

# BP REA

# VIGNE ET VIN



**École partenaire :** Avize Viti Campus

**Maisons partenaires :** Maisons de Champagne du groupe LVMH

**Type de contrat :** Professionnalisation

*Accessible à partir du brevet ou d'un CAP/BEP*

**Durée :** 14 mois, de fin août-début septembre 2024 (en fonction des dates de vendanges) à octobre 2025

Créé en 2014, l'Institut des Métiers d'Excellence (ME) LVMH est un programme de formation professionnelle en alternance, qui permet au groupe LVMH d'assurer la transmission de ses savoir-faire dans les métiers de la création, de l'artisanat et de l'expérience client auprès des jeunes générations et des personnes en reconversion, à travers des partenariats avec des écoles et universités renommées dans leurs disciplines respectives.

Dans le cadre du partenariat entre l'Institut des Métiers d'Excellence LVMH et Avize Viti Campus en Champagne, nous organisons le recrutement de la prochaine promotion de l'Institut des Métiers d'Excellence LVMH préparant au Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise Agricole (BPREA) Vigne et Vin.

Avize Viti Campus accueillera une dizaine d'alternant.e.s en formation au BPREA Vigne et Vin. Cette formation sera réalisée dans le cadre de contrats de professionnalisation conclus avec les Maisons de Champagne du groupe LVMH, leader mondial des produits de haute qualité dans les domaines des vins et spiritueux, de la mode et maroquinerie, des parfums et cosmétiques, des montres et joaillerie et de la distribution sélective.

## UNE FORMATION ALLIANT THÉORIE ET PRATIQUE PRISE EN CHARGE POUR L'ALTERNANT.E

La formation en alternance de l'Institut des Métiers d'Excellence LVMH pour le BPREA Vigne et Vin constitue un dispositif original de formation. Il permet aux alternant.e.s de bénéficier :

- 1. D'une pédagogie inédite sur le savoir-faire des métiers de la vigne, du vin dans l'univers du champagne.** Enrichie de mises en situation professionnelles et d'un enseignement de l'anglais professionnel autour de la Culture Champagne, la formation est dispensée au CFPPA d'Avize Viti Campus au 61, Avenue de Mazagran 51190 Avize, et complétée par un enseignement pratique au sein des Maisons de Champagne du groupe LVMH.
- 2. De Master Classes de l'Institut des Métiers d'Excellence LVMH organisées dans les différentes Maisons du Groupe,** orientées sur l'excellence au service des produits de luxe avec, des échanges avec des experts de la vigne, du vin et de la dégustation du champagne.

## LES CERTIFICATIONS

Le partenariat de l'Institut des Métiers d'Excellence LVMH avec Avize Viti Campus donne accès à une formation solide et exigeante, des terrains d'apprentissage d'exception et une valorisation de la formation par une double reconnaissance de nature à favoriser l'accès à l'emploi des futur.e.s diplômé.e.s :

- **Un diplôme délivré par le Ministère de l'Agriculture :** le Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise Agricole de niveau 4.
- **Le Brevet d'Excellence de l'Institut des Métiers d'Excellence LVMH :** il est attribué aux diplômé.e.s qui, au cours de leurs années de formation au sein de l'Institut des Métiers d'Excellence LVMH, ont répondu aux critères d'exigence et d'excellence - de savoir-faire et de savoir-être - propres à leurs métiers et au secteur du luxe ; comme cela a été validé par les trois instances réunies : les tuteurs et tutrices des Maisons, les enseignant.e.s du centre de formation et l'Institut des Métiers d'Excellence LVMH.

