



ÉDITION 2025



CAP SUR...

les métiers de la vigne et du vin en Loire !

INTER.
INTERPROFESSION
DES VINS DE LOIRE **Loire**



Sommaire

- Rejoignez la filière vitivinicole de Loire !** 4
- Nos entreprises et atouts 4
- Une région viticole à fort potentiel qui recrute ! 5
- Une offre de formation complète 5

Les métiers vitivinicoles 6

- Directeur d'exploitation viticole 6
- Oenologue 8
- Maître de chai 10
- Agent/agent(e) de chai (agent/agent(e) vinicole) 12
- Directeur/directrice technique viticole 14
- Chef/cheffe de culture 16
- Agent/agent(e) viticole 18
- Agent/agent(e) tractoriste en viticulture 20
- Agent/agent(e) commercial(e) 22
- Métiers de l'œnotourisme 24
- Et bien d'autres métiers encore 26

Carte et liste des établissements de formation 28

Panorama des Parcours de formation 30

Les principales formations dispensées en Loire 32

Les sites de recherche d'emploi en viticulture/agriculture 34

Rejoignez la filière vitivinicole de Loire !

2 500 entreprises viti-vicoles
et **29 000 emplois directs** sur le territoire !

Les vignerons et négociants ligériens sont reconnus pour leur expertise de la vigne à la mise en marché, en passant par le chai et l'œnotourisme.

- **2 200 exploitations viticoles**, réparties en 34 AOC et 1 IGP, cultivant 42 000 hectares de vigne sur 14 départements.
- **310 maisons de négoce**, commercialisant 255 millions de bouteilles dans 160 pays.
- **16 caves coopératives**, illustrant les valeurs de solidarité et d'entraide chères à notre vignoble.



NOS VALEURS

- Ambition
- Ouverture
- Efficience
- Humilité

Une région viticole à fort potentiel qui recrute !

 **Nos besoins de recrutement annuels**

500 salariés permanents

dans les métiers vitivinicoles, depuis la culture de la vigne à la commercialisation, en passant par les métiers de la production.

12 000 saisonniers

à la vigne et au chai.



 **1ère**
région viticole française
productrice de **vins blancs AOP**

 **2^e**
région viticole française
productrice de **Fines bulles AOP** (Vouvray, Saumur, Crémant de Loire, Touraine et Anjou) et de **vins rosés AOP**

 **1ère**
région viticole mondiale
productrice de **chenin**, de **cabernet franc** et de **melon blanc**

Nos atouts

 **85%**
des surfaces engagées en **agriculture biologique** ou en **certification environnementale**

Un **vignoble dynamique** à fort potentiel
Des vignerons **accueillants et authentiques**
L'**environnement naturel de la Loire** et ses affluents
Une situation géographique privilégiée à **proximité de Paris**
Un **patrimoine** historique millénaire
Une **diversité exceptionnelle** de vins AOP et IGP
Des vins tendances, de **fraicheur et d'équilibre**
Une **grande variété de cépages** donc certains emblématiques : Cabernet Franc, Melon, Chenin et Sauvignon Blanc

 **350**
caves touristiques labellisées et **1,9 million de visiteurs** accueillis

Une offre de formation complète

 **14**
établissements de formation sur tout le territoire
(voir p. 26-27)



 **50+**
diplômes proposés, **du CAP au Master**
(voir p. 28-29)



 **800**
apprenants formés par an



 **>90%**
de taux d'insertion



Directeur / directrice d'exploitation viticole



POUR EN SAVOIR +

www.anefa.org/metiers/viticulture/directeur-dexploitation-viticole

Le directeur d'exploitation a la responsabilité technique de l'exploitation :

- › Il suit l'ensemble de la production, en termes de quantité et de qualité.
- › Il décide de la mise en place de nouvelles techniques de conduite du vignoble et des techniques de vinification.

Il peut également assurer la gestion commerciale de l'exploitation :

- › Il met en place la politique de vente et les stratégies marketing et de communication.
- › Il gère les relations avec les clients et prospecte de nouveaux clients.
- › Il développe des projets visant à améliorer la notoriété de l'exploitation.

Il assure également la gestion administrative et la gestion globale de l'exploitation :

- › Il met en place les moyens techniques, humains et financiers afin de répondre aux nouvelles orientations.
- › Il gère les moyens structurels et les ressources humaines.
- › Il établit des tableaux de gestion, de trésorerie, de résultats et manipule l'ensemble des outils de gestion.
- › Il assure la gestion et l'encadrement de l'ensemble du personnel.

Les formations disponibles :

Lycée Briacé (dept. 44)

- › Bac pro CGEVV
- › BTSa VO
- › BP REA

ÉFEA (dept. 44)

- › BP REA

EPLEFPA Edgard Pisani (dept. 49)

- › Bac pro CGEVV
- › BTSa VO
- › BP REA

ESA (dept. 49)

- › BTSa VO
- › Ingénieur agronome

MFR Côtes du Val de Loire (dept. 49)

- › Bac pro CGEVV

Compagnons du Devoir (dept. 49)

- › BTSa VO

EPLEFPA Agrocampus (dept. 37)

- › BTSa VO

EPLEFPA Éducavert (dept. 37)

- › Bac pro CGEVV
- › BTSa VO
- › BP REA



LES QUALITÉS REQUISES

- Travail en équipe
- Initiative
- Organisation
- Adaptabilité
- Observation
- Gestion
- Disponibilité

Oenologue



POUR EN SAVOIR +

www.anefa.org/metiers/viticulture/oenologue

L'œnologue peut occuper deux fonctions distinctes : œnologue en production viticole ou œnologue-conseil.

