

Titre de niveau 4- Formation professionnelle continue **Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise Agricole** **BPREA**

R.N.C.P. 38093 échéance enregistrement au 01/01/2029 – Certificateur : Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Du 31 août 2026 au 17 juin 2027 au C.F.P.P.A. d'Amboise

Lieu de formation : CFPPA d'Amboise

Intervenant/es : Des formateurs.trices qualifié.es et des professionnel.les du secteur viticole.

Durée et alternance :

9 mois ½ - de septembre à juin.

- ❖ Formation en centre : **910 h**
- ❖ Stage pratique en entreprise viticole : **455 h**

Tarifs et financement :

16 €/h par stagiaire – **Formation financée et rémunérée par la Région Centre Val de Loire**
- Réduction de 35% pour les individuels ne bénéficiant pas d'aides au financement.

Nombre de places : 8

Inscription : Tout au long de l'année, jusqu'au démarrage de la formation.

Conditions d'inscription : Avoir 18 ans et avoir un projet correspondant aux objectifs de la formation.

Modalité de sélection : Entretien d'explicitation pour la validation du projet professionnel.

Modalités d'adaptation du parcours : Après sélection, un entretien de positionnement et des tests sont réalisés afin d'établir le Plan Individuel de Formation.



Notre référente handicap étudie chaque situation afin d'adapter le parcours de l'apprenant.

CONTACT

Mme Karine ROUMANEIX, Référente parcours
02 47 23 35 61



Formation organisée avec le concours financier de la Région Centre-Val de Loire et de :
- L'Union européenne. L'Europe s'engage en région Centre-Val de Loire avec le Fonds Social Européen
- L'État dans le cadre du Pacte Régional Investissement pour les Compétences »

Objectifs de la formation :

- Piloter les différentes activités de l'exploitation vitivinicole ;
- Maîtriser les techniques de production viticole, les procédés de vinification et la commercialisation ;
- Diriger une équipe et organiser le travail des salariés ;
- Assurer la gestion administrative, comptable et financière de l'exploitation vitivinicole ;
- Respecter les différentes réglementations en vigueur

Public : Salarié.e en CDD ou en CDI ; demandeur.euse d'emploi

Prérequis :

- Être titulaire d'un diplôme de niveau C.A.P. ou B.E.P. ou supérieur et justifier d'une année d'activité professionnelle à temps plein.
- Justifier d'une année d'activité professionnelle à temps plein dans le secteur agricole avant l'entrée en formation.
- Ou justifier de 3 années d'activités professionnelles à temps plein dans un secteur non agricole avant l'entrée en formation

Conditions d'environnement du métier :

Travail en extérieur, soumis au rythme des saisons, peut inclure des charges lourdes

Financement et frais pédagogiques : La prise en charge du financement et des frais pédagogiques dépend de la situation du candidat à l'entrée en formation (étude au cas par cas).

Rémunération : La rémunération sera étudiée au cas par cas avec les organismes compétents en fonction des différents critères d'attribution.

Modalités pédagogiques : En présentiel, à travers des cours théoriques, des études de cas concrets et des mises en situation sur l'exploitation viticole du Domaine de la Gabillière d'Amboise (travaux pratiques manuels et mécanisés dans les vignes et au chai). Accès à un centre de documentation et d'information, un centre de ressources, des salles informatiques, un enjambeur numérique.

Débouchés : Viticulteur.trice ou salarié.e viticole à responsabilité dans une exploitation. Responsable d'une entreprise vitivinicole.