Le ou la titulaire du BPREA Vigne et Vin se trouve en capacité d'assurer la gestion d'une exploitation viticole, sous tous ses aspects, afin d'en assurer la viabilité. Il ou elle est capable de réaliser **la conduite d'un vignoble**, en autonomie ou en gérant des salarié.e.s, de choisir du matériel végétal, lors de la plantation, à la récolte dans un souci de viticulture durable. Il ou elle définit également **la stratégie de vinification et de champagnisation** afin d'obtenir un produit de luxe, respectueux de son terroir et en prenant en compte les indicateurs économiques, environnementaux et sociaux locaux ; tout en intégrant **les innovations techniques** et **les évolutions législatives** dans sa gestion de l'exploitation pour garantir son développement. Il ou elle assure **le management d'une équipe de salarié.e.s** et coordonne son travail, en conciliant productivité, législation et respect de la personne. Il ou elle est **l'ambassadeur de son produit**, le champagne, et le commercialise afin d'en véhiculer une image d'excellence et ce, à toutes les étapes de son élaboration.

## LE CONTRAT DE TRAVAIL EN ALTERNANCE

L'alternance entre le CFPPA et l'entreprise est sur un rythme moyen de **deux semaines à l'école et de trois semaines en entreprise**. La 1<sup>re</sup> année aura une dominante travaux viticulture et la 2<sup>e</sup> année aura une dominante œnologie et dégustation. Des modules de Management, de Conduite de l'enjambeur, de Culture du Champagne et de dégustation seront ajoutés au programme de préparation au BPREA. De plus, les alternant.e.s bénéficieront d'un enseignement de l'anglais professionnel autour de la Culture Champagne. L'alternant.e est rémunéré.e par la Maison du groupe LVMH, avec laquelle il ou elle aura signé un contrat de professionnalisation, sur la base du barème en vigueur.

## LES CONDITIONS POUR POSTULER

- Selon la réglementation en vigueur, avoir plus de 18 ans et moins de 26 ans ou avoir plus de 26 ans et être inscrit.e en tant que demandeur d'emploi auprès de France Travail, ou avoir bénéficié du revenu de solidarité active (RSA), de l'allocation de solidarité spécifique (ASS), de l'allocation aux adultes handicapés (AAH) ou d'un contrat aidé.
- Être titulaire au minimum du diplôme national du brevet ou d'un CAP/BEP.
- Avoir les aptitudes physiques pour le travail de la vigne (port de charges, contraintes posturales, travail en extérieur) et de la cuverie (travail en espace confiné).
- Avoir une bonne capacité d'analyse, d'adaptation et une appétence pour le travail en équipe.
- Être mobile et apte à vous déplacer par vos propres moyens sur les différents sites d'affectation possibles (environ 40 kms autour d'Avize).
- De bonnes connaissances en anglais sont appréciées.
- Vous maîtrisez des logiciels de bureautique (traitement de texte, tableur...).

L'Institut des Métiers d'Excellence LVMH recrute et reconnaît tous les talents.

## LA SÉLECTION DES CANDIDAT.E.S

Les candidatures sont adressées au CFPPA pour un premier tri sur dossier.

Les candidat.e.s retenu.e.s seront reçu.e.s pour un premier double entretien de motivation en binôme par l'équipe pédagogique du CFPPA et l'équipe DRH MHCS.

Les candidat.e.s présélectionné.e.s passeront un test de positionnement.

Les candidat.e.s ayant passés cette étape avec succès seront reçu.e.s en entretien par les responsables opérationnels de la Direction Vignoble et de la Direction Œnologie (RLG et CB), pour la dernière étape de l'engagement.

## COMMENT POSTULER ?

Envoyez votre CV directement à :

**CFPPA Avize Viti Campus**  
61 avenue Mazagran, 51190 Avize  
[www.avizeviticampus.fr](http://www.avizeviticampus.fr)  
03 26 57 97 49 | [cfppa.avize@educagri.fr](mailto:cfppa.avize@educagri.fr)  
Contact : Catherine Delbecque, directrice  
[catherine.delbecque@avizeviticampus.fr](mailto:catherine.delbecque@avizeviticampus.fr)

Ou bien postulez en ligne sur  
[You And ME \(lvmh.com\)](http://YouAndME.lvmh.com)

Pour plus d'informations sur l'Institut des Métiers d'Excellence LVMH et ses programmes :

**Institut des Métiers d'Excellence LVMH**  
[contact.ime.fr@lvmh.com](mailto:contact.ime.fr@lvmh.com)