En production viticole :

- › Il optimise l'ensemble des étapes d'élaboration du vin, pratique des analyses et des dégustations.
- › Il participe à l'élaboration et au respect des démarches qualité.
- › Il travaille en étroite relation avec le chef de culture : il donne un avis sur les pratiques viticoles, contrôle le goût et la maturité du raisin, définit les futurs assemblages avant vinification.
- › Il peut également accueillir les clients et faire déguster les vins.

L'œnologue-conseil :

- › Il accompagne et conseille les viticulteurs dans la production de leurs vins.
- › Il analyse les raisins, vérifie leur maturité et recommande la période des vendanges.
- › Il surveille les vinifications, propose les assemblages à réaliser.
- › Il déguste régulièrement pour surveiller l'élevage du vin.
- › Il peut conseiller sur les traitements à réaliser.

Les formations disponibles :

Le Diplôme national d'œnologue (DNO) est le diplôme d'état de niveau Bac+5 indispensable pour exercer le métier d'œnologue. Le DNO confère le grade de Master et se prépare dans les établissements suivants :

L'université de Bordeaux :

- › www.isvv.u-bordeaux.fr/fr/diplome-national-doenologue

L'université de Bourgogne :

- › <https://iuvv.u-bourgogne.fr/diplome-national-d-oenologue>

L'université de Reims :

- › www.univ-reims.fr/formation/formation-diplomante/diplome-national-d-nologie,26985,44046.html

L'université de Toulouse :

- › <https://pharmacie.univ-tlse3.fr/diplome-national-d-oenologue-dno>

L'université de Montpellier :

- › <https://oenologie.edu.umontpellier.fr/formation/>

L'Institut Agro de Montpellier :

- › www.institut-agro-montpellier.fr/formations/catalogue-des-formations/recherche-d-une-formation/diplome-national-doenologue-dno

LES QUALITÉS REQUISES



- Organisation
- Adaptabilité
- Disponibilité
- Rigueur
- Précision

Maître de chai



POUR EN SAVOIR +

www.anefa.org/metiers/viticulture/maitre-de-chai

Le maître de chai supervise l'élaboration du vin :

- › Il organise la réception de la vendange et dirige les opérations avant fermentation.
- › Il donne les consignes pour la vinification et vérifie son évolution.
- › Il élabore les cuvées avec l'œnologue.
- › Il assure l'élevage du vin et contrôle son bon déroulement.
- › Il coordonne ensuite la mise en bouteille.

Il est aussi responsable de la bonne gestion du chai :

- › Il fait appliquer les normes d'hygiène.
- › Il fait éventuellement appliquer les référentiels qualité.
- › Il gère le matériel et les stocks.
- › Il est aussi chargé de déclarer les récoltes.
- › Il peut être amené à préparer les commandes.

Il a également un rôle d'appui auprès du chef de culture afin d'améliorer la qualité du vin par la conduite culturale de la vigne.

Les formations disponibles :

Lycée Briacé (dept. 44)

- › Bac pro CGEVV
- › BTSA VO

EPLEFPA Edgard Pisani (dept. 49)

- › Bac pro CGEVV
- › BTSA VO

ESA (dept. 49)

- › BTSA VO
- › Ingénieur agronome

MFR Côtes du Val de Loire (dept. 49)

- › Bac pro CGEVV

Compagnons du Devoir (dept. 49)

- › BTSA VO

EPLEFPA Agrocampus (dept. 37)

- › BTSA VO

EPLEFPA Éducavert (dept. 37)

- › Bac pro CGEVV
- › BTSA VO

LES QUALITÉS REQUISES



- Travail en équipe
- Initiative
- Organisation
- Adaptabilité
- Disponibilité
- Rigueur
- Précision

Agent/agente de chai (agent/agente vinicole)



POUR EN SAVOIR +

www.anefa.org/metiers/viticulture/agent-de-chai

Sur les consignes du maître de chai :

- › Il prépare le chai et vérifie le matériel.
- › Il réceptionne la vendange et prélève des échantillons de raisin pour analyse.
- › Il assure le suivi et le contrôle des fermentations.
- › Il effectue les opérations nécessaires à l'élevage du vin.
- › Il prélève des échantillons de vin.
- › Selon son degré de responsabilité, il peut goûter les vins et participer à leurs assemblages.
- › Il participe également aux opérations de conditionnement du vin.
- › Il effectue les travaux d'entretien du chai et des matériels.
- › Il peut éventuellement transmettre les consignes de sécurité au personnel saisonnier et contrôler leur mise en application.

