



BP REA  
Continue  
à Distance

# Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise Agricole



Débouchés  
—  
Responsable  
d'entreprise viticole  
Viticulteur  
Maître de chai

## Public concerné

- Salariés
- Demandeurs d'emploi
- Personnes en autofinancement

Conditions d'inscription  
Prérequis

- Avoir plus de 18 ans
- Avoir passé un entretien avec l'équipe pédagogique
- Dossier de candidature

ENSEIGNEMENT AGRICOLE  
**L'AVENTURE  
DU VIVANT**  
RÉVÈLE TON TALENT

Membre du réseau  
LES  
**CAMPUS  
DU  
VIVANT**  
Bourgogne Franche-Comté

## Compétences visées

Acquérir les compétences nécessaires à la conduite du vignoble et à l'élevage des vins.

Acquérir les compétences économiques, fiscales et juridiques nécessaires à la conduite d'une entreprise agricole.

Obtenir la Capacité Professionnelle permettant des aides à l'installation.

## Durée de la formation et délai d'accès

Elle se déroule sur 1 200 heures de formation :

- 385 heures en centre
- 535 heures de formation à distance
- 280 heures en entreprise

## Profil

- Intérêt pour la nature, le travail en extérieur et physique
- Rigueur et autonomie
- Goût pour le travail seul ou en équipe
- Capacités à s'adapter à la diversité des tâches
- Capacités à gérer une équipe

VITICULTURE / OENOLOGIE

## Principaux contenus

### Objectifs du BP REA

Le titulaire du BP REA, diplôme de niveau 4, est amené à reprendre une exploitation.

#### Situations professionnelles significatives

##### Pilotage stratégique de l'entreprise agricole et conduite du changement

- Choix des productions et des services mis en marché par l'entreprise
- Construction et évaluation de scénarios d'évolutions possibles du système de production et ou de commercialisation
- Conduite d'un changement de système de production et ou de commercialisation

##### Préservation et amélioration des sols et de la biodiversité fonctionnelle

- Diagnostic de l'état des sols
- Conception d'un assolement et d'une rotation
- Valorisation des effluents d'élevage et des déchets végétaux

##### Conduite des processus de production

- Observation et appréciation de l'état de l'agroécosystème
- Conduite du processus viticole

##### Commercialisation des produits agricoles et des services

- Mise en marché d'un produit ou d'un service

##### Négociation, concertation et élaboration d'un projet

- Négociation d'un contrat (d'approvisionnement, de vente ou d'assurance) ou d'un projet d'investissement
- Élaboration d'un projet collectif d'entreprises, de filière ou de territoire

##### Organisation du travail, gestion des ressources et des relations humaines

- Encadrement d'une équipe
- Gestion des pointes de travail

##### Gestion et administration de l'entreprise

- Gestion de trésorerie
- Analyse des coûts de production, des marges brutes et nettes
- Analyse des performances technico-économiques, financières, environnementales et sociales de l'entreprise
- Gestion des démarches qualité

## Modalités d'évaluation

### /Capacités visées par le diplôme

La formation valide des blocs de compétences dissociables.

En cas d'échec à l'examen, le candidat conserve le bénéfice des UC acquises pendant 5 ans et peut repasser la ou les UC non validées durant cette période afin d'obtenir le diplôme.

#### Capacités professionnelles

##### C1 - Se situer en tant que professionnel

- C1.1- Développer une culture professionnelle en lien avec le vivant
- C1.2- Se positionner dans les différents types d'agriculture, leur histoire, leurs fondements, leur organisation

##### C2 - Piloter le système de production

- C2.1- Réguler l'activité au regard de la stratégie, des opportunités, des événements
- C2.2- Gérer le travail

##### C3 - Conduire le processus de production dans l'agroécosystème

- C3.1- Combiner les différentes activités liées aux productions
- C3.2- Mettre en œuvre les opérations liées à la conduite des productions

##### C4 - Assurer la gestion technico-économique, financière et administrative de l'entreprise

- C4.1- Porter un diagnostic sur les résultats de l'entreprise à l'aide d'indicateurs technico-économiques et financiers
- C4.2- Réaliser des choix pour l'entreprise en matière fiscale et juridique

##### C5 - Valoriser les produits ou services de l'entreprise

- C5.1- Commercialiser un produit ou un service
- C5.2- Négocier dans le cadre d'un contrat ou d'un projet collectif

##### C6 - S'adapter à des enjeux professionnels particuliers

UCARE - Transformer la production viticole

##### C7- S'adapter à des enjeux professionnels particuliers

UCARE Conduire en sécurité des engins de chantier ou Restaurer des murets de pierres sèches



Certificateur : Ministère de l'Agriculture  
Code RNCP 38093  
Date enregistrement : 01/01/2024

## Modalités pédagogiques

- Cours en présentiel
- Cour en distanciel
- Travaux pratiques
- Visites pédagogiques
- Interventions de professionnels

## Financement de la formation

Différentes sources de financements possibles en fonction de votre situation.

Nous consulter.

