MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION

Liberté
Égalité
Fraternité

REFERENTIEL DE DIPLOME

Brevet de technicien supérieur agricole

« Viticulture-Œnologie »

Arrêté du 17 février 2021

ENSEIGNEMENT AGRICOLE
L'AVENTURE DU VIVANT
LES MÉTIERS GRANDEUR NATURE

SOMMAIRE

Référentiel d'activités ……p3

Eléments de contexte socio-économique du secteur professionnel……..p4
Emplois visés par le diplôme…….p9
Fiche descriptive d'activités…..p12
Liste des situations professionnelles significatives et finalités du travail…..p17

Référentiel de compétences……p18

Liste des capacités attestées par le diplôme…..p19
Blocs de compétences et capacités du tronc commun…..p21
Blocs de compétences et capacités professionnelles spécifiques du BTSA Viticulture-Œnologie …..p22

Référentiel d'évaluation…….p25

Tableau des épreuves……p26
Modalités et critères d'évaluation.….p27

Référentiel de formation…….p32

Présentation et architecture de la formation…….p33
Présentation des modules de formation……p37
Les activités pluridisciplinaires …..p78

REFERENTIEL D'ACTIVITES

Le référentiel d'activités du Brevet de Technicien Supérieur agricole, décrit les emplois de niveau 5 exercés par des hommes et des femmes dans les secteurs de la production et de l'accompagnement technique dans le secteur viti-vinicole.

Le référentiel d'activités est composé de quatre parties :
La première partie fournit les informations relatives au contexte socio-économique du secteur professionnel concerné.
La deuxième partie présente les emplois visés par le diplôme et leurs descriptions.
La troisième partie est constituée de la fiche descriptive d'activités (FDA).
La quatrième partie présente les situations professionnelles significatives (SPS) organisées en champs de compétences.

1- Éléments de contexte socio-économique du secteur professionnel

1.1- Contexte de la filière[1]

Les exploitations viticoles en zone d'appellations (Appellation d'Origine Contrôlée, Appellation d'Origine Protégée, Indication Géographique Protégée) sont situées en Languedoc Roussillon, Champagne, Vallée du Rhône-Provence, Bordelais, Bourgogne - Beaujolais, Charentes, Provence, Val de Loire, Alsace. Elles produisent en moyenne annuelle 45 millions d'hectolitres dont le tiers est destiné à l'exportation sur une surface de 780 000 hectares. Le vignoble français a perdu 11 % de sa superficie entre les recensements agricoles de 2000 et 2010 essentiellement dans les vignobles hors AOP. L'Italie, la France, et l'Espagne assurent 75 % de la production mondiale.

Deux tiers des exploitations viticoles françaises sont spécialisées dans la production de vins d'appellation d'origine protégée (AOP) rassemblant 62 % des surfaces. La moitié des viticulteurs spécialisés vinifient leur production en cave coopérative. La filière biologique représente 6 % des exploitations viticoles cultivant 9 % de la surface viticole en production[2] et 17 % du vignoble était en conversion en 2016.
Les destinations de la vendange s'effectuent pour 55 % en cave particulière, 37 % en cave coopérative, le reste étant destiné à la vendange fraîche.
Les caves particulières commercialisent environ 30 % de leur production par le biais de la vente directe, 65 % au négoce et le reste pour la grande distribution.
La filière vin française représente un cinquième de la valeur totale de la production agricole de l'Hexagone.

La durée d'implantation de la vigne, culture pérenne, peut ralentir le processus d'adaptation aux aléas du marché et du changement climatique notamment. A l'international, la difficulté réside dans la mise en place d'une marque homogène et conséquente avec des produits pour lesquels les goûts devront être pris en compte. Si la France, longtemps leader mondial, reste bien positionnée en raison de son image et de son savoir-faire, elle doit compter aujourd'hui avec une plus grande concurrence (Californie, Australie…) et faire preuve de dynamisme à l'export pour enrayer la diminution progressive des parts de marché. La croissance des échanges mondiaux et les crises financières puis économiques ont eu un effet important sur la filière viticole française qui a perdu des parts de marchés reprises par des pays concurrents tels que le Chili, l'Argentine, l'Espagne ou l'Italie.

1.2- Environnement politique, social, réglementaire du ou des secteurs professionnels[3]

La filière viticole française, fortement exportatrice, valorise le vin en produits de qualité et véhicule une image d'excellence et un savoir-faire d'exigence. Véritable patrimoine, la filière doit également faire face à l'évolution des attentes des consommateurs plus exigeants en termes de qualité, traçabilité et de respect de l'environnement.

La filière privilégie notamment une diminution de la consommation des produits phytopharmaceutiques et des intrants œnologiques en maintenant des performances économiques, environnementales et sociétales, tout en garantissant au consommateur l'élaboration d'un produit de haut niveau de qualité. Elle s'inscrit dans une nouvelle façon de concevoir des systèmes de production qui s'appuie sur les potentialités des écosystèmes et le respect de l'environnement demandé par les consommateurs.

1 Chiffres clés de la filière vigne et vin SITEVI 2013/ ANEFA

2 Source : Agence BIO 2016

3 INRA : Le projet agro écologique : vers des agricultures doublement performantes pour concilier compétitivité et respect de l'environnement

Aujourd'hui les préoccupations sociétales et environnementales engagent le producteur à inscrire son action à deux niveaux :

- Au niveau de l'exploitation, avec une production vitivinicole plus respectueuse de l'environnement : choix de cépages, emploi de méthodes alternatives, mobilisation d'outils d'aide à la décision, recours à la veille et à la formation sont essentielles.
- Au niveau de la filière, avec une gestion collective des signes officiels de qualité et une action concertée des organisations professionnelles pour organiser efficacement la coopération entre les bassins de production, les dispositifs de recherche pour développer des stratégies de positionnement sur les marchés internationaux et l'évolution des cahiers des charges des appellations.

1.3- Type d'entreprises et/ou d'établissements concernés[4]

En raison de la valeur du foncier représentant un capital très conséquent, les entreprises viticoles sont souvent organisées en Groupements Agricoles d'Exploitation en Commun (GAEC), Société Civile d'Exploitation Agricole (SCEA), Entreprise Agricole à Responsabilité Limitée (EARL), Groupement d'Intérêt Economique (GIE), Groupement Foncier Agricole (GFA).
Si le nombre d'exploitations viticoles employant des salariés permanents diminue, le nombre de salariés permanents augmente peu, mais la progression continue de l'emploi saisonnier se confirme. La part de l'emploi salarié en viticulture varie fortement selon les régions[5].

Qu'elles soient indépendantes ou liées aux grands groupes assurant la commercialisation des vins en et hors métropole (champagne, cognac…), les entreprises du secteur viticole emploient toutes de la main d'œuvre saisonnière lors des vendanges et souvent pour les travaux manuels sur le végétal, taille, relevage ...

On observe une tendance forte de jeunes diplômés qui rejoignent ou reprennent l'exploitation familiale en adoptant la conduite du vignoble en culture biologique, mode de production plus exigeant en main d'œuvre avec en moyenne 3,5 emplois par exploitation contre 1,8 dans le reste des entreprises viticoles[6].

1.4- Facteurs d'évolution et de variabilité en cours

1. *Des types d'exploitation en recomposition*

La tendance à la concentration des exploitations devrait se poursuivre dans les années à venir du fait du coût du foncier à la transmission des exploitations et tant que la valeur ajoutée se fera essentiellement à l'export, sauf si l'Etat ou la profession décident de freiner ce phénomène en imposant un contrôle des structures. A terme, le paysage de la production pourrait être composé de grosses entités dotées d'une stratégie commerciale offensive : grande distribution, négoce international. Des structures plus petites se maintiendraient, avec un circuit de distribution basé sur la vente directe auprès des cavistes, restaurants ou particuliers.
Les agrandissements successifs de la surface agricole utile (SAU) viticole des exploitations, les aspects administratifs et l'évolution rapide de la réglementation liés à l'exercice du métier mais aussi, la « financiarisation[7] » de la viticulture qui se développe dans les vignobles à forte image contribuent à limiter les reprises d'exploitations viticoles, surtout dans le cas de vignobles à forte valeur ajoutée.
Simultanément, s'observe l'émergence de systèmes de financement et d'accompagnement à l'installation alternatifs contribuant à favoriser la survie de petites exploitations. Une part croissante de la société place une partie de son épargne dans les vignobles, ce qui favorise la reprise ou la création de petites

[4] Source MSA

[5] INRA : Le projet agro écologique

[6] Source Agence BIO / Agreste Recensement Agricole 2010

[7] D'après le bilan de la FNSAFER Paris23 mai 2019 indiquant de développement « d'un marché de parts de sociétés »

structures. Ce marché de niche, encore étroit, émanant des consommateurs qui veulent « un visage derrière la bouteille », est amené à se développer.

2. *Le modèle IGP remis en question*

La diminution des surfaces viticoles françaises depuis le début du 20ème siècle et l'orientation de la production vers la qualité ont été accompagnées par des politiques publiques d'arrachage et de restructuration du vignoble s'inscrivant dans le modèle de développement viticole privilégiant les indications géographiques protégées (IGP). D'autres modalités émergent aujourd'hui et viennent bousculer ce modèle originel établi.
En supprimant les droits de plantation, outil de régulation du secteur viticole, la commission européenne dans une logique de libéralisation et d'ouverture a permis a priori l'installation de vignes sur tout le territoire français. La limite d'accroissement fixée à 1 % par an pour chaque Etat membre oblige désormais les partenaires de la filière et l'Etat à effectuer choix et arbitrages soit pour renforcer certaines appellations soit pour développer des produits industriels. Deux stratégies portées d'un côté par les vignerons et de l'autre par les négociants et les entreprises viticoles ou de spiritueux seuls capables d'industrialiser le secteur et de promouvoir les marques divisent aujourd'hui les acteurs de la filière.

3. *Les cépages et l'état sanitaire du vignoble*

La recherche est mobilisée pour trouver des cépages résistants susceptibles de répondre à la fois aux enjeux environnementaux et sociétaux visant la réduction des intrants et à ceux du réchauffement climatique combinés aux enjeux sanitaires de la vigne. Ces nouveaux cépages dont les noms restent à inventer n'étant de fait pas autorisés, la Confédération nationale des producteurs de vin et eaux-de-vie de vin à appellation d'origine contrôlée (CNAOC) est intervenue auprès de la Commission européenne pour autoriser l'inscription de ces cépages hybrides dans le cahier des charges des AOC. [8] Ces hybrides résistants classés sont éligibles aux aides à la restructuration (du moins pour trois bassins viticoles) et autorisés dans le cadre européen des IGP (contrairement aux AOC*).

Depuis plusieurs années les vignes françaises et européennes sont exposées à un certain nombre de ravageurs (viroses pour la plupart) regroupées sous le vocable « maladies du bois » qui impactent économiquement la filière par la mortalité des ceps avec des pertes de rendement notoires (4.6 hl/ha/ an en moyenne sur le territoire national) et des surcoûts non négligeables pour maintenir le vignoble en état. Ces aspects sont actuellement pris en considération dans les politiques publiques, avec par exemple le « plan national de lutte contre le dépérissement du vignoble ».

4. *L'influence du changement climatique*[9]

Dans un contexte de changement climatique pouvant modifier l'écosystème de la parcelle voire provoquer l'émergence de bio agresseurs, les modifications des pratiques culturales seront indispensables pour assurer le maintien de la qualité de la production.

5. *Des pratiques culturales revisitées*

Pour faire face à l'évolution continue de la réglementation relative à l'emploi des produits phytopharmaceutiques

[8] Cette possibilité est actuellement interdite aux appellations, qui sont suspendues à la révision de l'article 93, paragraphe 1, point a) iv) du règlement européen n°1308/2013, qui les limite aux seules Vitis vinifiera. La négociation de la Politique Agricole Commune 2021 pourrait permettre de lever ce verrou.

[9] ADEME : Adaptation au changement climatique en Bourgogne : fiche thématique – septembre 2012

La gestion du vignoble doit être adaptée avec des pratiques et stratégies pour gérer les bio agresseurs en réduisant l'IFT (Indicateur de Fréquence des Traitements) de 25 % en 2020 et de 50 % en 2025. L'influence du développement de techniques alternatives a également un impact dans le secteur des agroéquipements obligé de s'adapter, d'innover en proposant des outils et matériels adaptés aux nouveaux enjeux. Des mesures agroenvironnementales sont déjà inscrites dans le cahier des charges d'appellations et la tendance va s'accentuant.

Les Etats Généraux de l'Alimentation ont été l'occasion de montrer la sensibilité accrue des consommateurs aux enjeux environnementaux et à la qualité des produits obtenus et les constats et décisions qui s'en sont suivi ont une incidence certaine sur les pratiques viticoles et œnologiques, mettant l'approche système au cœur de la réflexion technique.
Les politiques d'achat de la grande distribution mettant en place des cahiers des charges exigeants ont une influence directe sur les pratiques culturales.

6. *Les évolutions de la consommation et attentes sociétales*

Si en 50 ans la consommation moyenne de vin a été pratiquement divisée par deux, la part consommée sous signe de qualité ou origine marginale dans les années 70 dépasse aujourd'hui les 75 %.
Le passage d'une consommation quotidienne à une consommation occasionnelle et festive, résulte de préoccupations grandissantes autour de la santé et d'un environnement réglementaire plus strict, encadré et orienté et une recherche plus forte de la qualité des produits.
La demande de produits plus « légers » (taux d'alcool moindre), la nouvelle tendance des producteurs à produire plus vite des vins pour ne plus immobiliser de trésorerie, associées à la tendance mondiale de diminution de la consommation de vins observée sur les marchés national et international[10] concourent à l'apparition de produits allégés en alcool notamment à destination des nouveaux consommateurs.
Par ailleurs, on observe que les jeunes plébiscitent les bières et les alcools forts, et que la consommation de vin concerne davantage un public plus mature[11].
Enfin, pour bénéficier d'une reconnaissance sociétale, les viticulteurs devront s'orienter vers des certifications type Haute Valeur Environnementale (HVE) pour lesquelles, les cahiers des charges imposent un pourcentage maximum de charges liées à l'acquisition de produits phytopharmaceutiques par rapport au chiffre d'affaires ainsi que la mise en œuvre de la protection raisonnée et de la lutte biologique.
Quant aux clients étrangers, il s'agira soit de s'adapter à leurs attentes en termes de goûts, soit de les initier ou de les former à la dégustation d'un produit de qualité.

7. *La production biologique*

Les vins produits selon les principes de l'agriculture biologique poursuivent leur percée : un Français sur trois consomme du « vin bio », ce qui représente un marché de près de 800 millions d'euros en 2016 soit une progression de 37 % en 3 ans. Les consommateurs de « vin bio » privilégient l'environnement, la qualité et la sécurité alimentaires, trois facteurs principaux de motivation de l'achat de « vin bio » et acceptent de payer leur vin jusqu'à 25 % plus cher.
La vente directe est privilégiée pour le « vin bio » par 38 % des acheteurs contre 4,5 % pour les vins traditionnels. Un quart des achats de « vin bio » s'effectue en magasin spécialisé et 20 % est commercialisé en grandes surfaces[12].