Les formations disponibles :

Lycée Briacé (dept. 44)

- › Bac pro CGEVV
- › BTSA VO
- › CAP vigne & vin

EPLEFPA Edgard Pisani (dept. 49)

- › Bac pro CGEVV
- › BTSA VO
- › BPA Travaux vigne & vin

ESA (dept. 49)

- › BTSA VO

MFR Côtes du Val de Loire (dept. 49)

- › Bac pro CGEVV

Compagnons du Devoir (dept. 49)

- › BTSA VO

EPLEFPA Agrocampus (dept. 37)

- › BTSA VO

EPLEFPA Éducavert (dept. 37)

- › Bac pro CGEVV
- › BTSA VO
- › BPA Travaux vigne & vin

LES QUALITÉS REQUISES



- Travail en équipe
- Organisation
- Adaptabilité
- Disponibilité
- Rigueur
- Précision

Directeur/directrice technique viticole



POUR EN SAVOIR +

www.anefa.org/metiers/viticulture/directeur-technique-viticole

Assisté par le chef de culture, le directeur technique a la responsabilité de la vigne :

- › Il supervise l'ensemble des travaux viticoles.
- › Il peut mettre en œuvre la politique de culture raisonnée.
- › Avec le directeur d'exploitation, il détermine des pistes d'amélioration, définit les nouvelles techniques culturales à mettre en place et les investissements à réaliser.

Assisté par l'œnologue ou le maître de chai, il est responsable de la production des vins :

- › Il supervise l'ensemble des travaux du chai.
- › Avec le directeur d'exploitation, il optimise la production des vins.
- › Il est responsable de l'application des démarches qualité.
- › Il définit le planning de la mise en bouteille et collabore avec le directeur commercial pour planifier les expéditions.

Il est le garant de la bonne gestion du personnel, des moyens de production et de la qualité des produits.

Les formations disponibles :

Lycée Briacé (dept. 44)

- › Bac pro CGEVV
- › BTSA VO

EPLEFPA Edgard Pisani (dept. 49)

- › Bac pro CGEVV
- › BTSA VO

ESA (dept. 49)

- › BTSA VO
- › Ingénieur agronome

MFR Côtes du Val de Loire (dept. 49)

- › Bac pro CGEVV

Compagnons du Devoir (dept. 49)

- › BTSA VO

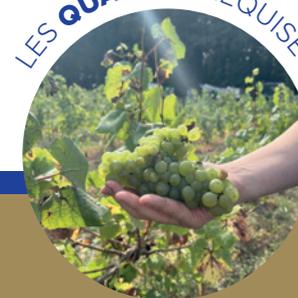
EPLEFPA Agrocampus (dept. 37)

- › BTSA VO

EPLEFPA Éducavert (dept. 37)

- › Bac pro CGEVV
- › BTSA VO

LES QUALITÉS REQUISES



- Travail en équipe
- Initiative
- Organisation
- Adaptabilité
- Observation
- Gestion
- Disponibilité

Chef/cheffe de culture



POUR EN SAVOIR +

www.anefa.org/metiers/viticulture/chef-de-culture-viticole

Le chef de culture est responsable de la vigne et des travaux à effectuer au vignoble :

- › Il encadre les agents viticoles et le personnel saisonnier, éventuellement secondé par un chef d'équipe.
- › Il forme et informe son équipe sur les nouvelles pratiques culturales.

Il est responsable de la conduite technique du vignoble :

- › Selon la météo, il planifie et suit l'ensemble des travaux.
- › Il évalue l'état et la qualité de la vigne et des raisins tout au long de leur développement.
- › Il assure la traçabilité des opérations au vignoble.
- › Il gère les achats et informe le directeur technique (ou directeur d'exploitation) sur les investissements à réaliser.
- › Il est responsable du matériel utilisé dans les vignes.

Les formations disponibles :

Lycée Briacé (dept. 44)

- › Bac pro CGEVV
- › BTSa VO

EPLEFPA Edgard Pisani (dept. 49)

- › Bac pro CGEVV
- › BTSa VO
- › BPA Travaux vigne & vin

ESA (dept. 49)

- › BTSa VO
- › Ingénieur agronome

MFR Côtes du Val de Loire (dept. 49)

- › Bac pro CGEVV

Compagnons du Devoir (dept. 49)

- › BTSa VO
- › BPA Travaux vigne & vin

EPLEFPA Agrocampus (dept. 37)

- › BTSa VO

EPLEFPA Éducavert (dept. 37)

- › Bac pro CGEVV
- › BTSa VO
- › BPA Travaux vigne & vin

LES QUALITÉS REQUISES



- Aimer le travail en extérieur
- Aimer le travail physique
- Travail en équipe
- Initiative
- Organisation
- Adaptabilité
- Observation

Agent/agente viticole



POUR EN SAVOIR +

www.anefa.org/metiers/viticulture/agent-viticole/

Les activités de l'agent viticole sont principalement liées à l'entretien de la vigne :

- › Durant l'hiver, il taille la vigne.
- › Il réalise tous les traitements et travaux du sol du printemps jusqu'à la fin de l'été.
- › Sous la responsabilité du chef de culture, il intervient sur le développement de la vigne, jusqu'aux vendanges ;
- › En septembre ou octobre, il participe aux vendanges avec les autres salariés permanents et saisonniers.
- › Il travaille la terre en fin d'année pour protéger les vignes contre le gel.
- › Il réalise les travaux de plantation.
- › Il peut encadrer ponctuellement le personnel saisonnier et deviendra à cette occasion chef d'équipe.
- › Il peut être amené à conduire des engins agricoles.