## Rémunération

En fonction de votre situation.

Nous consulter.





## Poursuites d'études

(BTSA)

Brevet de Technicien Supérieur Agricole  
Viticulture Œnologique

(BTSA)

Brevet de Technicien Supérieur Agricole  
Technico-commercial en vins et spiritueux



*Etablissement en capacité  
d'accueillir des publics en  
situation de handicap.*



Référent handicap :  
[cfa.beaune@educagri.fr](mailto:cfa.beaune@educagri.fr)



Indicateurs  
de performance



► Sur notre site :

<https://lavitibeaune.com/epl/cfppa-cfa/indicateurs-de-performance>

► En scannant le QR code

## Contacts & Renseignements



**CENTRE DE FORMATION  
PROFESSIONNELLE ET DE  
PROMOTION AGRICOLE (CFPPA)**

EPLEFPA de Beaune

Personne à contacter :  
**Secrétariat pédagogique**

☎ 00 33 (0)3 80 24 79 95

@ cfppa.beaune@educagri.fr

🖱 <http://www.lavitibeaune.com>

4, avenue du Parc  
BP 10215 - 21206 BEAUNE CEDEX

# BEAUNE VITI AGRO CAMPUS ET SES SERVICES



MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE LA SOUVERAINETÉ  
ALIMENTAIRE

Liberté  
Égalité  
Fraternité

ENSEIGNEMENT AGRICOLE  
**L'AVENTURE  
DU VIVANT**  
RÉVÈLE TON TALENT

## Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire

Administration chargée de la politique agricole, aquaculture, alimentaire et forestière.  
Il organise aussi l'enseignement et la recherche dans ces domaines.



Choisir l'enseignement agricole, c'est faire le choix de formations menant à des métiers tournés vers l'avenir et en lien avec les enjeux de notre société, tels que l'agroécologie, l'alimentation, l'environnement, les territoires, le développement durable ou encore l'énergie.

Mieux faire connaître l'étendue de ces métiers et les perspectives d'emplois qu'offrent ces filières, c'est l'enjeu de l'enseignement agricole.

Les missions de l'enseignement agricole :

- 1 - Assure une formation générale, technologique et professionnelle initiale et continue ;
- 2 - Participe à l'animation et au développement des territoires ;
- 3 - Contribue à l'insertion scolaire, sociale et professionnelle des jeunes et à l'insertion sociale et professionnelle des adultes ;
- 4 - Contribue aux activités de développement, d'expérimentation et d'innovation agricoles et agroalimentaires ;
- 5 - Participe à des actions de coopération internationale, notamment en favorisant les échanges et l'accueil d'élèves, apprentis, étudiants, stagiaires et enseignants.



L'Enseignement Agricole Public Bourgogne Franche-Comté, c'est également un réseau avec 17 établissements composés de 21 lycées (formation initiale scolaire), CFA (Centres de Formation d'Apprentis), CFPPA (Centre de Formation Professionnelle pour Adultes), Ateliers technologiques, 16 exploitations agricoles et 2 centres équestres répartis sur l'ensemble de la région, dans les départements de : Côte d'Or, Doubs, Jura, Nièvre, Haute-Saône, Saône-et-Loire, Yonne, Territoire de Belfort.



COFINANCÉ  
PAR L'UNION  
EUROPÉENNE

RÉGION  
BOURGOGNE  
FRANCHE  
COMTE

## BEAUNE VITI AGRO CAMPUS

Situé au cœur du centre historique de la ville de Beaune, l'EPLFPA « Beaune Viti Agro Campus », assure la formation des futurs viticulteurs et cadres de la filière vigne et vin depuis plus de 120 ans. Son domaine n'a fait que s'agrandir : il s'étend maintenant sur 23 ha dont 45% en culture BIO. Il comprend une vingtaine d'appellations différentes dont 40 % en premier cru. Les apprenants formés sur le domaine pédagogique et encadrés par les enseignants et professionnels du domaine participent aux travaux de la vigne, à l'élaboration des vins et à leur commercialisation.

La cuverie et la salle de dégustation inaugurées en 2017 sont des outils de formation ultra moderne répondant aux enjeux environnementaux et de production de la filière.

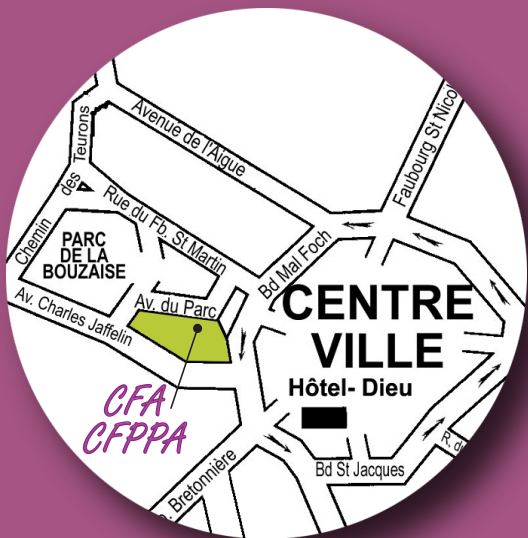
À cette mission pédagogique, s'ajoute une mission d'expérimentation conduite en lien avec la profession autour des enjeux actuels.