Poursuite de formation possible : Certificat de Spécialisation de niveau 4 – BTSA

Taux de réussite (promo 2025)	100 %
Insertion professionnelle à 6 mois (promo 2024)	95 %
Insertion dans la filière	85 %
Poursuite d'études (promo 2025)	40 %
Taux satisfaction bénéficiaires (2025)	100%
Taux de recommandation (2025)	100 %



PRINCIPAUX CONTENUS DE LA FORMATION

Blocs de compétences professionnelles		Contenus
UC1 - Se situer en tant que professionnel		Biologie de la vigne et sols du vignoble, gestion durable, la viticulture (histoire, évolution), organisation commune des marchés viticoles, l'économie de la filière viticole
UC2 - Piloter le système de production		Schéma de fonctionnement de l'entreprise viticole et impact du terroir ; analyse SWOT, conduite du changement et adaptation, gestion des ressources humaines viticoles
UC3- Conduire le processus de production dans l'agroécosystème		Matériel végétal de la vigne, conduite du vignoble (taille, travaux en verts, travaux du sol), protection du vignoble, conduite de l'agroéquipement, réglementation en viticulture conventionnelle et AB
UC4 - Assurer la gestion technico-économique, financière et administrative de l'entreprise		Gestion avec analyse des indicateurs technico-économiques, réglementation fiscale et juridique, organisation administrative, les partenaires de l'installation viticole
UC5 - Valoriser les produits ou services de l'entreprise		stratégie commerciale vinicole, réseaux commerciaux, négociation, export (anglais), réglementation (douanes, fraudes...)
UCARE 1C - Réaliser les opérations de production vinicole		Biochimie et microbiologie du vin, vinification, œnologie, conditionnement du vin, réglementation hygiène et sigles qualité dont AB
UCARE 2 (au choix)*	Conduire en sécurité des engins de chantier viticole	maintenance du matériel/engin viticole, sécurité, conduite plein champs – enjambeur – interligne
	<i>*Possibilité de choisir un autre UCARE parmi ceux proposés par les CFPPA de la Région Centre Val de Loire</i>	

Dispositif d'évaluation :

Les candidat.es sont évalué.es en unités capitalisables (U.C.) au cours de la formation sur l'acquisition de compétences professionnelles et chaque U.C. peut être obtenue séparément. Les UC ont une durée de validité de 5 ans.

Chaque U.C. constitue un bloc de compétences.

Pour obtenir le diplôme **B.P.R.E.A.**, le/la candidat.e doit avoir validé chacune des 7 unités capitalisables (cf. tableau ci-dessus). Les évaluations consistent en l'explicitation de situations professionnelles selon la note de service DGER/SDPFE/2016-31 du 15 janvier 2016.

Profil professionnel :

Très autonome, le titulaire de l'emploi travaille seul.e et en réseau avec l'appui d'associé.es, de salarié.es, d'agriculteur.rices voisin.es, de technicien.nes et de partenaires. Il dispose d'une forte capacité d'initiative. Il a le sens des responsabilités et la capacité à se remettre en cause. Il doit savoir écouter et dialoguer, et savoir s'entourer d'experts pour le conseiller dans ses décisions et l'accompagner dans ses projets. Il peut déléguer certaines fonctions ou activités dont il garde la responsabilité. Un.e responsable d'entreprise autant qu'un.e salarié.e hautement qualifié.e doivent maîtriser les techniques de production et, en fonction des orientations choisies, les procédés de transformation et de commercialisation. L'acte de production suppose également l'utilisation fréquente d'une grande diversité d'agroéquipements, d'outils d'aide à la décision (OAD) et la maîtrise des technologies de l'information et de la communication. Gestionnaire d'entreprise et manager lorsqu'il emploie de la main d'œuvre salariée, le responsable d'entreprise agricole est un homme ou une femme polyvalent.e et multicompetent.e qui doit savoir anticiper et s'adapter dans un contexte en rapide évolution. Il doit pour cela assurer une veille prospective et rechercher les meilleures pratiques et techniques disponibles pour progresser.

Informations générales :

Plan d'accès, restauration, hébergement... educavert.fr



EDUCAVERT Amboise-Chambray-Lès-Tours

Lycée Professionnel Agricole d'Amboise – CFPPA d'Amboise

46 avenue Emile Gounin - BP 239 - 37402 Amboise Cedex Tél : 02 47 23 35 61

Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 2437P001537 - Préfecture de région du Centre Val de Loire

Courriel : cfppa.amboise@educagri.fr / Site : <https://educavert.fr>