Les formations disponibles :

Lycée Briacé (dept. 44)

- › Bac pro CGEVV
- › BTSA VO
- › CAP vigne & vin
- › POEC Agent viticole

EPLEFPA Edgard Pisani (dept. 49)

- › Bac pro CGEVV
- › BTSA VO
- › BPA Travaux vigne & vin
- › CAPA Métiers de la viticulture
- › RCC Agent viticole qualifié
- › POEC Agent viticole

ESA (dept. 49)

- › BTSA VO

MFR Côtes du Val de Loire (dept. 49)

- › Bac pro CGEVV
- › POEC Agent viticole

Compagnons du Devoir (dept. 49)

- › BTSA VO
- › BPA Travaux vigne & vin

EPLEFPA Agrocampus (dept. 37)

- › BTSA VO
- › CAPA Métiers de la viticulture
- › POEC Agent viticole

EPLEFPA Éducavert (dept. 37)

- › Bac pro CGEVV
- › BTSA VO
- › BPA Travaux vigne & vin
- › CQP Agent viticole
- › Prépa métier d'ouvrier viticole

LEAP Boissay (dept. 41)

- › CAPA Métiers de l'Agriculture support viticulture

LES QUALITÉS REQUISES



- Aimer le travail en extérieur
- Aimer le travail physique
- Autonomie
- Adaptabilité
- Observation

Agent/agente tractoriste en viticulture



POUR EN SAVOIR +

www.anefa.org/metiers/viticulture/agent-tractoriste-en-viticulture

Les activités de l'agent viticole tractoriste sont principalement liées à l'entretien de la vigne et à la réalisation de tous les travaux mécanisés :

- › Au cours de l'hiver, il taille la vigne.
- › Du printemps jusqu'aux vendanges, il réalise tous les travaux mécanisés.
- › Il est chargé des travaux d'entretien du sol.
- › Il est responsable de l'application des produits phytosanitaires, dans le respect des normes d'utilisation, pour sa sécurité et celle de l'environnement.
- › À la fin de l'été, il participe aux travaux de vendanges.
- › Il peut également participer aux travaux de cave.

Tout au long de l'année, il assure l'entretien de base du matériel et des outils. Il est amené à procéder au diagnostic des pannes, voire à intervenir dans le cas de réparations courantes.

Les formations disponibles :

Lycée Briacé (dept. 44)

- › Bac pro CGEVV
- › BTSA VO
- › CAP vigne & vin
- › POEC Agent viticole

CFA Nantes Terre Atlantique (dept. 44)

- › BP Conduite de Machines agricoles

EPLEFPA Edgard Pisani (dept. 49)

- › Bac pro CGEVV
- › BTSA VO
- › BPA Travaux vigne & vin
- › CAPA Métiers de la viticulture
- › RCC Agent viticole qualifié
- › POEC Agent viticole

MFR La Rousselière (dept. 49)

- › CS Tracteurs et Machines agricoles

MFR Côtes du Val de Loire (dept. 49)

- › Bac pro CGEVV
- › POEC Agent viticole

Compagnons du Devoir (dept. 49)

- › BTSA VO
- › BPA Travaux vigne & vin

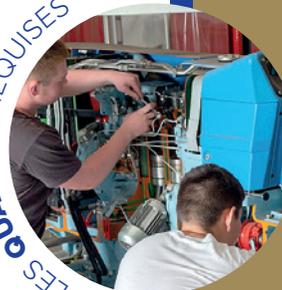
EPLEFPA Agrocampus (dept. 37)

- › BTSA VO
- › CAPA Métiers de la viticulture
- › POEC Agent viticole
- › CS Tracteurs et Machines agricoles

EPLEFPA Éducavert (dept. 37)

- › Bac pro CGEVV
- › BTSA VO
- › BPA Travaux vigne & vin
- › CQP Agent viticole
- › Prépa métier d'ouvrier viticole

LES QUALITÉS REQUISES



- Aimer le travail en extérieur
- Aimer le travail physique
- Appétence pour la mécanique
- Autonomie
- Organisation
- Initiative
- Observation

Agent / agente commercial(e)



POUR EN SAVOIR +

www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35535

L'agent commercial travaille dans le commerce de gros et/ou de détail, principalement dans les domaines de la vente et de la distribution, de la publicité et de la présentation. Il peut aussi bien travailler pour un domaine, pour la grande distribution ou encore en tant que caviste.

Il doit d'abord être un fin connaisseur du produit pour conseiller les clients au mieux. C'est un professionnel multitâche dont la mission principale est de mettre un produit en valeur.

Ses autres tâches peuvent inclure :

- › La prospection de nouveaux marchés et le support de la clientèle existante.
- › L'organisation de dégustations de vins.
- › La participation à des séminaires sur le vin ou à des rencontres.
- › La participation à des foires aux vins et/ou des salons professionnels.
- › La sélection de la gamme, l'achat des vins, la négociation des prix,
- › L'élaboration et la mise en œuvre d'une campagne marketing autour d'un produit.