[10] Source Observatoire Français des Drogues et Toxicomanie
[11] France Agrimer-Synthèse octobre 2015
[12] Source AgenceBio 2017

8. L'influence du négoce sur la sensibilisation des viticulteurs à la sécurité alimentaire[13]

Le négoce, notamment dans le cas des vignobles de Champagne ou de Cognac, joue un rôle important dans la motivation des viticulteurs à faire évoluer leurs pratiques en adéquation avec les attentes des consommateurs par le système de gestion de la qualité et de la traçabilité type « Hazard Analysis Critical Control Point » (HACCP) ou la mise en œuvre de programmes favorisant l'innovation.

Que ce soit sur le marché extérieur ou intérieur, la production viticole bénéficie de nombreux atouts : la hausse de la consommation mondiale, des exportations vers les pays tiers et le développement du goût pour les vins effervescents et rosés, ainsi que des ventes en vrac. L'augmentation sensible de l'œnotourisme (10 millions d'œnotouristes par an dont 42 % d'étrangers) contribue à la notoriété des produits et aussi au développement de la filière.

1.5- Enjeux

Les enjeux de la viticulture s'articulent autour de deux axes principaux : mieux produire et mieux vendre. Pour cela, ils doivent se décliner à la fois au niveau de la filière et de l'exploitation viticole.

- Au niveau de la filière, il s'agit de développer :
  - la prospective pour anticiper les crises et se préparer au changement,
  - la recherche et le développement pour faire face aux adaptations au changement climatique et enrayer le dépérissement du vignoble,
  - une dynamique de bassin viticole autour d'un projet économique et/ou social,
  - l'attractivité et la pérennité des emplois par la mise en œuvre de dispositifs de formation professionnelle,
  - la gestion du potentiel viticole,
  - la gouvernance nationale,
  - la présence de la France sur les marchés à l'export.

- Au niveau de l'entreprise, en mettant en avant l'approche agro écologique, il s'agit de développer :
  - l'accompagnement des systèmes de production viticoles, à la fois productifs, compétitifs, économes en ressources et respectueux de l'environnement dans une démarche de Responsabilité Sociale des Entreprises (RSE),
  - l'adaptation de l'outil de production aux attentes des marchés national et international,
  - la valorisation des sous-produits et co-produits viti-vinicoles base d'une véritable économie susceptible d'être organisée localement : agrocarburants, amendements, engrais, alimentation du bétail, fourniture pour huilerie, cosmétiques , pharmacie,
  - l'organisation de la gestion des déchets, fonds de cuve, effluents de cave, déchets verts, plastiques …
  - l'adaptation permanente aux évolutions du contexte et des pratiques, notamment en matière numérique, en faisant appel à la formation tout au long de la vie,
  - le recours au conseil stratégique tel que défini dans l'ordonnance du 24 avril 2019 relative à l'indépendance des activités de conseil à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques et au dispositif de certificats d'économie de produits phytopharmaceutiques.

[13] BNIC : Guide Viticulture durable Charente juin 2013

2- Emplois visés par le diplôme

Les titulaires du diplôme ont accès à une grande diversité d'emplois dans la filière, dans les deux champs de la viticulture ou de l'œnologie.
Leur polyvalence et leur connaissance de la conduite des processus de production permet d'accéder à des postes de technicien au sein de diverses organisations : domaine, coopérative, syndicat professionnel de vignerons, chambre d'agriculture, instituts techniques (IFV …), entreprise du conseil et du négoce …
Les postes accessibles recouvrent la maîtrise technique des activités de conduite du vignoble, et de conduite de la vinification avec l'exigence de les conduire en interaction, et la capacité à encadrer du personnel.
L'accompagnement au changement des pratiques dans une perspective de durabilité constitue un véritable enjeu qui réunit tous les acteurs de la filière et ce quel que soit le type de poste occupé.

Selon le contexte de l'entreprise viticole, le technicien ou agent de maîtrise parfois désigné sous les termes de « responsable vignoble » « second d'exploitation », « chef de culture viticole » est chargé de la mise en œuvre de la production et/ou de la vinification.

Le technicien de chai ou chef caviste assure la bonne marche de l'ensemble des travaux du chai ; il coordonne les travaux en cave et veille à leur bonne exécution.

Le technicien viticole accompagne des producteurs dans la mise en œuvre de processus de production, de démarches Qualité Sécurité Environnement, …

Le technicien d'expérimentation qu'il soit en entreprise de conseil/vente ou en institut de recherche, réalise des programmes d'essais, de recherche de référence…, visant l'amélioration de la production (rendement, qualité des produits, mécanisation, respect de l'environnement…). Il contribue à la mise en place et à l'entretien des cultures supports des essais. Il applique le protocole défini ou participe à son élaboration, analyse et transmet ou diffuse les résultats.
De par leur proximité avec les chefs d'entreprise requérant leurs services, ils sont amenés à jouer un rôle de « technicien conseil » en accord avec les principes du Conseil stratégique.

Il peut exercer le métier de vigneron/viticulteur chef d'entreprise, accessible dès le diplôme de niveau 4 baccalauréat professionnel CGEVV et BP REA.

2.1- Différentes appellations institutionnelles ou d'usage dans les entreprises

Codes NSF :
210 Spécialités plurivalentes de l'agronomie et de l'agriculture
211 Productions végétales, cultures spécialisées et protection des cultures

ROME : A1405 : Arboriculture et viticulture
- Chef de culture viticole
- Ouvrier / Ouvrière viticole
- Régisseur / Régisseuse d'exploitation viticole
- Responsable d'exploitation viticole
- Viticulteur /Viticultrice

ROME : A1413 : Fermentation de boissons alcoolisées
- Caviste
- Chef caviste
- Maître/maîtresse de chai

Dans certaines entreprises, d'autres appellations sont usitées et ce en référence ou pas aux conventions collectives : ouvrier hautement qualifié en viticulture, agent de maîtrise en viticulture, second d'exploitation.

ROME : A1301 : Conseil et assistance technique en agriculture

- Technicien / Technicienne viticole
- Technicien / Technicienne d'expérimentation
- Technicien / Technicienne conseil

L'accord national de méthode du 23 avril 2008 relatif à la classification des techniciens, agents de maîtrise et cadres dans les conventions collectives agricoles classe les titulaires de la qualification de niveau III dans les emplois de « Techniciens et agents de maîtrise » au niveaux 1 et 2.

La convention collective nationale concernant les caves coopératives et leurs unions du 22 avril 1986 classe les emplois de « Technicien culture vignoble, agent technique et relationnel, Technicien de chai ou chef caviste, Technicien assurance qualité, Technicien ou agent qualité produit … » dans la catégorie IV - Techniciens et agents de maîtrise.

Dans les Chambres d'agriculture, le référentiel des emplois types classe l'emploi « Technicien Spécialisé » correspondant à ce niveau de qualification dans la catégorie 3 Appui technique et analyse.

2.2- Lien avec des statuts d'emploi

Le professionnel titulaire d'un des emplois observés, selon qu'il est salarié ou responsable d'entreprise viticole, réalise tout ou partie des activités mentionnées dans la Fiche Descriptive d'activités. Pour réaliser certains travaux, le titulaire de l'emploi doit être détenteur du Certificat Individuel pour l'utilisation des Produits Phytopharmaceutiques (CIPP).

En conformité avec l'ordonnance du 24 avril 2019, le technicien peut apporter un conseil ponctuel dans le cadre d'un conseil stratégique préalablement délivré par un conseiller agricole.

2.3- Place dans l'organisation hiérarchique de l'entreprise

Si l'emploi et le type d'entreprise dans laquelle se situe le salarié déterminent le périmètre de son activité et ses relations avec des tiers, d'une manière générale il prend toujours les décisions en concertation avec sa hiérarchie, ses collègues ou ses partenaires.
Les chefs d'entreprise recherchent des « second d'exploitation » ou des « chef de culture viticole » auxquels ils peuvent déléguer la conduite de la production, afin de se consacrer au pilotage de l 'entreprise, à la vinification et aux activités commerciales.
Le second d'exploitation sous la responsabilité du responsable d'exploitation exerce les activités en autonomie et se voit généralement confier l'animation des équipes de saisonniers.
Le caviste réalise les activités sous la responsabilité directe du responsable d'entreprise et doit le cas échéant travailler avec un œnologue tout au long du processus de vinification : son rôle est alors de tenir compte des conseils de l'œnologue tout en garantissant l'obtention du produit défini par le chef d'exploitation. Les choix proposés et les décisions à prendre sont à partager avec le supérieur hiérarchique.

Les organisations professionnelles - cave coopérative, syndicat viticole, chambre d'agriculture … recherchent des techniciens dotés de capacités d'analyse et d'autonomie dans la conduite des activités. Travaillant en équipe avec le directeur ou le conseiller agricole, le technicien, à partir de mise en œuvre et suivi de protocoles expérimentaux, propose des innovations ou mises en œuvre de techniques en les adaptant au contexte de l'entreprise.

Les entreprises de fournitures et/ou conseils imaginent pour l'avenir de nouveaux profils d'emplois de techniciens conseils en lien avec la recherche développement et le marketing pour accompagner les producteurs dans la mise au point et l'acquisition de nouvelles pratiques.

2.4- Conditions d'exercice de l'emploi

Le titulaire de l'emploi salarié d'exploitation est amené à travailler soit en extérieur pour assurer l'ensemble des travaux de conduite du vignoble, soit en cave pour réaliser les travaux de chais. Les activités sont variées et s'exercent parfois en conditions ou astreintes particulières. Il est en effet tributaire des conditions climatiques, soumis aux aléas et affections propres au végétal, et travaille souvent seul tout en assurant l'encadrement des équipes de salariés (saisonniers ou permanent suivant le type d'entreprise) pour les chantiers de taille ou de vendange.
Dans certaines organisations, celui-ci doit être polyvalent.
Le salarié peut être amené à utiliser des matériels spécifiques tels que sécateurs pneumatiques ou électriques, conduire des engins motorisés tels que la machine à vendanger, automotrice ou tractée, ainsi que recourir à des outils informatiques.

Les activités sont conduites en relation avec différents services ou interlocuteurs (chef d'entreprise, œnologue, techniciens de coopératives/cave, acheteurs, fournisseurs …).

Le technicien viticole ou vignoble exerce son activité de suivi et de contrôle au sein d'une exploitation ou des exploitations du territoire couvert par l'organisation ou la structure en charge de la mission.

La numérisation croissante de la mise en œuvre et du suivi des activités professionnelles rendent indispensables la maîtrise des interfaces homme/machine et des logiciels professionnels notamment de traitement de données, et le travail sur écrans.

2.5- Degré d'autonomie et de responsabilité

Les profils d'emploi valorisent la polyvalence, et la capacité à animer des équipes de travail.
L'autonomie demandée pour conduire ses activités s'exerce toujours dans la cadre d'un travail concerté avec différents partenaires.

Le salarié de domaine viticole réalise et fait réaliser, à partir de directives précises du chef d'entreprise, les travaux de plantation, soins, tailles, relevage, vinification. Il est responsable de l'exécution des consignes données et de la conformité par rapport au cahier des charges. Il est responsable de l'exécution des tâches confiées ainsi que de l'entretien du matériel et outils utilisés pour en assurer leur réalisation.
L'entrepreneur est responsable de la qualité des produits commercialisés.
Le technicien, lorsqu'il est amené à délivrer un conseil, doit développer un climat visant à permettre l'accès à l'autonomie et la prise de décision du chef d'entreprise.

2.6- Évolutions possibles des diplômés dans et hors le cadre de l'emploi

Le titulaire de la qualification peut évoluer de façon différente selon la structure dans laquelle il est employé. En fonction du niveau de compétences développé mais aussi de son autonomie, il peut se voir confier davantage de responsabilités en cave ou en conduite du vignoble dans l'entreprise qui l'emploie ou dans une autre structure.

Fort d'une expérience professionnelle et/ou de bonnes connaissances techniques, le technicien peut évoluer vers un poste de conseiller spécialisé.

La création d'une entreprise de production ou de commercialisation de vins et alcools constitue également une évolution de carrière susceptible de convenir à des porteurs de projet disposant d'une solide expérience dans la conduite du vignoble et de la vinification.

3- Fiche descriptive d'activités (FDA)

3.1- Résumé du métier

Le cœur du métier en viticulture est caractérisé par la relation de l'individu au vivant et sa capacité de maîtriser les cycles de productions végétales grâce à un sens aigu de l'observation, une capacité d'adaptation et un goût marqué pour les activités diversifiées conduites notamment en extérieur.

Le chef de culture viticole met en œuvre la conduite du vignoble et les opérations techniques pour une production de raisins en lien avec les objectifs et valeurs de l'entreprise. Le mode de production et la mise en œuvre des techniques visent l'obtention d'un produit de qualité inscrit dans un cahier des charges externe ou interne à l'entreprise. Le salarié réalise les travaux qui se déroulent tout au long du cycle de la vigne : travaux du sol et du végétal. Il procède aux diverses opérations de gestion de l'état sanitaire du vignoble en tenant compte de la législation et en privilégiant les pratiques respectueuses de l'environnement. Il est en mesure de diagnostiquer un aléa et de proposer la nature de l'intervention et le moment pour solliciter un prestataire de conseil ou/et de service.

Le caviste ou maître de chai, met en œuvre l'ensemble des opérations de vinification, de la réception des vendanges à l'élevage des vins et à leur conditionnement. Il assure le pilotage de l'élaboration, de l'élevage et du vieillissement des vins par des contrôles et des analyses physico-chimiques et sensorielles.
Suivant le type d'entreprise et le poste confié il peut être amené à réaliser des activités de commercialisation et de gestion. Sa polyvalence et sa capacité à réaliser les activités dans les deux champs distincts de la viticulture et de l'œnologie sont recherchées. Enfin, selon la taille de l'entreprise il encadre la main d'œuvre saisonnière et/ou permanente.

Le titulaire de l'emploi utilise des machines agricoles de toute nature. Il doit veiller à leur entretien et procéder le cas échéant aux réparations de premier niveau.

Le technicien d'expérimentation a en charge le choix des parcelles, la mise en place et le suivi d'essai suivant des protocoles transmis. Il peut apporter sa contribution quant aux conditions de réalisation. Il a en charge l'observation, l'enregistrement et le traitement des données.
L'analyse et l'interprétation des données sont conduites en concertation avec le conseiller agricole ou le commanditaire de l'essai.

Le technicien viticole assure le suivi des productions et l'accompagnement des chefs d'entreprise qui souhaitent améliorer leurs pratiques pour répondre aux enjeux de l'agroécologie. Il propose des innovations ou mises en œuvre de techniques en les adaptant au contexte de l'entreprise.

