

LVMH

*Institut des Métiers  
d'Excellence*

# *BP Vigne et Vin*

## *Promotion IME LVMH 2021/2023*



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 promotion 2021/2023 de l'*Institut des Métiers d'Excellence LVMH* préparant au Brevet Professionnel Vigne et Vin.

**Avize Viti Campus** accueillera en **octobre 2021** une dizaine d'alternants en formation au BP 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.

### *L'alternance*

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

- 1. D'une pédagogie inédite** sur le savoir-faire des métiers de la vigne, du vin et de la dégustation dans l'univers du champagne, orientée sur des mises en situation professionnelles, formation dispensée **au CFPPA d'Avize Viti Campus** au 61, Avenue de Mazagran 51190 Avize, complétée par l'enseignement de l'anglais et d'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 visites de Maisons de Champagne, des échanges avec des experts de la vigne, du vin et de la dégustation du champagne.

### *Les diplômes*

Le dispositif *Institut des Métiers d'Excellence LVMH* pour le BP Vigne et Vin 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 futurs diplômés :

- / **Un diplôme du Ministère de l'Agriculture** : le Brevet Professionnel Responsable Exploitation Agricole de niveau IV.
- / **Le Brevet d'Excellence de l'*Institut des Métiers d'Excellence LVMH*** : il est attribué aux diplômés qui, au cours de leurs années de formation au sein de l'IME, 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 des Maisons, les enseignants du centre de formation et l'*Institut des Métiers d'Excellence LVMH*.

Le titulaire du BP 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 est capable de réaliser **la conduite d'un vignoble**, en autonomie ou en gérant des salariés, de choisir du matériel végétal, lors de la plantation, à la récolte dans un souci de viticulture durable. Il 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 assure **la gestion d'une équipe de salariés** et coordonne son travail, en conciliant productivité et respect de la personne. Il 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.

## Les conditions pour postuler

- / Selon la réglementation en vigueur, avoir plus de 16 ans et moins de 30 ans, ou avoir plus de 30 ans et être reconnu travailleur handicapé.
- / Être titulaire au minimum d'un CAP/BEP.
- / Avoir les aptitudes physiques pour le travail de la vigne et de la cuverie (porter du poids, travailler longtemps debout, variations de températures).
- / Avoir une bonne capacité d'analyse et savoir travailler en autonomie.
- / Être mobile et apte à se déplacer par ses propres moyens sur les différents sites d'affectation possibles (environ 40 km autour d'Avize).
- / Avoir une bonne maîtrise de l'anglais, voire d'une troisième langue (espagnol, allemand, italien...).
- / Avoir une bonne maîtrise des logiciels de bureautique (traitement de texte, tableur...).
- / Faire preuve de motivation pendant l'entretien.

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

## La sélection des candidats

- / Le recrutement national sera effectué par le CFPPA d'Avize Viti Campus.
- / Les candidats pré-sélectionnés passeront un entretien de motivation et un test d'aptitude.
- / Les candidats qui auront réussi les tests de pré-sélection pourront être reçus par les responsables des ressources humaines et les tuteurs des Maisons du groupe LVMH, pour la dernière étape de l'engagement.

# Durée de la formation

2 ans, d'octobre 2021 à septembre 2023

## Le contrat de professionnalisation

L'alternance entre le CFPPA et l'entreprise est sur un rythme moyen de **deux semaines à l'école et de deux 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 Culture et dégustation seront ajoutés au programme de préparation au BPREA. De plus, les alternants bénéficieront d'une formation à l'anglais. L'alternant est rémunéré par la Maison du groupe LVMH, avec laquelle il aura signé un contrat de professionnalisation, sur la base du barème en vigueur.