Les formations disponibles :

Lycée Charles Péguy (dept. 44)

- › BTSA TC
- › CS Commerce des vins

EPLEFPA Edgard Pisani (dept. 49)

- › BTSA TC
- › CS Commerce des vins

ESA (dept. 49)

- › Licence pro Marketing et Commerce international des vins de terroirs
- › Master en vigne, vin et gestion du terroir

EPLEFPA Agrocampus (dept. 37)

- › Licence pro Commerce des vins

EPLEFPA Éducavert (dept. 37)

- › Bac pro TCVAL, option vins & spiritueux
- › BTS TC
- › CS Commerce des vins

MFR Tours-Rougemont (dept. 37)

- › BTSA TC



- Disponibilité
- Adaptabilité
- Sens de la relation client
- Langues étrangères
- Aisance relationnelle
- Rigueur

ET AUSSI :

De nombreuses formations (BTS en commerce et vente, langues étrangères...) peuvent conduire aux métiers du commerce du vin avec un minimum de connaissance du produit.

Être titulaire d'un diplôme en langues (type WSET) et/ou un bon niveau d'anglais sont des atouts.

Métiers de l'œnotourisme



POUR EN SAVOIR +

www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37078

Le responsable/chargé d'œnotourisme est amené à concevoir des projets innovants pour attirer des touristes au domaine :

- › Il réalise une activité de veille des secteurs viticole et tourisme.
- › Il anticipe la politique commerciale des produits œnotouristiques, culturels.
- › Il planifie, optimise les activités réceptives et évalue les coûts de réalisation.

Il participe à la dynamique du territoire et mobilise les partenariats,

- › Il accueille tous les publics, anime des prestations et le personnel réceptif.
- › Il transmet la culture et l'identité locale.
- › Il organise et assure la vente des produits et des services.
- › Il conçoit le plan de communication de l'entreprise, assure les relations publiques et l'évènementiel.
- › Il utilise les outils de communication appropriés (numériques, réseaux sociaux, langues étrangères...).
- › Il valorise l'image et la notoriété de l'entreprise.
- › Il commercialise, assure le suivi des prestations œnotouristiques et anticipe les évolutions.

Les formations disponibles :

ESTHUA/INNTO (dept. 49)

- › Licence professionnelle Métiers du Tourisme Communication et Valorisation des Territoires (parcours Cœnotourisme)
- › Licence professionnelle œnotourisme

EPLEFPA (dept. 37)

- › Licence professionnelle Commerce du vin

ET AUSSI :

De nombreuses formations (BTS en commerce et vente, Communication, langues étrangères...) peuvent conduire aux métiers de l'œnotourisme avec un minimum d'intérêts pour le vin et le patrimoine. Être titulaire d'un diplôme en langues (type WSET) et/ou un bon niveau d'anglais sont des atouts.

LES QUALITÉS REQUISES



- Disponibilité
- Adaptabilité
- Sens de la relation client
- Langues étrangères
- Aisance relationnelle
- Curiosité
- Créativité

Et bien d'autres métiers et leurs formations qui conduisent à la filière viticole...

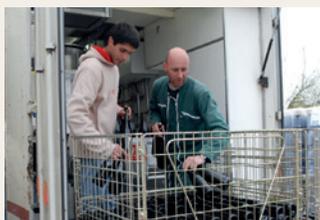
Salarié / salariée de maintenance

Le salarié de maintenance effectue l'entretien, les réparations et les révisions de l'ensemble du matériel de production (tracteurs, machine à vendanger, outils de conditionnement, lignes d'étiquetage...), du matériel viticole et des bâtiments.

Poste accessible avec un diplôme de niveau CAP/BEP à Bac en mécanique de machines agricoles, maintenance, ou bien accessible avec une expérience professionnelle dans le même secteur sans diplôme particulier. Un diplôme de Bac+2 (BTS, DUT...) peut être demandé selon la technicité. Les permis de conduire B, C, D et E peuvent être exigés.



Opérateur / opératrice de conditionnement



L'opérateur de conditionnement assure dans des conditions de sécurité et d'hygiène optimales un ou plusieurs postes sur une ligne de conditionnement (tirage, habillage, emballage, palettisation...).

Poste accessible au niveau Bac pro (pilotage de système de production ou dans le domaine agro), ou bien sans prérequis de formation avec une expérience professionnelle.

Conseiller / conseillère (technique, communication & marketing, commercial,...)

Les domaines viticoles sont régulièrement accompagnés par des conseillers experts, selon les besoins liés à l'activité de l'entreprise.

Ces métiers de prestations externes spécialisés dans les domaines techniques à la vigne et au chai, marketing et commercial... requièrent une expertise de niveau Bac + 5 type ingénieurs, master 2, œnologue,...



Salarié / salariée polyvalent (e)

Les activités du salarié polyvalent sont très variées et assez saisonnières. Il / elle doit être capable de gérer l'accueil, renseigner les visiteurs au domaine en saison touristique, et aussi de s'adapter aux besoins logistiques (conditionnement, étiquetage, inventaire, expéditions...) selon les besoins liés à l'activité de l'entreprise.

Poste accessible au niveau de Bac+2 (BTS, DUT...) selon la taille de l'entreprise (l'esprit d'équipe et l'adaptabilité sont des qualités requises sur ce type de poste).



Salarié / salariée administratif (ve)

Le salarié assure l'assistance administrative des équipes de production et d'expédition (édition des documents de transport, des documents douaniers, contrôle des stocks, déclarations obligatoires et réglementaires...).