3.2- Liste des fonctions et des activités exercées

La fiche descriptive d'activités (FDA) liste l'ensemble des activités (recensées lors des travaux d'enquêtes en milieu professionnel) exercées par des titulaires des emplois visés par le diplôme.
Il s'agit d'une liste d'activités quasiment exhaustive, à l'exception de quelques activités rarement rencontrées.
La FDA ne décrit donc pas les activités exercées par un titulaire de l'emploi en particulier, mais correspond plutôt au cumul de toutes les configurations d'emploi des salariés occupant les emplois visés par le diplôme.
Les activités ci-dessous doivent être lues comme un potentiel d'interventions en situations de travail. Elles peuvent être réalisées en autonomie ou collectivement.

Elles sont regroupées en grandes fonctions et sont écrites, par convention, sans pronom personnel, les activités pouvant être conduites soit par une femme, soit par un homme.

Toutes les activités sont réalisées en intégrant la réglementation en matière de sécurité, de santé et de protection de l'environnement et le cadre réglementaire de l'activité viti-vinicole.

1 Conduite du vignoble

1.1 Réalise un diagnostic

- 1.1.1 Apprécie l'état de l'agro-écosystème
- 1.1.2 Analyse les performances technico-économiques, environnementales et sociales de l'itinéraire technique
- 1.1.3 Sélectionne l'information au travers d'une veille prospective thématique
- 1.1.4 Met en relation ses observations, ses connaissances et les recommandations du conseil agricole
- 1.1.5 Pose un diagnostic au travers des risques, atouts, faiblesses, opportunités et menaces identifiés
- 1.1.6 Identifie les freins et les leviers agronomiques, œnologiques, climatiques, socioéconomiques, environnementaux

1.2 Établit un programme stratégique de gestion du vignoble (à l'installation et en cours de culture)

- 1.2.1 Établit un plan de gestion de l'état sanitaire du vignoble
- 1.2.2 Raisonne le choix des porte-greffes et des cépages
- 1.2.3 Détermine la densité de plantation, l'orientation des rangs et le type de tailles : équilibre pérennité/production
- 1.2.4 Raisonne la conduite des espaces non directement productifs (haies, enherbement, tournières, fossés, murets …,)
- 1.2.5 Etablit un plan de gestion de la fertilité des sols
- 1.2.6 Combine la mise en œuvre de différentes techniques (biologiques, mécaniques ou chimiques)
- 1.2.7 Evalue les itinéraires techniques au regard des résultats obtenus et/ou attendus

1.3 Réalise les travaux au vignoble

- 1.3.1 Implante le vignoble
- 1.3.2 Effectue les opérations de remplacement des manquants
- 1.3.3 Observe et évalue l'état des plants et de la parcelle
- 1.3.4 Réalise des travaux en vert de façon manuelle ou mécanisée : épamprage/ dédoublage / palissage/rognage/éclaircissage/effeuillage
- 1.3.5 Réalise les travaux de taille de formation, d'entretien et de restructuration
- 1.3.6 Réalise les travaux d'entretien du sol
- 1.3.7 Met en œuvre les combinaisons alternatives à l'usage des produits phytopharmaceutiques (biologiques, mécaniques et chimiques)
- 1.3.8 Apprécie la maturité des raisins
- 1.3.9 Détermine la date de récolte
- 1.3.10 Réalise les travaux de vendanges : récolte manuelle et/ou mécanique, acheminement des raisins
- 1.3.11 Entretient les bâtiments, les installations, le matériel et les équipements
- 1.3.12 Vérifie la conformité des équipements et matériels
- 1.3.13 Réalise la maintenance des équipements et matériels
- 1.3.14 Identifie un dysfonctionnement et y apporte les remédiations en cas de pannes simples
- 1.3.15 Nettoie et stocke le matériel et les équipements après utilisation
- 1.3.16 Nettoie et désinfecte les locaux et matériels

2 Conduite de la vinification

2.1 Planifie l'activité

- 2.1.1 Organise la réception des vendanges en cave
- 2.1.2 Prévoit la gestion et la circulation des flux de matière dans la cave
- 2.1.3 Détermine le choix et l'utilisation des matériels, des équipements, des intrants et des consommables en fonction de différents paramètres (objectifs de production, risques, matériel disponible, main d'œuvre, ...)

2.2 Réalise les travaux en cave

- 2.2.1 Réalise les travaux de préparation de la cave avant la vendange
- 2.2.2 Réceptionne la vendange
- 2.2.3 Réalise un tri à l'entrée en cuverie
- 2.2.4 Vérifie la qualité tout au long du processus
- 2.2.5 Mesure les différents paramètres liés au traitement des moûts
- 2.2.6 Enregistre les informations utiles à la traçabilité
- 2.2.7 Achemine les jus vers les cuves
- 2.2.8 Vérifie l'évolution de la fermentation
- 2.2.9 Réalise les opérations et traitements œnologiques : pressage/remontage/pigeage/ délestage/levurage/enzymage/sulfitage/débourbage, filtration …
- 2.2.10 Met en œuvre des techniques alternatives à l'usage des sulfites (bioprotection préfermentaire, …)
- 2.2.11 Transfère les vins : cuves de stockage, cuves de tirage…
- 2.2.12 Réalise les assemblages, seul ou avec l'aide d'un œnologue
- 2.2.13 Réalise les opérations de dégustation et d'échantillonnage

3 Conduite d'essais

3.1 Met en œuvre des expérimentations

- 3.1.1 Analyse le protocole.
- 3.1.2 Identifie les parcelles adaptées à l'expérimentation au regard du cahier des charges
- 3.1.3 Caractérise l'environnement de l'essai
- 3.1.4 Réalise les échantillonnages
- 3.1.5 Effectue les mesures (comptage d'insectes, de plantes, suivi de stade, taux d'infestation, identification des maladies, poids, humidité, ...)

3.2 Traite les données

- 3.2.1 Réalise une synthèse des résultats
- 3.2.2 Classe les informations recueillies
- 3.2.3 Rend compte du suivi et des résultats
- 3.2.4 Le cas échéant, participe à l'amélioration des protocoles

4 Accompagnement technique

4.1 Elabore des références technico-économiques

- 4.1.1 Met en place les outils de collecte et d'enregistrement de données
- 4.1.2 Réalise des observations, enquêtes
- 4.1.3 Evalue la validité et la fiabilité des informations recueillies
- 4.1.4 Confronte les résultats obtenus à ceux du/des réseaux professionnels géographiques, thématiques
- 4.1.5 Rédige des synthèses

4.2 **Réalise des actions d'accompagnement technique individuelles ou collectives**

- 4.2.1 Identifie et analyse des besoins d'accompagnement
- 4.2.2 Met en place et anime des réunions techniques
- 4.2.3 Créée et entretient un réseau professionnel
- 4.2.4 Délivre des conseils techniques et réglementaires à différents opérateurs
- 4.2.5 Propose et encadre des formations (en situation de travail, ...)

5 Conduite d'actions dans le cadre de démarches Qualité Sécurité Environnement (QSE)

5.1 **Entretient le système de management QSE**

- 5.1.1 Assure la mise à jour de la documentation
- 5.1.2 Assure la traçabilité des procédures mises en œuvre
- 5.1.3 Détermine et renseigne les indicateurs de suivi
- 5.1.4 Propose des actions d'amélioration
- 5.1.5 Assure le suivi des plans de contrôles et des indicateurs
- 5.1.6 Vérifie la conformité des pratiques des opérateurs de la structure ou du groupement (personnel, vignerons, coopérateurs, ...)
- 5.1.7 Accompagne la mise en place de certification (Haute Valeur Environnementale …)

5.2 **Réalise des activités de prévention des risques professionnels**

- 5.2.1 Contribue à l'élaboration et à l'actualisation du document unique d'évaluation des risques
- 5.2.2 Met en œuvre les procédures de prévention et d'intervention après leur élaboration concertée
- 5.2.3 Repère et alerte sur les risques professionnels et fait appliquer les mesures de préventions nécessaires liées à l'utilisation des locaux, des équipements et des matériels (Equipements de Protection Collectifs et Individuels – EPC EPI)
- 5.2.4 Collecte et assure l'évacuation ou le retraitement des déchets produits dans l'unité de production
- 5.2.5 Gère le stock des Equipements de Protection Individuels (EPI) et en vérifie l'état pour l'équipe de travail
- 5.2.6 Enregistre les données exigeant une traçabilité conformément à la réglementation
- 5.2.7 Élabore et actualise les documents liés à l'activité

5.3 **Organise la gestion des effluents viti-vinicoles**

- 5.3.1 Aménage l'aire de remplissage, de lavage et de stockage des effluents
- 5.3.2 Contrôle la qualité et la nature des effluents
- 5.3.3 Récupère les sous-produits et les résidus
- 5.3.4 Met en œuvre un système de traitement des effluents (neutralisation des solutions de détartrage …)

6 Organisation du travail

6.1 **Organise son activité**

- 6.1.1 Hiérarchise et planifie ses activités en fonction des priorités
- 6.1.2 Organise le calendrier des travaux et les chantiers à réaliser
- 6.1.3 Renseigne des outils de pilotage du travail
- 6.1.4 Planifie des réunions, des formations, …
- 6.1.5 Rédige des rapports d'activités

6.2 **Organise le travail d'une équipe**

- 6.2.1 Evalue les besoins en main d'œuvre
- 6.2.2 Planifie, prépare et organise les chantiers de taille, de vendange, ..., répartit les tâches et les responsabilités
- 6.2.3 Quantifie les matériels, matériaux et consommables nécessaires au chantier
- 6.2.4 Met à disposition et vérifie l'état et le port des équipements de protection individuelle
- 6.2.5 Coordonne une équipe de travail
- 6.2.6 Suit, vérifie et évalue la qualité du travail réalisé, régule le cas échéant
- 6.2.7 Accueille et forme des nouveaux arrivants et des personnels
- 6.2.8 Rend compte du déroulement du travail et de son efficience à la hiérarchie

7 Gestion et administration au sein de l'entreprise

7.1 **Produit/ traite des données et des informations**

- 7.1.1 Elabore et renseigne des tableaux de bord et des outils d'aide à la décision
- 7.1.2 Calcule les coûts de production et marges nettes et brutes
- 7.1.3 Analyse les résultats au regard des objectifs et valeurs de l'entreprise

7.2 **Gère les achats, stocks, approvisionnements**

- 7.2.1 Négocie les contrats fournisseurs et services associés
- 7.2.2 Négocie les achats et les prix des intrants et consommables
- 7.2.3 Procède au suivi et à l'enregistrement des stocks et approvisionnements
- 7.2.4 Procède à la gestion des stocks de report

7.3 **Contribue à l'acquittement des obligations fiscales et professionnelles**

- 7.3.1 Rassemble les informations et justificatifs nécessaires aux contrôles
- 7.3.2 Contrôle la conformité à la réglementation, à la norme ou à la référence
- 7.3.3 Assure la traçabilité des productions, approvisionnements et des effluents
- 7.3.4 Déclare les stocks et établit la DRM (Déclaration Récolte Mensuelle)
- 7.3.5 Sollicite les agréments, autorisations et effectue les déclarations requises, notamment en vue de l'export

8 Valorisation des produits

8.1 **Prépare les produits pour la vente**

- 8.1.1 Gère un chantier d'embouteillage : organisation, approvisionnement de la chaîne
- 8.1.2 Réalise l'étiquetage et/ou le capsulage
- 8.1.3 Stocke les produits préparés pour les différents modes de ventes (bouteilles, vrac, bag in box)

8.2 **Collabore à des activités de commercialisation et de services**

- 8.2.1 Accueille la clientèle
- 8.2.2 Livre, distribue les produits
- 8.2.3 Assure collectivement ou individuellement la promotion de produits et de l'image de l'entreprise
- 8.2.4 Participe aux salons et autres manifestations professionnelles

4- Liste des situations professionnelles significatives et finalités du travail

Le tableau suivant présente les situations professionnelles significatives de la compétence, c'est à dire les situations qui mettent en jeu les compétences-clés des emplois types ciblés par le diplôme. Par nature, elles sont en nombre réduit.
Le salarié qui maîtrise ces situations professionnelles significatives serait donc à même de mobiliser les mêmes ressources pour réaliser toutes les activités correspondant à l'emploi type.
Ces situations sont regroupées par champs de compétences selon les ressources qu'elles mobilisent et la finalité visée.

Toutes les situations professionnelles significatives ci-dessous sont réalisées en intégrant la réglementation en matière de sécurité, de santé et de protection de l'environnement et le cadre réglementaire de l'activité viti-vinicole.

CHAMPS DE COMPETENCES	Situations Professionnelles Significatives	FINALITES
Pilotage stratégique de la production	▪ Réalisation de diagnostics technico-économiques ▪ Elaboration d'une stratégie globale de conduite du vignoble *(conversion en AB, lutte contre le dépérissement, certification environnementale…)* ▪ Elaboration du schéma global de vinification et d'élevage	Concevoir un système de production multi performant, en accord avec les valeurs et objectifs de l'entreprise
Conduite de la production viticole	▪ Mise en œuvre de conduites combinant des méthodes biologiques, mécaniques et chimiques ▪ Evaluation qualitative et quantitative de la production *(suite à un aléa climatique, pour déterminer la date optimale de vendange ...)*	Atteindre les objectifs de production dans une démarche agroécologique
Conduite de la vinification et de l'élevage	▪ Organisation de l'activité en cave lors de la vendange ▪ Contrôle du produit en cours d'élaboration ▪ Régulation des paramètres de vinification ▪ Décision d'intervention ou de non intervention sur le produit	Elaborer un produit conforme aux orientations choisies et aux attentes de la clientèle
Organisation du travail	▪ Gestion de la main d'œuvre lors des pics d'activité ▪ Médiation entre salariés ▪ Mise en œuvre des démarches QSE	Rationaliser le travail en maintenant une communication de qualité pour atteindre les objectifs fixés
Accompagnement technique	▪ Réalisation d'essais / conduite d'expérimentation ▪ Construction d'un plan d'action incluant le changement de pratiques ▪ Formulation d'un conseil lié à la conduite de production	Conduire des actions techniques permettant à des décideurs d'élaborer leur stratégie d'entreprise dans un contexte de transition agroécologique

REFERENTIEL DE COMPETENCES

Le référentiel de compétences identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui en découlent.

Il correspond à la liste des capacités attestées par l'obtention du diplôme.

Les capacités sont donc de deux ordres :

- *des capacités relevant du tronc commun identiques pour tous les brevets de technicien supérieur du ministère en charge de l'agriculture,*

- *des capacités professionnelles spécifiques au brevet de technicien supérieur agricole « Viticulture-Œnologie» identifiées à partir des situations professionnelles significatives.*

Liste des capacités attestées par le diplôme

Le diplôme atteste de l'atteinte des capacités ci-dessous. Chaque capacité globale relève soit du tronc commun, soit du domaine professionnel spécifique du BTSA Viticulture-Œnologie et correspond à un bloc de compétences.