L'innovation technologique et la poursuite de la modernisation des installations sont inscrites dans la dynamique de l'établissement.

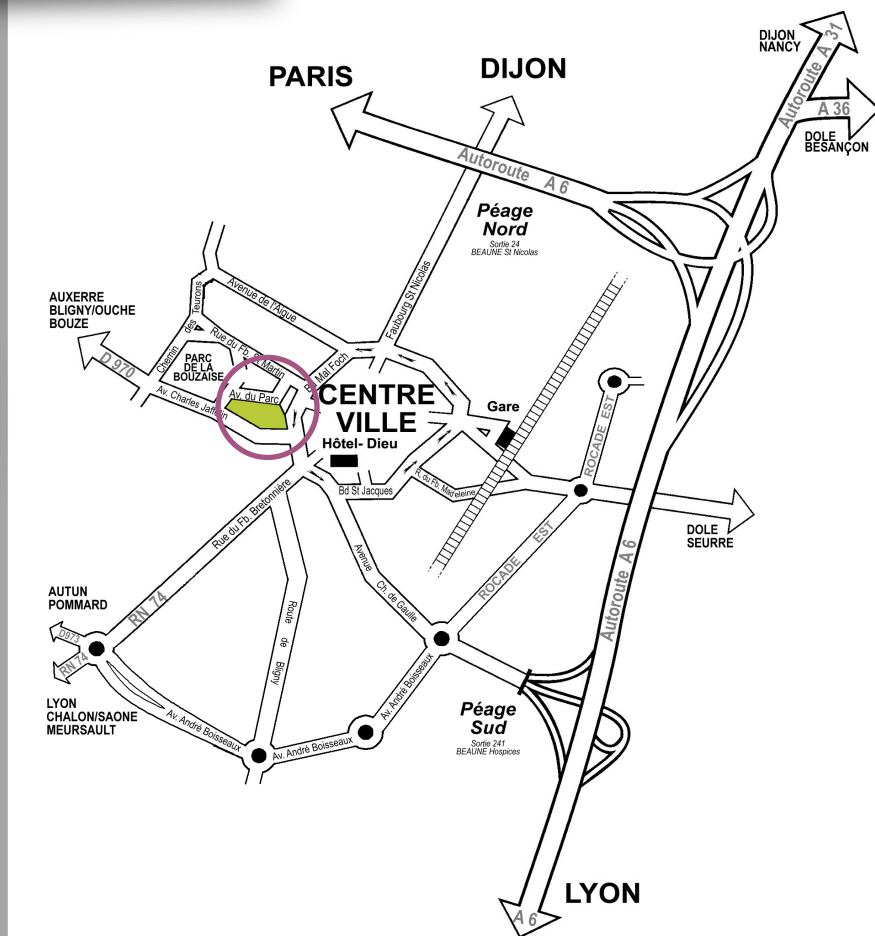
Notre établissement est également impliqué dans une démarche forte de coopération internationale pour le rayonnement de la viticulture bourguignonne aux côtés de nos partenaires.



## PLAN D'ACCÈS



BEAUNE  
**VITI X AGRO**  
CAMPUS



## L'HÉBERGEMENT ET LA RESTAURATION

### 1 - L'hébergement

- Internat possible du lundi au vendredi midi avec la possibilité d'arriver le dimanche soir pour les apprentis mineurs en CAPa et BAC PRO.
- La semaine (4 nuits du lundi au vendredi) ou au mois en chambre simple pour les adultes.

### 2 - La restauration

- Demi-pension possible sous certaines conditions du lundi au vendredi midi.
- Possibilité de prendre les petits-déjeuners et dîners au self-service de l'EPL à l'aide d'une carte d'accès.

## LES PLATEAUX TECHNIQUES

- Centre de Ressources (CdR)
- Centre de Document et d'Information (CDI)
- Salle des simulateurs immersifs de conduite d'engins viticoles
- Terrain de conduite
- Domaine d'exploitation de 20 ha de vignes (Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune, Côte-de-Beaune, Beaune blanc et rouge, Beaune 1er cru, Savigny-les-Beaune, Chorey-les-Beaune, Puligny-Montrachet)
- Cuvierie
- Caveau-vente au Domaine
- Ateliers de machinisme
- Salles de dégustation

## MOYENS D'ACCÈS A L'ÉTABLISSEMENT

### - Bus scolaires

Points d'arrêts :  
parking des Buttes - St Nicolas  
[www.beaunecotesetsud.com](http://www.beaunecotesetsud.com)

### - Côté et Bus

Le réseau de bus de l'agglomération  
<https://coteetbus.fr/113-horaires-lignes-urbaines.html>

### - Train

À 20 min à pied en passant par le centre-ville  
<https://www.sncf.com/fr/gares/beaune/OCE87713545/departs-arrivees/gl/departs>

## ACCÈS HANDICAP