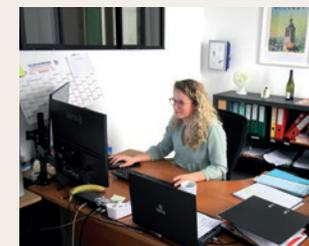


Poste accessible avec un diplôme de niveau Bac à Bac +2 en secrétariat ou bureautique, avec un BEP dans le secteur tertiaire complété par une expérience professionnelle dans le secteur, ou via d'autres cursus tels qu'un diplôme de 1^{er} et 2^e cycle en secrétariat, gestion ou commerce ou un BTSA Viticulture-œnologie / Technico-commercial option vins et spiritueux.

Assistant / assistante commercial (e) / France et export

Le salarié assure l'assistance commerciale et le suivi des ventes (édition des tarifs, mise à jour des fiches techniques, communication avec les acheteurs, envoi des échantillons, relation avec l'extérieur...).

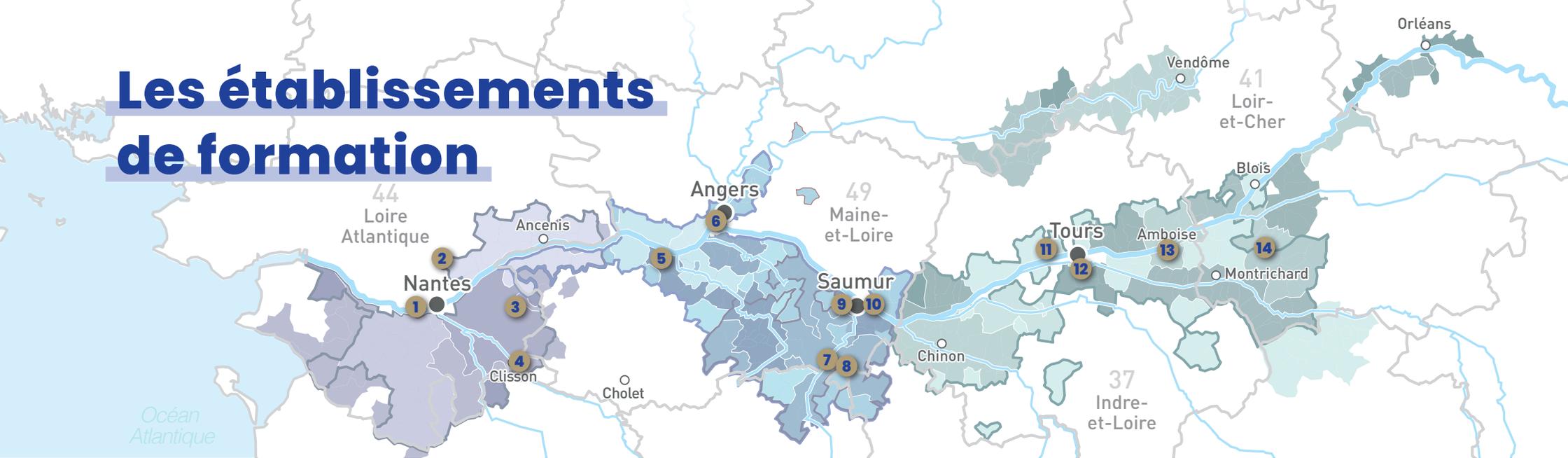
Poste accessible avec un diplôme de niveau Bac +2 (BTS, DUT...) en gestion ou commerce (la maîtrise de l'anglais, la rigueur et un bon relationnel sont des qualités requises sur ce type de poste).



Nos entreprises viticoles recrutent 500 permanents et 12 000 saisonniers chaque année !
Renseignez-vous sur les sites de recherche d'emploi
(voir page 33)



Les établissements de formation



LOIRE-ATLANTIQUE (44)

1 ÉFEA Site de Nantes

Centre de formation de la Chambre d'agriculture Pays de la Loire
Rue Pierre-Adolphe-Bobierre - La Géraudière
44939 NANTES Cedex 9
02 53 57 18 40

➤ <https://formation-pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr/>

2 CFA Nantes Terre Atlantique Site de Nozay

32 route de Creuset - La Tardivière
44170 Nozay - 02 40 79 48 60
cfa-nozay@nantes-terre-atlantique.fr

➤ www.nantes-terre-atlantique.fr/centres-formation/centre-de-formation-des-apprentis-nantes-terre-atlantique-nozay

3 Lycée viticole de Briacé

Pôle de formation Briacé
44430 Le Landreau - 02 40 06 43 33

➤ www.briace.org

4 Lycée agricole Charles Peguy

3 rue de la Sèvre-Gorges
BP 19607, 44190 Clisson cedex
02 40 54 48 00
contact@charles-peguy.net

➤ www.charles-peguy.net

MAINE-ET-LOIRE (49)