Capacités du Tronc commun des BTSA :

Capacité 1 correspondant au bloc de compétences B1 : S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui

C1.1 Saisir les enjeux de la réalité socio-économique

C1.2 Se situer dans des questions de société

C1.3 Argumenter un point de vue dans un débat de société

Capacité 2 correspondant au bloc de compétences B2 : Construire son projet personnel et professionnel

C2.1 S'engager dans un mode de vie actif et solidaire

C2.2 S'insérer dans un environnement professionnel

C2.3 S'adapter à des enjeux ou des contextes particuliers

C2.4 Conduire un projet

Capacité 3 correspondant au bloc de compétences B3 : Communiquer dans des situations et des contextes variés

C3.1 Répondre à des besoins d'information pour soi et pour un public

C3.2 Communiquer en langue étrangère

C3.3 Communiquer avec des moyens adaptés

Capacités professionnelles spécifiques du BTSA Viticulture-Œnologie

Capacité 4 correspondant au bloc de compétences B4 : Conduire une production viticole

C4.1 Proposer un itinéraire technique prévisionnel

C4.2 Piloter la production viticole

C4.3 Réaliser des opérations techniques viticoles

C4.4 Evaluer *a posteriori* un itinéraire technique

Capacité 5 correspondant au bloc de compétences B5 : Conduire une production vinicole

C5.1 Proposer un itinéraire prévisionnel d'élaboration de vin

C5.2 Piloter l'élaboration d'un vin

C5.3 Mettre en œuvre des travaux d'élaboration d'un vin

C5.4 Evaluer *a posteriori* un itinéraire d'élaboration de vin

Capacité 6 correspondant au bloc de compétences B6 : Organiser le travail

C6.1 Gérer une équipe au travail

C6.2 Mettre en œuvre la démarche qualité sécurité environnement

C6.3 Gérer l'activité de production de l'entreprise

Capacité 7 correspondant au bloc de compétences B7 : Proposer une stratégie de production vitivinicole

C7.1 Evaluer une stratégie de production

C7.2 Proposer une évolution du système vitivinicole de l'entreprise

Capacité 8 correspondant au bloc de compétences B8 : Accompagner le changement technique

C8.1 Formaliser un plan d'action en faveur du changement technique

C8.2 Produire des références techniques

C8.3 Formuler des conseils

Blocs de compétences et capacités du tronc commun

Les évolutions du monde professionnel et de la société en général exigent des capacités d'employabilité et d'adaptabilité d'une part, d'engagement et de solidarité d'autre part. Le référentiel de compétences du tronc commun des BTSA pose l'appréhension des enjeux professionnels, économiques et sociaux comme nécessaire pour devenir un professionnel responsable et un citoyen actif dans un contexte numérique, capable de s'ouvrir aux autres et au monde. Il permet aussi au diplômé d'envisager une poursuite d'études dans le cadre d'un projet personnel et professionnel réfléchi.

Capacité 1 correspondant au bloc de compétences 1 : S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui	
Capacités évaluées	**Savoirs mobilisés**
C1.1 Saisir les enjeux de la réalité socio-économique	Culture socio-économique
C1.2 Se situer dans des questions sociétales	Culture générale ouverte sur les enjeux du monde contemporain
C1.3 Argumenter un point de vue dans un débat de société	Argumentation et expression

Capacité 2 correspondant au bloc de compétences 2 : Construire son projet personnel et professionnel	
Capacités évaluées	**Savoirs mobilisés**
C2.1 S'engager dans un mode de vie actif et solidaire	Pratiques favorisant l'entretien de soi et démarches collaboratives
C2.2 S'insérer dans un environnement professionnel	Accompagnement au projet personnel et professionnel
C2.3 S'adapter à des enjeux ou des contextes particuliers	Ouverture à des opportunités liées à l'environnement socio-économique du territoire, aux réalités professionnelles locales ou internationales, à des démarches innovantes
C2.4 Conduire un projet	Méthodologie de projet

Capacité 3 correspondant au bloc de compétences 3 : Communiquer dans des situations et des contextes variés	
Capacités évaluées	**Savoirs mobilisés**
C3.1 Répondre à des besoins d'information pour soi et pour un public	Culture informationnelle
C3.2 Communiquer en langue étrangère	Culture et langue étrangères à visée sociale et professionnelle
C3.3 Communiquer avec des moyens adaptés	Techniques de communication

Blocs de compétences et capacités professionnelles spécifiques du BTSA Viticulture-Œnologie

L'activité du futur diplômé s'inscrit dans différents territoires en terme de typicité des produits mais également d'enjeux auxquels doivent répondre non seulement les produits dans leur diversité mais aussi les processus de production mis en œuvre.

Cette inscription dans des territoires dont le contour varie en fonction des enjeux et des porteurs d'enjeux demande une grande capacité d'adaptation de la part du professionnel qui doit proposer des réponses « sur mesure ».

Dans ce contexte d'évolution rapide de la place et des rôles de chacun des acteurs des territoires, la recherche de performance est une préoccupation forte et permanente pour le professionnel du secteur vitivinicole.

En vue d'atteindre cette performance multiple (technico-économique, environnementale, sociale et sanitaire), l'agroécologie dans ses aspects scientifiques, techniques et sociaux constitue une assise solide pour guider la réflexion professionnelle des futurs diplômés.

Les tableaux suivants présentent la mise en relation des capacités et des savoirs mobilisés avec les champs de compétences et les situations professionnelles significatives (SPS) du référentiel d'activités.

Capacité 4 correspondant au bloc de compétences 4 : Conduire une production viticole			
Champs de compétences	**SPS**	**Capacités évaluées**	**Savoirs mobilisés**
Conduite de la production viticole	• Mise en œuvre de conduites combinant des méthodes biologiques, mécaniques et chimiques • Evaluation qualitative et quantitative de la production (suite à un aléa climatique, pour déterminer la date optimale de vendange ...)	C4.1. Proposer un itinéraire technique prévisionnel	Agroécosystème vigne
		C4.2. Piloter la production viticole	Choix techniques tactiques
		C4.3. Réaliser des opérations techniques viticoles	Opérations techniques viticoles
		C4.4. Evaluer *a posteriori* un itinéraire technique	Evaluation multicritère

Capacité 5 correspondant au bloc de compétences 5 : Conduire une production vinicole			
Champs de compétences	**SPS**	**Capacités évaluées**	**Savoirs mobilisés**
Conduite de la vinification et de l'élevage	• Organisation de l'activité en cave lors de la vendange • Contrôle du produit en cours d'élaboration • Régulation des paramètres de vinification • Décision d'intervention ou de non intervention sur le produit	C5.1. Proposer un itinéraire prévisionnel d'élaboration de vin	Matière première et types de vins
		C5.2. Piloter l'élaboration d'un vin	Choix techniques tactiques
		C5.3. Mettre en œuvre des travaux d'élaboration d'un vin	Contrôle des produits au cours de l'élaboration et prise de décision
		C5.4. Evaluer *a posteriori* un itinéraire d'élaboration de vin	Evaluation multicritère

Capacité 6 correspondant au bloc de compétences 6 : Organiser le travail			
Champs de compétences	**SPS**	**Capacités évaluées**	**Savoirs mobilisés**
Organisation du travail	• Gestion de la main d'œuvre lors des pics d'activité • Médiation entre salariés • Mise en œuvre des démarches QSE	C6.1. Gérer une équipe au travail	Management d'équipe
		C6.2. Mettre en œuvre la démarche qualité sécurité environnement	Qualité Sécurité Environnement
		C6.3. Gérer l'activité de production de l'entreprise	Gestion de l'activité de production de l'entreprise
Capacité 7 correspondant au bloc de compétence 7 : Proposer une stratégie de production vitivinicole			
Champs de compétences	**SPS**	**Capacités évaluées**	**Savoirs mobilisés**
Pilotage stratégique de la production	• Réalisation de diagnostics technico-économiques • Elaboration d'une stratégie globale de conduite du vignoble (Conversion en AB, lutte contre le dépérissement, certification environnementale…) • Elaboration du schéma global de vinification et d'élevage	C7.1. Evaluer une stratégie de production	Evaluation de la stratégie de production
		C7.2. Proposer une évolution du système vitivinicole de l'entreprise	Stratégie de production alternative
Capacité 8 correspondant au bloc de compétence 8 : Accompagner le changement technique			
Champs de compétences	**SPS**	**Capacités évaluées**	**Savoirs mobilisés**
Accompagnement technique	• Réalisation d'essais / conduite d'expérimentation • Construction d'un plan d'action incluant un changement de pratiques • Formulation d'un conseil lié à la conduite de production	C8.1. Formaliser un plan d'action en faveur du changement technique	Analyse du processus de changement technique
		C8.2. Produire des références techniques	Production de références techniques
		C8.3. Formuler des conseils	Formulation de conseils

REFERENTIEL D'EVALUATION

Le référentiel d'évaluation présente les modalités d'évaluation et les critères retenus pour l'évaluation des capacités du référentiel de compétences.

Tableau des épreuves

L'examen du brevet de technicien supérieur agricole comporte huit épreuves obligatoires qui permettent de vérifier l'atteinte des capacités du référentiel de compétences.

L'organisation des épreuves prend en compte les modalités particulières de mise en œuvre de la certification. L'examen est organisé selon diverses possibilités :

- Par combinaisons entre des évaluations ponctuelles terminales (EPT) et des évaluations certificatives en cours de formation (ECCF) pour les scolaires ainsi que pour les apprentis et les stagiaires de la formation continue inscrits dans un établissement habilité à la mise en œuvre du contrôle en cours de formation (CCF) (1)
- En évaluations ponctuelles terminales pour les candidats hors CCF (2)
- Par des évaluations certificatives en cours de formation (ECCF) pour les candidats inscrits dans un établissement habilité à mettre en œuvre du contrôle en cours de formation (CCF) dans le cadre d'une organisation semestrialisée telle que définie à l'article D811-139-5 du code rural et de la pêche maritime (3)

Epreuves	**Blocs de compétences**	**Capacités globales correspondantes**	**Modalités d'évaluation**		
			Candidats en CCF (1)	**Candidats hors CCF (2)**	**Candidats dans la modalité du BTSA semestrialisé (3)**
E1	B1	S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui	EPT		ECCF
E2	B2	Construire son projet personnel et professionnel	ECCF	EPT	ECCF
E3	B3	Communiquer dans des situations et des contextes variés	ECCF	EPT	ECCF
E4	B4	Conduire une production viticole	ECCF	EPT	ECCF
E5	B5	Conduire une production vinicole	ECCF	EPT	ECCF
E6	B6	Organiser le travail	ECCF	EPT	ECCF
E7	B7	Proposer une stratégie de production vitivinicole	EPT		ECCF
E8	B8	Accompagner le changement technique	EPT		ECCF

Modalités et critères d'évaluation

Quelles que soient les conditions de mise en œuvre des évaluations (ponctuelles terminales ou en cours de formation dans un cadre « classique » ou semestrialisé), celles-ci reposent sur l'évaluation des capacités telles que définies dans le référentiel de compétences et précisées ici par des critères sur lesquels les évaluateurs vont se baser pour mesurer le degré de maîtrise des différentes capacités par le candidat.

Ces critères correspondent à des qualités générales attendues, non directement observables ou mesurables. Ils devront être complétés par des indicateurs, définis par l'équipe pédagogique pour les ECCF ou par une grille nationale pour les évaluations terminales. Les indicateurs sont des éléments observables ou mesurables adaptés au contexte spécifique à la situation d'évaluation.

Les modalités d'épreuves définies ci-dessous s'appliquent aux candidats hors CCF ne présentant que des évaluations ponctuelles terminales et ceux combinant des évaluations ponctuelles terminales (EPT) et des évaluations certificatives en cours de formation (ECCF). (1) (2)

Pour les candidats relevant d'une organisation semestrialisée (3), la certification est mise en œuvre uniquement sous forme d'évaluations certificatives en cours de formation (ECCF) dans des situations d'évaluation (SE) définies par les équipes à partir des capacités à évaluer, en s'appuyant sur les critères du référentiel d'évaluation. Des capacités appartenant à des blocs différents peuvent être associées dans une même situation d'évaluation.

Capacité 1 correspondant au bloc de compétences B1 : S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui	Critères d'évaluation
C1.1 Saisir les enjeux de la réalité socio-économique	Approche de la complexité socio-économique Analyse de transformations sociales et économiques
C1.2 Se situer dans des questions sociétales	Identification de débats de société actuels Elaboration de problématiques
C1.3 Argumenter un point de vue dans un débat de société	Développement d'un point de vue Maîtrise de la langue au service de l'argumentation

Modalités d'évaluation pour les candidats bénéficiant du CCF (1) et pour les candidats hors CCF (2) :

E1 = Evaluation ponctuelle terminale écrite à partir d'un corpus documentaire visant à apprécier l'analyse du candidat et son argumentation dans le cadre d'un débat de société.

Modalités d'évaluation pour les candidats relevant d'une organisation semestrialisée (3) : 3 ECCF
Evaluations certificatives en cours de formation dans des situations d'évaluation définies par les équipes.

Capacité 2 correspondant au bloc de compétences B2 : Construire son projet personnel et professionnel	Critères d'évaluation
C2.1 S'engager dans un mode de vie actif et solidaire	Adoption de comportements favorisant sa santé et son bien-être Implication dans une action collaborative
C2.2 S'insérer dans un environnement professionnel	Analyse des exigences et opportunités de l'environnement professionnel Identification de ses acquis, potentialités et aptitudes
C2.3 S'adapter à des enjeux ou des contextes particuliers	Appropriation de la problématique liée aux enjeux ou contextes particuliers Mise en œuvre d'une analyse réflexive personnelle
C2.4 Conduire un projet	Planification d'une action dans la durée Mise en œuvre d'un projet de manière collaborative et/ou avec des partenaires Evaluation du projet

Modalités d'évaluation pour les candidats bénéficiant du CCF (1) : 4 ECCF
C2.1 : ECCF Pratique et orale
C2.2 : ECCF Orale
C2.3 : ECCF Pratique, Ecrite et/ou Orale
C2.4 : ECCF Ecrite ou orale

Modalités d'évaluation pour les candidats hors CCF (2) :
E2 = Evaluation ponctuelle terminale orale visant à apprécier la dimension réflexive du candidat sur la construction de son projet personnel et professionnel, sa capacité à tirer le bilan de son expérience et à se projeter en matière d'insertion sociale et professionnelle.

Modalités d'évaluation pour les candidats relevant d'une organisation semestrialisée (3) : 4 ECCF
Evaluations certificatives en cours de formation dans des situations d'évaluation définies par les équipes.

Capacité 3 correspondant au bloc de compétences B3 : Communiquer dans des situations et des contextes variés	Critères d'évaluation
C3.1 Répondre à des besoins d'information pour soi et pour un public	Utilisation raisonnée des systèmes d'information en fonction des besoins Traitement de l'information sélectionnée en vue de sa communication
C3.2 Communiquer en langue étrangère	Compréhension / expression orale Compréhension / expression écrite
C3.3 Communiquer avec des moyens adaptés	Choix des modalités de communication Qualité de l'information écrite ou orale Qualité des supports adaptés à la situation

Modalités d'évaluation pour les candidats bénéficiant du CCF (1) : 3 ECCF
C3.1 : ECCF Pratique et écrite
C3.2 : ECCF permettant l'évaluation des 5 activités langagières dans la langue étrangère. L'épreuve atteste du niveau B2 du CECRL.
C3.3 : ECCF Pratique et écrite ou orale

Modalités d'évaluation pour les candidats hors CCF (2) :
E3 = Evaluation ponctuelle terminale orale visant à évaluer les capacités de communication du candidat, notamment en langue étrangère.

