 16 février 16 h à 19 h 7 mai 9 h à 12 h Portes ouvertes 9 avril 9 h à 17 h Journée de l'apprentissage 12 mars au CFA interprofessionnel de Pont-Ste-Marie	1, Impasse de la vigne 10110 Bar-sur-Seine Tél: 03 25 29 85 50 Fax: 03 25 29 9940 Email : aube.cfa-bar-sur-seine@educagri.fr Site Internet : www.epldelaube.fr	Classe préparatoire à l'apprentissage (DIMA)	Apprentissage	Pré-apprentissage	1 an
		CAPA	Vigne et Vin (Ouvrier viticole, ouvrier tractoriste en viticulture)	Apprentissage	2 ans
		BAC PRO CGEA	Vigne et Vin	Apprentissage	3 ans
		BTSA (Antenne de Bezannes)	Viticulture Œnologie (Chef de viticulture, maître de chai, viticulteur)	Apprentissage	2 ans

• NB : Internat possible et demi-pension.

AISNE (02)

Nom de l'établissement et contacts	Coordonnées	Formations	Description des formations	Niveau d'entrée	Durée de la formation
------------------------------------	-------------	------------	----------------------------	-----------------	-----------------------

LEGTA DE CRÉZANCY (Établissement public)

Chef d'établissement : André Quilleveré Proviseur-adjoint : Rémi Prot Journées informations et visites 12 mars de 10 h à 17 h 9 avril de 10 h à 17 h (animations et salons des vins) 21 mai de 10 h à 17 h	1, Rue de l'Église 02650 Crézancy Tél : 03 23 71 50 70 Fax : 03 23 71 50 71 Email : legta.crezancy@educagri.fr Site Internet : www.lycee-crezancy.fr	CPA Classe préparatoire à l'apprentissage	Préparation des jeunes à l'apprentissage agricole et viticole	Après la 4 ^e	1 an
		3^e professionnelle	Enseignement agricole : Diplôme national du brevet	Après la 4 ^e	1 an
		CAPA viticole	Vigne et Vin (Ouvrier viticole,)	Après la 3 ^e ou CPA	2 ans (1 ^e année scolaire, 2 ^e année apprentissage)
		BAC PRO CGEA	Conduite et Gestion de l'Exploitation Agricole : Vigne et vin Production viticole (Caviste, viticulteur)	Après la 3 ^e	3 ans
		2^e générale et technologique	Enseignements d'exploration : Ecologie-agronomie-territoire-développement durable-sciences économique et sociales	Après la 3 ^e	1 an
		BAC technologique STAV	Sciences et Technologies de l'Agronomie et du Vivant	Après 2 ^e ou BEPA	2 ans
		BTSA ACSE	Analyse et conduite des systèmes d'exploitation	Après BAC	2 ans

• NB : Possibilité d'internat, navette le lundi matin et le vendredi soir entre le lycée et la gare SNCF de Château-Thierry

Nom de l'établissement et contacts	Coordonnées	Formations	Description des formations	Niveau d'entrée	Durée de la formation
------------------------------------	-------------	------------	----------------------------	-----------------	-----------------------

CFPPA DE VERDILLY ET CFA DU SUD DE L'AINES (Établissement public)

Directeur : André Quilleveré Isabelle Jacob Journées informations et visites 12 mars de 10 h à 17 h 9 avril de 10 h à 17 h (animations et salons des vins) à Crézancy 21 mai de 10 h à 17 h à Crézancy 30 avril (10 h - 19 h) et 1^{er} mai (10 h - 18) à Verdilly	4, avenue E. Guynemer 02400 Verdilly Tél : 03 23 69 15 47 Fax : 03 23 69 31 92 Email : cfppa.verdilly@educagri.fr Site Internet : www.cfppa-verdilly.educagri.fr	CAPA	Vigne et Vin (Ouvrier viticole, ouvrier tractoriste en viticulture)	Apprentissage	2 ans
		BP REA	Responsable d'Exploitation Agricole : Vigne et vin (Ouvrier viticole, ouvrier tractoriste en viticulture, caviste, viticulteur)	Adulte Apprentissage	1 an 2 ans
		BPA	Viticulture (Ouvrier tractoriste)	Adulte	1 an
		Certificat de spécialisation	Ouvrier du vignoble	Adulte	560 h en centre 396 h en entreprise
<ul style="list-style-type: none"> NB : Navette du Transval du lundi au vendredi pour se rendre à Château-Thierry (gare ou centre ville). 					

PARCOURS DE FORMATION

Filière viticole