5 MFR-CFA Côtes du Val de Loire

10 Avenue du 8 mai 1945
49290 Chalonnes-sur-Loire
02 41 78 02 07

mfr.chalonnes-loire@mfr.asso.fr
➤ www.mfr-chalonnes.org

6 L'École Supérieure des Agricultures

55 rue Rabelais - BP 30748
49007 Angers cedex
02 41 23 55 55

➤ www.groupe-esa.com

7 EPLEFPA Edgard Pisani (lycée et CFA-CFPPA)

Rue de Méron, 49260 Montreuil-Bellay
02 41 40 19 20

lpa.montreuil-bellay@educagri.fr
➤ www.pisani49.fr

8 MFR-CFA La Rousselière

300 Rue des meuniers
49260 Montreuil-Bellay
02 41 83 19 19

➤ www.cfa-mfr-larousseliere.fr

9 Université d'Angers ESTHUA, Tourisme Et Culture INNTO France

Pôle Régional de Formations | Saumur
80 rue des îles
49400 Saumur
02 44 68 78 00

pole.saumur@listes.univ-angers.fr

➤ www.univ-angers.fr/fr/acces-directs/facultes-et-instituts/ufr-esthua-tourisme-et-culture/formations.html

10 Les Compagnons du Devoir Maison de Saumur

Rue Duplessis Mornay
49400 Saumur
02 41 51 32 64

➤ <https://compagnons-du-devoir.com/les-metiers/culture-de-la-vigne/>
(Certaines formations sont accessibles par la voie spécifique du Tour de France)

INDRE-ET-LOIRE (37)

11 EPLEFPA Agrocampus Tours-Fondettes (lycée et CFA-CFPPA)

127 avenue du Gén. de Gaulle
37230 Fondettes

02 47 42 01 06

➤ www.tours-fondettes-agrocampus.fr

12 MFR-CFA Tours - Rougemont

Rue du Télégraphe, 37100 Tours
02 47 54 24 21

mfr.rougemont@mfr.asso.fr

➤ <https://mfr-tours.com>

13 EPLEFPA Educavert (lycée et CFA-CFPPA)

46 Avenue Emile Gounin
37400 Amboise
02 47 23 35 50

➤ <https://educavert.fr>

LOIR-ET-CHER (41)

14 LEAP Boissay

5 Route de Boissay - Fougères-sur-Bièvre
41120 Le Controis-en-Sologne
02 54 20 26 54
secretariat@leap-boissay.fr

➤ www.leap-boissay.fr

Les parcours de formation pour travailler dans la filière vitivinicole de Loire



POUR EN SAVOIR PLUS, RENSEIGNEZ-VOUS DIRECTEMENT AUPRÈS DES ÉTABLISSEMENTS DE FORMATION (PP. 28-29)
OU SUR LES SITES INTERNET D'ORIENTATION WWW.HORIZON21.FR, ...

Les principales formations dispensées en Loire

Bac Pro Conduite et Gestion de l'Entreprise Vitivinicole (CGEVV)

QUOI : se former à toutes les étapes de la viticulture, de la mise en place d'un vignoble à la transformation du raisin en vin
COMMENT : après une Seconde Générale (en 3 ans) ou un CAP (en 2 ans) ; par la voie scolaire, de l'alternance ou de la formation continue

DÉBOUCHÉS POSSIBLES : directeur d'exploitation viticole, directeur technique, œnologue, maître de chai, chef de culture

Bac pro Technicien Conseil Vente en Alimentation (TCVAL)

QUOI : se former à conseiller la clientèle sur des produits alimentaires et boissons
COMMENT : après une Seconde Générale (en 3 ans) ou un CAP (en 2 ans) ; par la voie scolaire, de l'alternance ou de la formation continue

DÉBOUCHÉS POSSIBLES : agent commercial, caviste

BTSA Viticulture Œnologie (VO)

QUOI : se former à toutes les étapes de la viticulture, de la mise en place d'un vignoble à la transformation du raisin en vin
COMMENT : être titulaire d'un diplôme de niveau 4 ; par la voie scolaire (en 2 ans), l'apprentissage, la formation continue ou la validation des acquis de l'expérience

DÉBOUCHÉS POSSIBLES : directeur d'exploitation viticole, directeur technique, œnologue, maître de chai, chef de culture

BTSA Technico-commercial (TC)

QUOI : se préparer au développement commercial de boissons alcoolisées

COMMENT : être titulaire d'un diplôme de niveau 4 ; par la voie scolaire (en 2 ans), l'apprentissage, la formation continue ou la validation des acquis de l'expérience

DÉBOUCHÉS POSSIBLES : agent commercial, caviste

Brevet professionnel Responsable d'Entreprise Agricole (BPREA)

QUOI : se former à tous les aspects de la gestion d'une exploitation viticole, de la production à la commercialisation en passant par l'administration

COMMENT : être titulaire d'un diplôme de niveau 3 ou supérieur et être porteur d'un projet d'installation viticole ; par apprentissage, formation continue ou VAE

DÉBOUCHÉS POSSIBLES : directeur d'exploitation viticole

Brevet professionnel agricole Ouvrier viticole / Conduite de Machines agricoles

QUOI : se former à la réalisation des différents travaux manuels ou/et mécanisés à la vigne

COMMENT : salarié ou demandeur d'emploi en reconversion ; par apprentissage, formation continue ou VAE

DÉBOUCHÉS POSSIBLES : agent viticole, agent tractoriste

La façon de préparer un diplôme peut varier selon l'établissement, pensez à bien vous renseigner en amont !