Modalités d'évaluation pour les candidats relevant d'une organisation semestrialisée (3) : 3 ECCF
Evaluations certificatives en cours de formation dans des situations d'évaluation définies par les équipes.

Capacité 4 correspondant au bloc de compétences B4 : Conduire une production viticole	Critères d'évaluation
C4.1. Proposer un itinéraire technique prévisionnel	Adéquation de la proposition à la situation Choix des techniques et des combinaisons de techniques proposées
C4.2. Piloter la production viticole	Validité du diagnostic d'état Qualité de la prise de décision
C4.3. Réaliser des opérations techniques viticoles	Choix des modalités de mise en œuvre des opérations techniques Qualité de la réalisation des opérations techniques Bien-fondé de la prévision des conséquences des opérations réalisées
C4.4. Evaluer *a posteriori* un itinéraire technique	Choix et utilisation des indicateurs de performance et de réussite de l'itinéraire technique Choix et mise en œuvre d'outils de diagnostic Qualité de l'interprétation des résultats

Modalités d'évaluation pour les candidats bénéficiant du CCF (1) : 4 ECCF
2 à 4 situations d'évaluation dont au moins une pratique sur le terrain.

Modalités d'évaluation pour les candidats hors CCF (2) :
E4 = Evaluation ponctuelle terminale reposant sur la présentation de l'itinéraire technique d'un ensemble de parcelles dans leur contexte.

Modalités d'évaluation pour les candidats relevant d'une organisation semestrialisée (3) : 4 ECCF
Evaluations certificatives en cours de formation dans des situations d'évaluation définies par les équipes.

Capacité 5 correspondant au bloc de compétences B5 : Conduire une production vinicole	Critères d'évaluation
C5.1. Proposer un itinéraire prévisionnel d'élaboration de vin	Adéquation de la proposition à la situation Choix des techniques et des combinaisons de techniques proposées
C5.2. Piloter l'élaboration d'un vin	Validité du diagnostic Qualité de la prise de décision
C5.3. Mettre en œuvre des travaux d'élaboration d'un vin	Choix des modalités de mise en œuvre des opérations techniques Qualité de la réalisation des opérations techniques Bien-fondé de la prévision des conséquences des opérations réalisées
C5.4. Evaluer *a posteriori* un itinéraire d'élaboration de vin	Choix et utilisation des indicateurs de performance et de réussite de l'itinéraire Choix et mise en œuvre d'outils de diagnostic Qualité de l'interprétation des résultats

Modalités d'évaluation pour les candidats bénéficiant du CCF (1) : 4 ECCF
2 à 4 situations d'évaluation dont au moins une écrite.

Modalités d'évaluation pour les candidats hors CCF (2) :
E5 = Evaluation ponctuelle terminale orale reposant sur la présentation de l'itinéraire technique d'élaboration d'un vin pour un ensemble de cuves dans leur contexte.

Modalités d'évaluation pour les candidats relevant d'une organisation semestrialisée (3) : 4 ECCF
Evaluations certificatives en cours de formation (ECCF) dans des situations d'évaluation définies par les équipes.

Capacité 6 correspondant au bloc de compétences B6 : Organiser le travail	Critères d'évaluation
C6.1. Gérer une équipe au travail	Optimisation de l'organisation du chantier Qualité de l'ambiance de travail Qualité de l'évaluation de l'efficience du chantier
C6.2. Mettre en œuvre la démarche qualité sécurité environnement	Respect des démarches QSE en vigueur dans l'entreprise Pertinence des propositions d'évolution de ces démarches
C6.3. Gérer l'activité de production de l'entreprise	Optimisation de la gestion des achats et des stocks Opérationnalité des enregistrements réalisés

Modalités d'évaluation pour les candidats bénéficiant du CCF (1) : 3 ECCF
C6.1 : ECCF : Mise en situation pratique
C6.2 : ECCF : Ecrit ou oral sur un cas concret
C6.3 : ECCF : Ecrit et pratique sur une étude de cas

Modalités d'évaluation pour les candidats hors CCF (2) :
E6 = Evaluation ponctuelle terminale orale reposant sur des situations professionnelles vécues.

Modalités d'évaluation pour les candidats relevant d'une organisation semestrialisée (3) : 3 ECCF
Evaluations certificatives en cours de formation (ECCF) dans des situations d'évaluation définies par les équipes.

Capacité 7 correspondant au bloc de compétences B7 : Proposer une stratégie de production vitivinicole	Critères d'évaluation
C7.1. Evaluer une stratégie de production	Lisibilité de la stratégie Rigueur de l'évaluation de la durabilité du système vitivinicole Bien-fondé des marges de progrès identifiées
C7.2. Proposer une évolution du système vitivinicole de l'entreprise	Validité du système vitivinicole proposé Présentation des conséquences de la mise en place du nouveau système Identification des freins et leviers à la mise en place du nouveau système

Modalités d'évaluation pour les candidats bénéficiant du CCF (1) et les candidats hors CCF (2) :
E7 = Evaluation ponctuelle terminale orale reposant sur la présentation d'une problématique technico-économique relevant du niveau de la stratégie de production à l'échelle de l'entreprise.

Modalités d'évaluation pour les candidats relevant d'une organisation semestrialisée (3) : 2 ECCF
Evaluations certificatives en cours de formation (ECCF) dans des situations d'évaluation définies par les équipes.

Capacité 8 correspondant au bloc de compétences B8 : Accompagner le changement technique	Critères d'évaluation
C8.1. Formaliser un plan d'action en faveur du changement technique	Lisibilité de la problématique technique accompagnée et de la méthodologie retenue Ampleur de la prise de recul sur la démarche et sur les résultats
C8.2. Produire des références techniques	Rigueur du traitement de données brutes Validité de l'interprétation des données
C8.3. Formuler des conseils	Qualité de la valorisation de références Adaptation des conseils à la situation

Modalités d'évaluation pour les candidats bénéficiant du CCF (1) et les candidats hors CCF (2) :
E8 = Evaluation ponctuelle terminale orale reposant sur des situations professionnelles vécues, l'une sur la production de références techniques, l'autre sur le conseil.

Modalités d'évaluation pour les candidats relevant d'une organisation semestrialisée (3) : 3 ECCF
Evaluations certificatives en cours de formation (ECCF) dans des situations d'évaluation définies par les équipes.

REFERENTIEL DE FORMATION

Le référentiel de formation présente les situations et les activités de formation mobilisables en établissement et en milieu professionnel.

Il donne des informations sur les attendus de la formation, les savoirs mobilisés et les contenus des enseignements pour l'atteinte des capacités.

Présentation et architecture de la formation

Domaines de formation

La formation est structurée en deux domaines d'enseignements, le domaine du tronc commun pour toutes les spécialités de BTSA et le domaine professionnel spécifique à chacune des spécialités.

Elle est présentée en modules, chacun référant à une capacité globale du référentiel de compétences.

A l'intérieur de chaque module, sont précisés :

- les conditions d'atteinte des capacités et les attendus, notions et contenus de la formation mobilisant les disciplines ainsi que des activités pluridisciplinaires et/ou des séquences en entreprises
- les disciplines et les horaires mobilisés hors activités pluridisciplinaires.

Domaine du tronc commun :

Il regroupe trois modules :

- M1 : Inscription dans le monde d'aujourd'hui
- M2 : Construction du projet personnel et professionnel
- M3 : Communication

Domaine professionnel spécifique à la spécialité Viticulture-Œnologie :

Il regroupe cinq modules :

- M4 : Conduite d'une production viticole
- M5 : Conduite d'une production vinicole
- M6 : Organisation du travail
- M7 : Stratégie de production vitivinicole
- M8 : Accompagnement du changement technique

Les enseignements d'initiative locale (EIL)

Les établissements disposent d'un potentiel horaire de 87 h pour mener des enseignements d'initiative locale (EIL), construits en fonction des opportunités locales, du contexte territorial ou d'initiatives diverses, en lien avec des réalités sociales, culturelles, linguistiques, scientifiques ou techniques de la spécialité Viticulture-Œnologie…
Ce potentiel horaire peut être scindé en deux mais chacun des EIL doit disposer d'un minimum horaire suffisant pour donner de la cohérence aux projets proposés.

Ces enseignements sont évalués dans le cadre de la capacité C2.3 S'adapter à des enjeux ou contextes particuliers.

Dans tous les cas, ces enseignements doivent avoir été validés avant le début de la formation soit dans le cadre de l'habilitation délivrée pour la mise en œuvre de la formation dans une organisation semestrialisée telle que définie à l'article D811-139-5 du code rural et de la pêche maritime soit, pour les autres dispositifs de formation, dans le cadre de la procédure de validation des EIL par la DRAAF. Une note de service précise les procédures retenues pour l'élaboration et l'habilitation ou la validation de ces enseignements**.**

Les activités pluridisciplinaires

Les activités pluridisciplinaires concourent à l'acquisition des capacités visées par le diplôme, en permettant notamment une vision systémique et croisée entre plusieurs disciplines relatives à des thématiques particulières.
La latitude est laissée aux équipes pédagogiques pour la construction des projets pluridisciplinaires en fonction du contexte, de la stratégie de l'équipe ou des opportunités, à partir des thématiques et des finalités définies dans le tableau en fin de référentiel.
Ces activités bénéficient d'un potentiel horaire étudiant de 174 h dont l'organisation dans le temps est laissée à l'initiative des équipes. Un temps minimum par thématique est indiqué afin de permettre une mise en œuvre cohérente des projets pluridisciplinaires.

Il n'y a pas d'évaluation certificative propre à la pluridisciplinarité, cette modalité de formation concourant, au même titre que les enseignements disciplinaires, les stages, les périodes en entreprise à l'acquisition de savoirs et savoir-faire. Néanmoins, les acquis correspondant à ces activités pourront être mobilisés lors des évaluations formatives et/ou certificatives relatives aux capacités visées.

Le voyage d'étude

Un voyage d'étude en France ou à l'étranger peut être organisé au cours du cycle de formation. Il peut s'inscrire dans les modules professionnels et/ou ceux du tronc commun.

Il permet plus particulièrement aux étudiants ou apprentis de découvrir d'autres pratiques professionnelles viti-vinicoles ou d'appréhender des enjeux différents de ceux vus localement sur les systèmes de production.

Plus largement, et selon sa durée, son organisation et sa localisation en France ou à l'étranger, il peut aussi participer à l'enrichissement et à l'ouverture à d'autres cultures sur le plan humain et linguistique, au développement de l'aptitude au travail en équipe ou à l'intégration en milieu professionnel.

De plus, il peut contribuer à l'acquisition par l'étudiant ou l'apprenti de capacités dans le cadre de la construction de son projet personnel et professionnel.

Le voyage d'étude doit être organisé en veillant aux conditions et modalités de mise en œuvre, notamment en matière de sécurité en appliquant la réglementation en vigueur.

La mobilité académique

Dans le cadre de la mise en œuvre du dispositif semestrialisé tel que défini à l'article D. 811-139-5 du code rural et de la pêche maritime, l'équipe pédagogique peut prévoir qu'une partie de la formation soit réalisée, pour un ou plusieurs apprenants, dans le cadre d'une mobilité académique dans un établissement français ou étranger.
Cette mobilité académique ne peut être réalisée pour une durée inférieure à un semestre. Elle fait partie intégrante de la formation de l'apprenant et donne lieu à l'évaluation de capacités du référentiel de compétences. Prévue dans le cadre d'un accord formalisé entre l'établissement d'origine et l'établissement d'accueil, elle donne lieu à la mise en place d'un plan individuel d'évaluation qui doit être validé par le président de jury en amont du départ de l'apprenant.

L'accueil d'étudiants étrangers, sur un ou deux semestres, dans l'établissement habilité peut également être prévu avec l'établissement partenaire dans le cadre d'un accord formalisé.

Qu'elle soit entrante ou sortante, la mobilité académique doit être mise en place dans le respect de la réglementation en vigueur pour le BTSA.

Les stages et la formation professionnelle

La durée totale de stage est fixée de 12 à 16 semaines dont 10 sur la période de scolarité qui peuvent être réalisées en France ou à l'étranger. Au-delà de 12 semaines de stage individuel, les stages peuvent être individuels ou collectifs.

L'équipe pédagogique a la liberté de placer les périodes de stage à des moments clés de l'activité viticole et de l'activité vinicole. Le fractionnement des périodes sur les quatre semestres de formation est possible.

Les stages individuels doivent être effectués dans des organisations du secteur vitivinicole (exploitations, domaines, caves coopératives, entreprises d'amont ou d'aval de la production, centres de recherche ou d'expérimentation, organismes de conseil ou d'appui) en relation avec les situations professionnelles significatives inscrites dans le référentiel d'activité.

Les stages correspondent à des périodes de mise en situation en milieu professionnel au cours desquelles l'apprenant :

- acquiert et développe des compétences professionnelles et sociales ;
- met en œuvre les acquis de sa formation ;
- définit et affine son projet personnel et professionnel.

Modalité de formation à part entière, les stages sont particulièrement en lien avec les modules professionnels ainsi qu'avec l'enseignement attaché à la capacité C2.*2 S'insérer dans un environnement professionnel*.

Pour la spécialité Viticulture-Œnologie, les stages sont par ailleurs le support des évaluations ponctuelles terminales des épreuves E7 et E8 pour les candidats HCCF et pour les candidats combinant des évaluations ponctuelles terminales et des évaluations certificatives en cours de formation.

Pour les candidats scolarisés dans des établissements habilités à appliquer le dispositif semestrialisé tel que défini à l'article D811-139-5 du code rural et de la pêche maritime, les acquis du stage sont évalués dans le cadre des situations d'évaluation définies par l'équipe pédagogique en lien avec les capacités visées.

La mise en œuvre des stages impose le respect des obligations règlementaires en vigueur et en particulier la nécessité d'une convention appropriée entre l'étudiant, l'établissement de formation et l'organisme d'accueil. Cette convention est indispensable dès lors que l'étudiant réalise une période en milieu professionnel.

L'accompagnement des apprenants

L'accompagnement des apprenants au cours de la formation en BTSA répond à la nécessité de prendre en compte leur diversité, leur motivation, leurs attentes et leurs acquis antérieurs.
Quelle que soit l'origine scolaire des apprenants, et en particulier pour les titulaires d'un baccalauréat professionnel, la formation proposée doit viser leur réussite et l'obtention du diplôme du BTSA dans de bonnes conditions. Cet objectif s'intègre dans l'une des cinq missions de l'enseignement agricole affirmée par la loi d'orientation de 1999 concernant l'insertion scolaire, sociale et professionnelle des apprenants.

L'organisation de la formation dans le temps, les activités proposées, la diversité des modalités pédagogiques, les stratégies de différenciation pédagogique, la valorisation et la consolidation des acquis antérieurs, notamment dans le domaine technique, l'exploitation de la complémentarité des profils au sein du groupe classe, constituent autant de leviers potentiels à mobiliser par l'équipe pédagogique pour favoriser la réussite de tous.

La formation intègre plus spécifiquement un enseignement à l'accompagnement au projet personnel et professionnel (APPP) qui a pour but de faire acquérir les compétences nécessaires à la construction de son projet par l'apprenant. Il vise ainsi à aider l'étudiant à faire les choix les plus appropriés en matière de stage en entreprise, éventuellement à l'étranger, de mobilité académique, d'engagements personnels, … en lien avec ce projet.

La santé-sécurité au travail et l'attestation valant CACES

La formation professionnelle doit intégrer les préoccupations de la santé et de la sécurité au travail, en particulier la prévention des risques professionnels. L'apprenant doit pouvoir identifier les principales activités à risques, les principaux dangers et dommages afin qu'il préserve sa santé et sa sécurité et celles de son entourage. Il s'agit d'accompagner le futur professionnel dans une démarche de prévention adaptée aux situations de travail auxquelles il peut être confronté.
Une attention particulière doit être portée à l'application de principes de sécurité physique, d'ergonomie et d'économie de l'effort dans des situations professionnelles, et de prévention des risques psycho-sociaux.

La formation professionnelle poursuit un double objectif : enseigner en sécurité et éduquer à la santé et à la sécurité au travail. Elle a une double finalité : la sécurité immédiate de l'apprenant et la prévention des risques par l'éducation.

La formation professionnelle de ce diplôme permet la délivrance d'une attestation valant les certificats d'aptitude à la conduite en sécurité (CACES) selon les modalités précisées par arrêté.

L’organisation pédagogique

Dans le respect des documents réglementaires inhérents à la spécialité Viticulture-Œnologie du BTSA (arrêté portant création du diplôme, référentiel de diplôme, notes de service), l’équipe pédagogique a la liberté de concevoir et d’organiser le déroulement de la formation en intégrant diverses modalités pédagogiques : cours, activités pratiques, visites, activités pluridisciplinaires, stages, voyage d’étude, …

Pour les voies de la formation professionnelle et de l’apprentissage, la durée de la formation est modulée conformément au décret portant règlement général du BTSA.

Pour les candidats de la voie scolaire bénéficiant de conditions particulières, la durée de la formation, y compris la durée du stage, peut être aménagée selon les modalités prévues par arrêté ministériel.

Dans le cadre de la mise en œuvre des enseignements dans une organisation semestrialisée telle que définie à l’article D811-139-5 du code rural et de la pêche maritime pour les établissements habilités, la formation est organisée en quatre semestres comportant chacun des unités d’enseignement (UE), construites par les équipes.
Chaque unité d’enseignement (UE) comporte un ensemble cohérent d’enseignements concourant à l’acquisition de capacités du référentiel. La/Les capacité(s) visée(s) par unité d’enseignement fait/font l’objet d’une évaluation certificative en cours de formation sur la base d’une situation d’évaluation (SE) cohérente avec cette unité.

Présentation des modules de formation

Domaine du tronc commun :

- M1 : Inscription dans le monde d'aujourd'hui
- M2 : Construction du projet personnel et professionnel
- M3 : Communication

Domaine professionnel spécifique à la spécialité :

- M4 : Conduite d'une production viticole
- M5 : Conduite d'une production vinicole
- M6 : Organisation du travail
- M7 : Stratégie de production vitivinicole
- M8 : Accompagnement du changement technique

M1 : Inscription dans le monde d'aujourd'hui

Rappel des capacités visées

Capacité 1 correspondant au bloc de compétences B1 : S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui

C1.1 Saisir les enjeux de la réalité socio-économique

C1.2 Se situer dans des questions de société

C1.3 Argumenter un point de vue dans un débat de société

Finalités de l'enseignement

Il s'agit de former des citoyens actifs et responsables.

L'enseignement doit permettre d'approcher la complexité du monde d'aujourd'hui et de comprendre les évolutions de la société par l'exercice d'un esprit vigilant et critique.

L'appropriation d'une culture, notamment socio-économique, en lien avec des questions sociétales et des controverses relatives aux domaines professionnels ou non, vise à faire repérer les valeurs en jeu, à questionner les références acquises et à confronter les opinions pour en faire émerger les complémentarités et les divergences.

La formation au jugement éclairé doit conduire à construire et défendre une prise de position argumentée dans une langue claire, précise et nuancée, en particulier à l'écrit.

Disciplines mobilisées

Disciplines
Sciences économiques, sociales, et de gestion
Lettres modernes
Education socioculturelle

Autres activités supports potentielles

L'enseignement s'appuie sur des activités pluridisciplinaires intra et/ou inter-modulaires permettant de confronter des points de vue sur des questions de société qui relèvent soit de l'étude du thème culturel et socio-économique défini par note de service soit de toute autre question de société, notamment celles en lien avec le domaine professionnel.

Capacité évaluée	Critères d'évaluation	Savoirs mobilisés	Disciplines
C1.1 Saisir les enjeux de la réalité socio-économique	- Approche de la complexité socio-économique - Analyse de transformations sociales et économiques	Culture socio-économique	Sciences économiques, sociales, et de gestion

Conditions d'atteinte de la capacité

Cet enseignement permet à l'étudiant de comprendre la réalité socio-économique du monde contemporain, d'analyser les déterminants des transformations de la société et d'en percevoir les enjeux de nature socio-économique. Il mobilise des notions et mécanismes propres aux sciences sociales et économiques et permet d'appréhender la dynamique économique.

On attend de l'étudiant qu'il soit en capacité de problématiser des questions de société pour en dégager les enjeux de nature socio-économique.

Attendus de la formation

Approche de la complexité socio-économique du monde contemporain :

Prise en compte des notions et mécanismes économiques incluant des bases juridiques sur l'organisation de l'Etat, de la justice et du droit du travail

Identification des principaux courants de pensée économique et approche sociologique

Compréhension de la dynamique économique

Analyse et mobilisation de données économiques et sociales pour caractériser la situation économique et sociale actuelle

Analyse de différentes transformations sociales et économiques :

Identification et questionnement des causes de transformations sociales et économiques

Evaluation des conséquences sociales et économiques

Appréhension des enjeux de nature socio-économique associés, enjeux liés à la création et à la répartition de la richesse, à la croissance économique, aux marchés (emploi, prix, capitaux…), aux régulations, à la mondialisation et au développement durable…

Capacité évaluée	Critères d'évaluation	Savoirs mobilisés	Disciplines
C1.2 Se situer dans des questions de société	- Identification de débats de société actuels - Élaboration de problématiques	Culture générale ouverte sur les enjeux du monde contemporain	Sciences économiques, sociales, et de gestion Lettres modernes Education socioculturelle

Conditions d'atteinte de la capacité

Cet enseignement permet de s'approprier une culture générale nécessaire à la vie citoyenne et professionnelle.

On attend de l'étudiant qu'il soit en capacité d'analyser et de confronter des opinions et des faits en lien avec des questions de société et d'en faire émerger des problématiques. Ces questions peuvent concerner le domaine professionnel. Elles peuvent aussi s'appuyer sur le thème culturel et socio-économique précisé par note de service.

On ne demande pas aux étudiants de prendre position mais d'appréhender avec curiosité, rigueur et objectivité des questionnements qui traversent la société, pour comprendre leur complexité.

Attendus de la formation

Repérage et analyse des éléments en jeu en lien avec les questions de société visées

Recueil des idées et des faits en lien avec les questions de société visées

Mobilisation des connaissances et confrontation des approches (culturelles, socio-économiques, philosophiques, littéraires...) pour clarifier les notions et les positions débattues

Formulation de problématiques liées aux questions de société visées

Délimitation et pertinence du champ du questionnement

Enoncé précis des problématiques

Capacité évaluée	Critères d'évaluation	Savoirs mobilisés	Disciplines
C1.3 Argumenter un point de vue dans un débat de société	- Développement d'un point de vue - Maîtrise de la langue au service de l'argumentation	Argumentation et expression	Lettres modernes Education socioculturelle

Conditions d'atteinte de la capacité

La formation vise à développer l'exercice d'un jugement réfléchi nécessaire pour devenir des citoyens actifs, acteurs et responsables.
On attend de l'étudiant qu'il soit capable de prendre position dans un débat de société et de construire une argumentation pour la défendre. Ces débats peuvent être en lien avec le domaine professionnel. Ils peuvent aussi être en lien avec le thème culturel et socio-économique précisé par note de service.

La maîtrise de la langue au service de l'argumentation, en particulier à l'écrit, est une capacité attendue.

Cette capacité est corrélée à la C1.2 envisagée en amont lorsque le support est une question de société en lien ou pas avec le thème culturel et socio-économique.

Attendus de la formation

Argumentation

Choix d'une stratégie argumentative (convaincre ou persuader, choix d'une progression argumentative, prise en compte de la dimension dialogique du discours argumentatif) en fonction du destinataire, du contexte et de la situation

Choix des arguments et des illustrations

Expression

Respect des codes de la langue pour rendre compte d'une pensée précise et nuancée

Adaptation de la langue au destinataire et au contexte.

M2 : Construction du projet personnel et professionnel

Rappel des capacités visées

Capacité 2 correspondant au bloc de compétences B2 : Construire son projet personnel et professionnel

C2.1 S'engager dans un mode de vie actif et solidaire

C2.2 S'insérer dans un environnement professionnel

C2.3 S'adapter à des enjeux ou des contextes particuliers

C2.4 Conduire un projet

Finalités de l'enseignement

Cet enseignement vise à développer l'autonomie, l'initiative, la responsabilisation, la prise en compte de l'autre et du contexte, en privilégiant une approche collaborative. Il s'agit d'accompagner les étudiants dans la construction de leur projet qui s'inscrit dans la durée, dans une perspective d'insertion sociale, professionnelle et d'épanouissement.

Cela nécessite :

- la construction d'un rapport durable à une bonne santé physique et psychologique, au bien-être et à la solidarité, par une meilleure connaissance de soi et de ses limites ;

- la connaissance du monde professionnel et l'adaptabilité à ses évolutions ; l'insertion dans le monde du travail sous-entend la capacité au travail collaboratif, le respect des règles et des usages d'une organisation sociale et l'adoption d'une posture adaptée ;

- l'acquisition d'une culture de la sécurité, pour soi et pour les autres, dans les domaines personnels, professionnels et sociaux ;

- l'appropriation des fondements d'une démarche de projet.

Disciplines mobilisées

Disciplines
Education physique et sportive
Education socioculturelle
Non affecté : accompagnement au projet personnel et professionnel
Non affecté : enseignement d'initiative locale (EIL)

Autres activités supports potentielles

L'enseignement s'appuie sur les expériences en stage, sur des activités pluridisciplinaires, intra et/ou inter-modulaires, sur des visites, des voyages d'étude, … qui contribuent à la construction du projet de l'apprenant.

Capacité évaluée	Critères d'évaluation	Savoirs mobilisés	Disciplines
C2.1 S'engager dans un mode de vie actif et solidaire	-Adoption de comportements favorisant sa santé et son bien-être -Implication dans une action collaborative	Pratiques favorisant l'entretien de soi et démarches collaboratives	Education physique et sportive

Conditions d'atteinte de la capacité

On attend de l'étudiant qu'il soit sensibilisé à l'importance d'adopter un mode de vie actif et solidaire et de s'y engager :

- Un mode de vie actif intègre la pratique de diverses activités physiques, de fréquence, de durée et d'intensité variables, au bénéfice de la santé du bien-être et du plaisir d'agir.

- Un mode de vie solidaire repose sur des liens engageant des responsabilités et des intérêts communs en vue d'interagir positivement, efficacement et en sécurité.

L'enjeu majeur est de donner du sens à la pratique physique pour que l'étudiant l'intègre dans sa vie quotidienne d'adulte, de manière autonome et ce à long terme. L'enjeu est également de lui faire vivre des démarches collaboratives permettant de développer et de réinvestir durablement les valeurs de solidarité.

Attendus de la formation

La connaissance de soi

Identification, analyse et gestion de sensations physiques, physiologiques et psychologiques
Evaluation de ses ressources par différents tests
Identification des préférences en termes de type de pratique physiques et sportives

Le « Savoir s'entrainer et s'entretenir »

Procédures d'échauffement et de récupération adaptées
Préparation physique, physiologique et psychologique
Création d'habitudes de santé pour son bien-être et pour prévenir certains troubles (TMS, addictions, obésité…)

La collaboration/coopération pour progresser seul ou en groupe

Interactions de soutien et d'entraide dans un cadre bienveillant et solidaire
Qualité de l'attitude, de l'implication dans le travail collaboratif
Question de la sécurité pour soi et pour autrui dans la pratique physique et sportive

L'autonomie dans le processus d'apprentissage physique et sportif

Les choix, la prise d'initiative, la responsabilisation, la démarche réflexive pour apprendre
Gestion du degré d'investissement en cours et en dehors du cours
Utilisation d'un carnet de suivi dans sa pratique

Capacité évaluée	Critères d'évaluation	Savoirs mobilisés	Disciplines
C2.2 S'insérer dans un environnement professionnel	-Analyse des exigences et opportunités de l'environnement professionnel -Identification de ses acquis, potentialités et aptitudes	Accompagnement au projet personnel et professionnel	Non affecté à une discipline, toutes sont mobilisables en fonction des projets

Conditions d'atteinte de la capacité

L'accompagnement constitue une aide à la maturation du projet personnel et professionnel de l'étudiant pour affiner ses choix à l'issue de la formation et favoriser son insertion.

On vise ainsi la capacité de l'étudiant à acquérir une posture professionnelle et à s'adapter à des mondes professionnels en évolution constante. Le projet professionnel s'inclut dans un projet personnel plus global en lien avec la place qu'il souhaite occuper dans la société.

Attendus de la formation

Analyse des attentes, exigences et opportunités des milieux professionnels pour s'y insérer

Connaissance des métiers : typologie et évolution (métiers émergents, en tension, en mutation, en développement…)

Identification des parcours de formation (initiale ou continue) pouvant conduire à ces métiers et leurs exigences

Connaissance des réseaux professionnels et de la constitution de réseaux

Connaissance des fondamentaux d'une situation professionnelle et de l'exercice de l'emploi

Techniques de recherche d'emploi

Identification de ses acquis, potentialités et aptitudes

Appropriation des démarches et outils de l'accompagnement au projet personnel et professionnel

Identification et reconnaissance de ses ressources personnelles

Formalisation et valorisation de ses capacités et de ses expériences vécues

Adaptation aux attentes d'un poste, d'une mission, d'une tâche

Identification du positionnement hiérarchique et fonctionnel au sein d'une équipe de travail

Capacité évaluée	Critères d'évaluation	Savoirs mobilisés	Disciplines
C2.3 S'adapter à des enjeux ou des contextes particuliers	-Appropriation de la problématique, des enjeux particuliers -Mise en œuvre d'une analyse réflexive personnelle	Ouverture à des opportunités liées à l'environnement socio-économique du territoire, aux réalités professionnelles du local à l'international, à des démarches innovantes	Non affecté à une discipline, toutes sont mobilisables en fonction des projets proposés par l'équipe pédagogique

Conditions d'atteinte de la capacité

Cet enseignement d'initiative locale (EIL) vise le développement d'une compétence professionnelle ou d'une ouverture sur des réalités sociales ou culturelles, sur des sciences ou des technologies contemporaines…

La capacité est atteinte si l'apprenant s'approprie les enjeux au cœur de l'enseignement proposé et met en œuvre une analyse réflexive personnelle.