Certificat d'aptitude professionnelle agricole (CAPA)

QUOI : acquérir les compétences nécessaires à un futur ouvrier viticole

COMMENT : sortir de 3^e générale ou technologique ; en 2 ans

DÉBOUCHÉS POSSIBLES : agent viticole, agent tractoriste

Certificat de Qualification professionnelle Agent viticole

QUOI : se former à la réalisation des différents travaux manuels et/ou mécanisés à la vigne

COMMENT : salarié ou demandeur d'emploi en reconversion ; par la voie de la formation continue ou de la VAE

DÉBOUCHÉS POSSIBLES : agent viticole, agent tractoriste

Certificat de Spécialisation Commercialisation des vins

QUOI : maîtriser l'ensemble des techniques d'élaboration, d'élevage et de dégustation des vins

COMMENT : salarié ou demandeur d'emploi en reconversion ou être titulaire d'un diplôme de niveau 4 ou supérieur en lien avec la viticulture ; par la voie de la formation continue, de l'apprentissage ou de la VAE

DÉBOUCHÉS POSSIBLES : agent commercial, caviste

Certificat de spécialisation Tracteurs et Machines Agricole s

QUOI : acquérir des savoir faire dans l'utilisation et la maintenance des tracteurs et machines agricoles.

COMMENT : salarié ou demandeur d'emploi en reconversion ou être titulaire d'un diplôme de niveau 4 ou supérieur en lien avec la viticulture ; par la voie de la formation continue, de l'apprentissage ou de la VAE

DÉBOUCHÉS POSSIBLES : agent tractoriste, agent viticole

Licence professionnelle Commerce des vins

QUOI : acquérir des compétences techniques et commerciales liées au vin

COMMENT : être titulaire d'une L2 ou d'un diplôme de niveau bac +2 ; par la voie de la formation initiale (en 1 an), de la formation continue, de l'alternance ou de la VAE

DÉBOUCHÉS POSSIBLES : agent commercial, caviste, métiers de l'œnotourisme

Licence professionnelle Mention communication et valorisation des territoires Parcours œnotourisme

QUOI : permettre une spécialisation sur les problématiques du monde viticole dans son ensemble et de l'œnotourisme en particulier, sans oublier les acteurs de l'hébergement et de la restauration

COMMENT : être titulaire d'une L2 ou d'un diplôme de niveau bac +2 ; par la voie de la formation initiale (en 1 an), de la formation continue, de l'alternance ou de la VAE

DÉBOUCHÉS POSSIBLES : métiers de l'œnotourisme

Préparation au métier d'ouvrier viticole

QUOI : acquérir de nouvelles compétences pour une intégration rapide à l'emploi et exercer en autonomie les métiers de la vigne

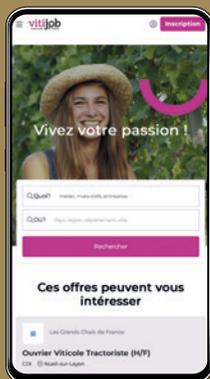
COMMENT : demandeur d'emploi en reconversion

DÉBOUCHÉS POSSIBLES : agent viticole, agent tractoriste



Pour aller plus loin, se renseigner auprès des établissements pp. 28-29

Les sites de recherche d'emploi en viticulture agriculture



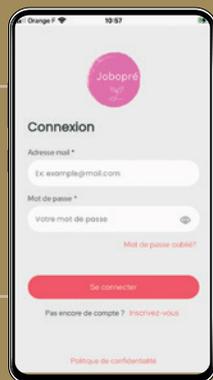
www.vitijob.com
(viticulture uniquement)



www.apecita.com
(métiers de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de l'environnement)



www.lagriculture-recrute.org
(métiers agricoles)



Si vous cherchez un travail saisonnier en Maine-et-Loire, téléchargez l'application **Jobopré**.



Guide réalisé par les organisations professionnelles de la filière viticole de Loire (InterLoire, Confédération des Vignerons et Vignerons de Loire (CVVL), Fédérations Viticole du Nantais, de l'Anjou Saumur et de la Touraine, Union des Maisons et Marques des Vins de Loire),

en collaboration avec les établissements de formation (lycées viticoles d'Amboise, de Fondettes, de Montreuil-Bellay, du Controis-en-Sologne, de Briacé, de Clisson, les MFR de Tours, de Chalonnes-sur-Loire, de Montreuil-Bellay, l'université d'Angers, l'école supérieure des agricultures d'Angers, le CFA de Nozay),

et **l'ANEFA** - l'Association Nationale paritaire pour l'Emploi et la Formation en Agriculture (ANEFA Pays de la Loire et Centre Val-de-Loire).

Crédits photos : InterLoire, Syndicat des Vins AOC Touraine, Fédération des vins de Nantes (Émeline Boileau), Stevens Frémont, AdobeStock, Lycée viticole Éducavert, Lycée viticole Edgard Pisani (Montreuil Bellay), Domaine Clos des Cordeliers (Souzay-Champigny), Domaine des Aubuissières (Vouvray), Domaine Pinon (Vernou), Domaine de la Chauvinière.

INTER.
Loire
INTERPROFESSION
DES VINS DE LOIRE

Interprofession des Vins de Loire

62, rue Blaise Pascal - CS 61921
37019 Tours Cedex 1
Tél. : +33 (2) 47 60 55 00
www.vinsdeloire.fr
contact@vinsdeloire.fr