Attendus de la formation

Cet enseignement est construit par l'équipe en fonction des opportunités locales, du contexte territorial ou d'initiatives diverses, y compris internationales. L'établissement prévoit les situations pédagogiques adaptées : cours, activités pratiques, périodes de stages, voyage d'étude, visites, … Des personnes extérieures à l'établissement peuvent être associées à sa réalisation. La mobilisation des diverses disciplines est fonction des projets proposés.

Les attendus de la formation sont définis par les équipes pédagogiques selon les projets proposés par les établissements.

Capacité évaluée	Critères d'évaluation	Savoirs mobilisés	Disciplines
C 2.4 Conduire un projet	-Planification d'une action dans la durée -Mise en œuvre d'un projet de manière collaborative et/ou avec des partenaires -Evaluation du projet	Méthodologie de projet	Education socioculturelle

Conditions d'atteinte de la capacité

On attend des apprenants qu'ils soient capables d'anticiper, d'organiser et d'évaluer une action conduite dans la durée.

La capacité à conduire un projet demande que l'apprenant s'inscrive dans une démarche coopérative en faisant preuve d'autonomie, d'initiative et de responsabilisation. L'auto-évaluation, la remise en question et les qualités d'adaptation sont à mobiliser.

Les projets conduits pourront se déployer en lien avec le domaine professionnel.

Les supports réalisés dans le cadre du développement de cette capacité pourront l'être en lien avec la capacité 3.3.

Attendus de la formation

Conduite de projet

Animation de groupe (innovation, créativité, régulation …)

Participation active à des réunions

Préparation, conduite et compte rendu de réunions

Identification, planification et phasage de tâches

Conduite d'entretiens et techniques d'enquête

Elaboration de critères et d'indicateurs pour l'évaluation

Élaboration et mobilisation d'outils et de ressources dans les domaines suivants

Organisation collaborative du travail

Planification du travail

Gestion des moyens

Administration du projet

Evaluation du projet

M3 : Communication

Rappel des capacités visées

Capacité 3 correspondant au bloc de compétences B3 : Communiquer dans des situations et contextes variés

C3.1 Répondre à des besoins d'information pour soi et pour un public

C3.2 Communiquer en langue étrangère

C3.3 Communiquer avec des moyens adaptés

Finalités de l'enseignement

Cet enseignement a pour but de développer des compétences dans le champ de la communication, en français et en langue étrangère, avec une visée à la fois sociale et professionnelle. Il contribue à approfondir une culture informationnelle afin d'avoir un regard critique sur la compréhension de l'information et de ses nouveaux acteurs compte tenu de l'évolution des technologies numériques.

Il s'agit de savoir construire et cibler des messages en utilisant différents langages. La communication orale est fondamentale.

En langue étrangère, en particulier, l'accent est mis sur les compétences favorisant l'employabilité, dans un contexte de mobilité accrue, (à l'international notamment), de poursuite d'études et de formation tout au long de la vie.

Disciplines mobilisées

Disciplines
Documentation
Langue vivante
Education socioculturelle

Autres activités supports potentielles

L'enseignement s'appuie sur toutes les activités supports qui mettent en œuvre une situation de communication sociale ou professionnelle. Les activités pluridisciplinaires mobiliseront en particulier le français pour la communication.
La réalisation de voyages d'étude ou de stages (individuels ou collectifs) dans un pays étranger, les mobilités académiques dans des établissements de formation à l'étranger ou l'accueil de publics étrangers peuvent contribuer aux développement des compétences attendues.

Capacité évaluée	Critères d'évaluation	Savoirs mobilisés	Disciplines
C3.1 Répondre à des besoins d'information pour soi et pour un public	- Utilisation raisonnée des systèmes d'information en fonction des besoins - Traitement de l'information sélectionnée en vue de sa communication	Culture informationnelle	Documentation

Conditions d'atteinte de la capacité

On attend de l'étudiant qu'il soit capable, quand il désire agir (dans le cadre de projets personnels ou professionnels) ou mieux comprendre le monde qui l'entoure, de prendre conscience que certaines connaissances, soit lui manquent, soit doivent être précisées ou confirmées.

Au terme de cet enseignement, l'étudiant est en capacité de chercher l'information qui lui fait défaut en choisissant les systèmes d'information adaptés, de décrypter l'information, de la traiter pour un usage ciblé en vue de la communiquer dans un contexte social ou professionnel.

Attendus de la formation

Repérage, analyse et expression de besoins d'information pour soi et pour d'autres

Mobilisation des caractéristiques de la notion d'information dans une situation de communication

Caractérisation de la notion de document

Utilisation raisonnée des systèmes d'information

Identification des principes d'un système d'information et de ses éléments constitutifs

Maîtrise des différentes étapes d'un système d'information

Traitement et sélection de l'information en vue de sa communication

Maîtrise des circuits et contextes de production, d'édition et de diffusion de l'information

Analyse de l'information : condensation et indexation, évaluation de la qualité

Organisation de l'information et mise en œuvre de sa diffusion en réponse aux besoins d'information dans des situations de communication

Capacité évaluée	Critères d'évaluation	Savoirs mobilisés	Disciplines
C3.2 Communiquer en langue étrangère	- Compréhension et expression orale Compréhension et expression écrite	Culture et langue étrangères à visée sociale et professionnelle	Langue vivante

Conditions d'atteinte de la capacité

On attend de l'étudiant qu'il mobilise des savoirs langagiers et culturels pour communiquer en langue étrangère, dans un cadre personnel, social ou professionnel, dans les cinq activités (compréhension et expression écrites ; compréhension orale ; expression orale, en continu et en interaction).

Le niveau d'exigence attendu, en référence au CECRL est le niveau B2.

Attendus de la formation

Maîtrise de connaissances lexicales, phonétiques, prosodiques et syntaxiques relatives à une grande gamme de sujets (actualités, techniques) avec une visée actionnelle

Développement de l'aisance dans différentes situations de communication, en donnant la priorité à l'expression orale

Enrichissement des connaissances culturelles avec une visée d'insertion (sociale et professionnelle) afin d'interagir avec des étrangers (notamment dans le cadre de mobilités) en favorisant les situations authentiques

Développement de l'autonomie notamment à l'aide des technologies de l'information et de la communication

Élaboration de stratégies de médiation linguistique

Capacité évaluée	Critères d'évaluation	Savoirs mobilisés	Disciplines
C3.3 Communiquer avec des moyens adaptés	- Choix des modalités de communication - Qualité de l'information écrite ou orale - Qualité des supports adaptés à la situation	Techniques de communication	Education socioculturelle Documentation

Conditions d'atteinte de la capacité

On attend de l'étudiant qu'il soit capable de raisonner des choix, d'élaborer des stratégies de communication afin de délivrer des messages adaptés à un public ciblé.

Cela nécessite de mobiliser des savoirs théoriques, des techniques et des outils adaptés aux besoins d'une situation de communication. Toutes les activités qui mettent en œuvre une situation de communication sociale ou professionnelle peuvent constituer un support potentiel à mobiliser.

Attendus de la formation

Elaboration d'une stratégie de communication raisonnée

Notions de communication interpersonnelle et visuelle

Analyse du contexte de communication

Formalisation des objectifs

Construction de la démarche de communication, choix des supports

Définition des indicateurs de résultats

Planification de la diffusion

Mise en œuvre de la démarche de communication

Elaboration de messages : oraux, écrits, visuels

Création de supports

Evaluation et mesure de l'efficacité

Adaptation et remédiation

M4 : Conduite d'une production viticole

Rappel des capacités visées

Capacité 4 correspondant au bloc de compétences B4 : Conduire une production viticole
C4.1. Proposer un itinéraire technique prévisionnel
C4.2. Piloter la production viticole
C4.3. Réaliser des opérations techniques viticoles
C4.4. Evaluer *a posteriori* un itinéraire technique

Finalités de l'enseignement

Cet enseignement répond au champ de compétences « Conduite de la production viticole » dont la finalité est d'« Atteindre les objectifs de production dans une démarche agroécologique ». La fiche de compétences correspondante peut utilement être consultée.

Il vise à faire acquérir des méthodes de conduite de la production viticole à l'échelle de la parcelle ou d'un ensemble de parcelles, essentiellement sur un pas de temps annuel. L'itinéraire technique viticole, « combinaison logique et ordonnée de techniques mises en œuvre sur une ou un ensemble de parcelle(s) en vue d'obtenir une production » (Sébillotte, 1974) est dans ce module, un objet central. Si dans ce module l'itinéraire technique est vu essentiellement sur un pas de temps annuel, il est clair qu'il s'inscrit dans l'histoire culturale et l'environnement de la/des parcelle(s). A ce titre, l'itinéraire technique doit intégrer des effets suivants, des effets précédents ainsi que la dimension spatiale de la/des parcelle(s).

Les choix techniques réalisés et leur mise en œuvre doivent aussi prendre en compte les orientations stratégiques prises à l'échelle du système viti-vinicole ou de l'entreprise.

Le module M4 « conduite d'une production viticole » s'appuie sur différentes situations professionnelles en lien avec une diversité d'objectifs et de modes de production. La conduite de la vigne suivant le cahier des charges de l'agriculture biologique fait partie des situations étudiées. Il s'agit d'amener les apprenants à s'approprier une diversité de manière de conduire une production viticole mais aussi à repérer les déterminants tant internes qu'externes à l'entreprise qui guident les choix socio-techniques à l'échelle de l'itinéraire technique.

Le respect des réglementations, mais aussi des règles relatives à la sécurité des personnes et des biens, à la santé des consommateurs et à la protection de l'environnement font, dans ce module comme dans les autres modules professionnels, l'objet d'une attention particulière.

Disciplines mobilisées

Disciplines
Sciences et techniques de la vigne et du vin (Viticulture)
Sciences et techniques des équipements
Sciences économiques sociales et de gestion
STA/ Productions végétales
Biologie-écologie
Mathématiques

Autres activités supports potentielles

Des visites techniques, des interventions de professionnels, des démonstrations d'utilisation de logiciels professionnels, la réalisation de chantiers participent à la construction de cet enseignement ancré sur des situations concrètes.

Les périodes de stage et la pluridisciplinarité intra ou inter-modulaires participent à l'enseignement de ce module.

Capacité évaluée	Critères d'évaluation	Savoirs mobilisés	Disciplines
C4.1. Proposer un itinéraire technique prévisionnel	- Adéquation de la proposition à la situation - Choix des techniques et des combinaisons de techniques proposées	Agroécosystème vigne	Sciences et techniques de la vigne et du vin (Viticulture), Biologie écologie, STA/Productions végétales, Sciences économiques sociales et de gestion, Sciences et techniques des équipements, Mathématiques

Conditions d'atteinte de la capacité

La capacité est atteinte si l'apprenant propose un itinéraire technique en accord avec un contexte et des objectifs et s'il justifie ses choix techniques. Les outils mathématiques et informatiques permettant d'appréhender l'espace cultivé sont partie prenante de cette proposition.

Attendus de la formation

L'agroécosystème vigne à l'échelle de la parcelle

Installation d'une parcelle dans le respect de la réglementation

Interactions au sein de l'agroécosystème vigne en place et relations avec les écosystèmes environnants

Mesures et détermination de grandeurs physiques liées à l'espace cultivé

Elaboration du rendement et de la qualité

Notions d'anatomie de la vigne

Notions de reproduction et de génétique de la vigne

Elaboration de la matière première et interactions avec le milieu

Technologie des matériels viticoles et des installations

Connaissance des matériels et installations, y compris bâtiments viticoles

Choix des matériels en fonction d'un cahier des charges lié à un processus de production

Robotisation, drones et automatismes

Techniques culturales et combinaisons de techniques

Mise en évidence des attendus de la part du producteur et des objectifs de l'itinéraire technique

Mise en évidence des principaux leviers techniques permettant d'agir sur la plante

Mise en évidence des principaux leviers techniques permettant d'agir sur le fonctionnement d'un « agroécosystème vigne » en relation avec des modes de conduite variés

Prise en compte des intrants, coproduits du processus de production

Règles de décision techniques, économiques et réglementaires

Coûts prévisionnels de l'itinéraire technique

Capacité évaluée	Critères d'évaluation	Savoirs mobilisés	Disciplines
C4.2. Piloter la production viticole	- Validité du diagnostic d'état - Qualité de la prise de décision	Choix techniques tactiques	Sciences et techniques de la vigne et du vin (Viticulture), Biologie-écologie, STA/Productions végétales, Sciences économiques sociales et de gestion, Mathématiques

Conditions d'atteinte de la capacité

La capacité est atteinte si l'apprenant pilote en autonomie à l'échelle de la campagne la production de raisin d'une parcelle ou d'un ensemble de parcelles en mobilisant des outils d'aide à la décision adaptés.

Attendus de la formation

Etats de la vigne et du milieu

Caractérisation des états de la vigne en relation avec les états du milieu

Diagnostic des états de la vigne en relation avec les états du milieu

Enregistrement et traitement de données

Prise de décision tactique

Adaptation de l'itinéraire technique prévisionnel aux conditions rencontrées en cours de campagne (pilotage technico-économique) en prenant en compte les ressources naturelles communes

Capacité évaluée	Critères d'évaluation	Savoirs mobilisés	Disciplines
C4.3. Réaliser les opérations techniques viticoles	- Choix des modalités de mise en œuvre des opérations techniques - Qualité de la réalisation des opérations techniques - Bien-fondé de la prévision des conséquences des opérations réalisées	Opérations techniques viticoles	Sciences et techniques de la vigne et du vin (Viticulture), Sciences économiques sociales et de gestion Biologie-écologie, Sciences et techniques des équipements

Conditions d'atteinte de la capacité

La capacité est atteinte si l'apprenant maîtrise en autonomie le choix et la mise en œuvre d'opérations techniques viticoles mécanisées ou non mécanisées dans le cadre d'un itinéraire technique donné.

Attendus de la formation

Conduite des opérations techniques viticoles manuelles ou mécanisées en lien avec l'itinéraire technique

Choix des matériels adaptés et conditions optimales de leur mise en œuvre

Réalisation des opérations dans le respect des règles de sécurité de l'utilisation des équipements/ ou matériels, et de l'environnement

Evaluation des résultats d'opérations techniques et décisions qui en résultent

Choix et utilisation des critères et indicateurs de réussite

Prévision de la suite à donner à une intervention dans le cadre d'un processus de production

Traçabilité, enregistrements réglementaires et volontaires

Enregistrements à but de pilotage

Enregistrements réglementaires

Capacité évaluée	Critères d'évaluation	Savoirs mobilisés	Disciplines
C4.4. Evaluer à posteriori un itinéraire technique	- Choix et utilisation des indicateurs de performance et de réussite de l'itinéraire technique - Choix et mise en œuvre d'outils de diagnostic - Qualité de l'interprétation des résultats	Evaluation multicritère	Sciences et techniques de la vigne et du vin (Viticulture), Sciences économiques sociales et de gestion

Conditions d'atteinte de la capacité

La capacité est atteinte si l'apprenant sélectionne les indicateurs qui lui permettront d'évaluer un itinéraire technique à l'issue de la campagne, mesure et analyse les écarts entre les résultats obtenus et les résultats attendus.

Attendus de la formation

Evaluation multicritères de l'itinéraire technique

Choix d'indicateurs de performance, de réussite, de durabilité

Mise en œuvre de l'évaluation

Analyse des écarts attendus/obtenus

Proposition de réponses alternatives à l'échelle de l'itinéraire technique

M5 : Conduite d'une production vinicole

Rappel des capacités visées

Capacité 5 correspondant au bloc de compétences B5 : Conduire une production vinicole
C5.1. Proposer un itinéraire prévisionnel d'élaboration de vin
C5.2. Piloter l'élaboration d'un vin
C5.3. Mettre en œuvre des travaux d'élaboration d'un vin
C5.4. Evaluer *a posteriori* un itinéraire d'élaboration de vin

Finalités de l'enseignement

Cet enseignement répond au champ de compétences « Conduite de la vinification et de l'élevage » dont la finalité est d'« Elaborer un produit conforme aux orientations choisies et aux attentes de la clientèle ». La fiche de compétences correspondante peut utilement être consultée.

Il vise à faire raisonner et acquérir des méthodes d'élaboration d'un vin pour une cuve ou un ensemble de cuves, de la vendange au produit fini (vieillissement inclus). Cet enseignement doit être ouvert aux évolutions les plus récentes des techniques et des réglementations et favoriser l'acquisition d'une démarche de veille technologique.

Les itinéraires de vinification (combinaison logique, ordonnée et adaptable des opérations unitaires appliquées à la vendange et au vin en fonction d'un objectif) sont la traduction de ces orientations à l'échelle du processus appliqué à un produit. On s'attache à montrer la cohérence des opérations entre elles et à mettre en évidence que différentes combinaisons de techniques sont possibles pour atteindre les mêmes objectifs. On montre que, loin d'être figés, ces itinéraires d'élaboration peuvent être modifiés en cours de processus pour s'adapter aux conditions particulières rencontrées. Le cas de l'élaboration du vin sous label « agriculture biologique » est abordé ainsi que les particularités des méthodes de vinification anticipant sur l'apparition de nouvelles réglementations. L'analyse de processus innovants permet de montrer la diversité des produits possibles mais aussi le lien itinéraire réalisé / produit obtenu.

Les choix techniques réalisés et leur mise en œuvre s'inscrivent dans les orientations stratégiques prises à l'échelle du système viti-vinicole ou de l'entreprise sur une échelle de temps pluriannuelle, échelle au cœur du module M7 « Stratégie de production vitivinicole ».

Disciplines mobilisées

Disciplines
Sciences et techniques de la vigne et du vin (Œnologie)
Sciences et techniques des équipements
Sciences économiques sociales et de gestion
Physique-chimie
Mathématiques

Autres activités supports potentielles

Des visites de laboratoire, des interventions de professionnels, des démonstrations d'utilisation de logiciels de cave, la réalisation de chantiers participent à la construction de cet enseignement ancré sur des situations concrètes. Les périodes de stage et la pluridisciplinarité intra ou inter-modulaires participent à l'enseignement attaché aux capacités C5.1, C5.2, C5.3 et C5.4.

Capacité évaluée	Critères d'évaluation	Savoirs mobilisés	Disciplines
C5.1. Proposer un itinéraire prévisionnel d'élaboration de vin	- Adéquation de la proposition à la situation - Choix des techniques et des combinaisons de techniques proposées	Matière première et types de vins	Sciences et techniques de la vigne et du vin (Œnologie), Sciences et techniques des équipements, Sciences économiques sociales et de gestion, Physique-chimie, Mathématiques

Conditions d'atteinte de la capacité

La capacité est atteinte si l'apprenant propose un itinéraire d'élaboration d'un vin adapté à la situation et justifie ses choix. L'estimation des quantités et des capacités des contenants s'appuie sur des outils mathématiques.

Attendus de la formation

Constituants du raisin, des moûts et des vins

Caractérisation de la matière première

Caractérisation des espèces chimiques présentes

Qualité de la vendange

Evaluation de l'état de maturité

Evaluation de l'état sanitaire de la récolte

Itinéraires techniques et processus d'élaboration des vins : types de vins, profils et étapes du processus

Différentes catégories de vin et leurs profils

Technologie des opérations pré-fermentaires, fermentaires et des macérations

Technologie des opérations de conservation/élevage et de conditionnement

Technologie des matériels vinicoles et bâtiments

Prise en compte des coproduits liés au processus de production des vins

Raisonnement de la décision

Coûts prévisionnels de l'élaboration des vins

Capacité évaluée	Critères d'évaluation	Savoirs mobilisés	Disciplines
C5.2. Piloter l'élaboration d'un vin	- Validité du diagnostic - Qualité de la prise de décision	Choix techniques tactiques	Sciences et techniques de la vigne et du vin (Œnologie), Physique-chimie, Sciences économiques sociales et de gestion ; Mathématiques

Conditions d'atteinte de la capacité

La capacité est atteinte si l'apprenant, en mobilisant des outils d'aide à la décision adaptés, pilote d'un point de vue tactique les processus de fermentation ou d'élevage d'un vin. L'étude de quelques modèles de dynamique de populations concourra à la compréhension des processus évolutifs de transformations biochimiques.

Attendus de la formation

Vendanges, réception et opérations préfermentaires

Fermentations des vins

Mise en évidence des mécanismes, agents et facteurs de transformations biochimiques, microbiologiques et physiques

Contrôle des mécanismes des fermentations

Altérations microbiologiques et autres défauts

Capacité évaluée	Critères d'évaluation	Savoirs mobilisés	Disciplines
C5.3. Mettre en œuvre des travaux d'élaboration d'un vin	- Choix des modalités de mise en œuvre des opérations techniques - Qualité de la réalisation des opérations techniques - Bien-fondé de la prévision des conséquences des opérations réalisées	Contrôle des produits au cours de l'élaboration et prise de décision	Sciences et techniques de la vigne et du vin (Œnologie), Sciences et techniques des équipements, Physique-chimie

Conditions d'atteinte de la capacité

La capacité est atteinte si l'apprenant maîtrise, en autonomie, le choix et la mise en œuvre d'opérations de cave dans le cadre de l'itinéraire d'élaboration d'un vin.

Attendus de la formation

Suivi de l'évolution du produit tout au long de son élaboration

Elaboration de diagnostics et de contrôles des conditions de milieu

Mise en œuvre de contrôles et interprétation de tests et d'analyses réalisées sur le produit tout au long de son élaboration

Mise en œuvre des opérations techniques en lien avec l'itinéraire d'élaboration du vin dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité des opérateurs

Choix des opérations et des matériels

Mise en œuvre en sécurité d'opérations techniques en cuverie et en cave

Choix et régulation des paramètres de vinification

Conduite des opérations de vinification et d'élevage

Evaluation des résultats d'opérations techniques et décisions qui en résultent

Traçabilité, enregistrements réglementaires et volontaires

Capacité évaluée	Critères d'évaluation	Savoirs mobilisés	Disciplines
C5.4. Evaluer *a posteriori* un itinéraire d'élaboration de vin	- Choix et utilisation des indicateurs de performance et de réussite de l'itinéraire - Choix et mise en œuvre d'outils de diagnostic - Qualité de l'interprétation des résultats	Evaluation	Sciences et techniques de la vigne et du vin (Œnologie), Sciences économiques sociales et de gestion

Conditions d'atteinte de la capacité

La capacité est atteinte si l'apprenant sélectionne les indicateurs pertinents qui lui permettront d'évaluer en fin de production l'itinéraire d'élaboration d'un vin, et s'il mesure et analyse les écarts entre le produit obtenu et le produit attendu au niveau technique, économique, environnemental.

Attendus de la formation

Evaluation multicritères de l'itinéraire

Choix des indicateurs de performance, de réussite et de durabilité

Mise en œuvre de l'évaluation multicritères

Analyse des écarts attendu/obtenu

Proposition de réponses alternatives à l'échelle de ce processus

M6 : Organisation du travail

Rappel des capacités visées

Capacité 6 correspondant au bloc de compétences B6 : Organiser le travail
C6.1. Gérer une équipe au travail
C6.2. Mettre en œuvre la démarche qualité sécurité environnement
C6.3. Gérer l'activité de production de l'entreprise

Finalités de l'enseignement

Ce module est centré sur l'organisation du travail dans un but de gestion rationnelle de l'activité de production dans le respect des règles de management éthique, de la réglementation QSE et de la mobilisation raisonnée des ressources à disposition de (ou mobilisables par) l'entreprise. Il s'agit de permettre à l'apprenant :

- d'organiser et de conduire une équipe de travail,
- d'inscrire son activité dans le respect des démarches et de la réglementation QSE,
- de gérer l'activité de production de l'entreprise.

Les systèmes qualité sont présentés comme des démarches d'amélioration continue et souvent comme des démarches volontaires permettant de répondre aux nouvelles exigences réglementaires de la production des produits alimentaires et aux enjeux du développement durable. Dans le cadre d'une démarche qualité, il faut souligner l'importance du travail d'équipe et du projet collectif.

Disciplines mobilisées

Disciplines
Sciences et techniques de la vigne et du vin (Viticulture-Œnologie)
Sciences économiques sociales et de gestion
Technologies de l'informatique et du multimédia
Mathématiques

Autres activités supports potentielles

L'enseignement s'appuie sur des situations concrètes, sur les expériences en stage, sur des activités pluridisciplinaires, intra et/ou inter-modulaires, sur des chantiers réalisés et observés, des visites….

Capacité évaluée	Critères d'évaluation	Savoirs mobilisés	Disciplines
C6.1. Gérer une équipe au travail	- Optimisation de l'organisation du chantier - Qualité de l'ambiance de travail - Qualité de l'évaluation de l'efficience du chantier	Management d'équipe	Sciences économiques sociales et de gestion, Technologies de l'informatique et du multimédia, Mathématiques

Conditions d'atteinte de la capacité

La capacité est atteinte si l'apprenant, en situation de responsabilité, organise efficacement un chantier dans le respect de la réglementation, notamment celle relative à la sécurité. En outre, il doit être capable d'encadrer le travail de l'équipe dans le respect de principes éthiques en s'adaptant à des imprévus mais aussi d'évaluer l'efficience du chantier. Les outils d'ordonnancement et les graphes d'avancement de projet contribueront à une planification raisonnée des tâches.

Attendus de la formation

Réglementation du travail en relation avec l'organisation de chantier

Types de contrats

Temps de travail et rémunération

Hygiène et sécurité

Anticipation, ordonnancement

Estimation des besoins du chantier

Planification des tâches

Organisation du chantier

Management, gestion de conflit

Management éthique

Conduite de chantier

Gestion d'un conflit au sein de l'équipe

Gestion de l'aléa, adaptation à l'imprévu

Evaluation de chantier

Enregistrement des tâches et des temps de travaux

Evaluation multicritère du chantier

Capacité évaluée	Critères d'évaluation	Savoirs mobilisés	Disciplines
C6.2. Mettre en œuvre la démarche QSE	- Respect des démarches QSE en vigueur dans l'entreprise - Pertinence des propositions d'évolutions de ces démarches	Qualité Sécurité Environnement	Sciences économiques sociales et de gestion, Technologies de l'informatique et du multimédia, Sciences et techniques de la vigne et du vin (Viticulture-Œnologie)

Conditions d'atteinte de la capacité

La capacité est atteinte si l'apprenant applique, fait appliquer les principales démarches et procédures en lien avec le management de la qualité tout en les adaptant à une situation professionnelle donnée. On n'attend pas du diplômé du BTSA qu'il soit en responsabilité de mettre en place et d'animer la démarche QSE.

Attendus de la formation

Qualité

Définition et composantes pour les produits alimentaires

Démarches « produits » et démarches « entreprise », », démarches « territoire ou terroir » (boucle de la qualité)

Signes officiels de qualité et de l'origine (et protections européennes), les marques commerciales

Outils de la qualité

Principes des systèmes de management de la qualité SMQ (amélioration continue), organismes certificateurs

Identification des démarches obligatoires et des démarches volontaires

Sécurité :

Risques professionnels – Analyse des risques

Document unique d'évaluation des risques professionnels (DUERP) Prévention

Environnement :

Effets des processus de production sur les ressources naturelles communes

Réglementations et normes

Capacité évaluée	Critères d'évaluation	Savoirs mobilisés	Disciplines
C6.3. Gérer l'activité de production de l'entreprise	- Optimisation de la gestion des achats et des stocks - Opérationnalité des enregistrements réalisés	Gestion de l'activité de production de l'entreprise	Sciences économiques sociales et de gestion, Technologies de l'informatique et du multimédia, Mathématiques, Sciences et techniques de la vigne et du vin (Viticulture-Œnologie)

Conditions d'atteinte de la capacité

La capacité est atteinte si l'apprenant identifie et met en œuvre des indicateurs de gestion en vue de prise de décision dans un cadre réglementaire défini, tient des registres à des fins de gestion de l'activité de production de l'entreprise et de respect de la réglementation en vigueur. Les outils mathématiques et informatiques permettant de rationnaliser l'étude des coûts et la rentabilité sont mobilisés dans cette capacité.

Attendus de la formation

Planification de la charge de travail sur une campagne

Calendrier de travail prévisionnel

Solutions envisageables

Gestion des achats et des stocks

Intégration de la politique d'achat (biens et services) dans la réflexion technico-économique

Application d'une logistique adaptée

Calcul des coûts et rentabilité

Tenue des registres fiscaux et douaniers

Respect des obligations réglementaires

Risques encourus en cas de non-respect

M7 : Stratégie de production vitivinicole

Rappel des capacités visées :

Capacité 7 correspondant au bloc de compétences B7 : Proposer une stratégie de production vitivinicole

C7.1. Evaluer une stratégie de production

C7.2. Proposer une évolution du système de production de l'entreprise

Finalités de l'enseignement

Cet enseignement répond au champ de compétences « Pilotage stratégique de la production » dont la finalité est de « Concevoir un système de production multi performant, en accord avec les valeurs et objectifs de l'entreprise ». La fiche de compétences correspondante peut utilement être consultée.

Il est centré sur la compréhension du pilotage stratégique du système vitivinicole. Ce système est défini comme « l'ensemble des modalités techniques mises en œuvre sur une portion de territoire traitée de manière homogène pour produire une matière première et élaborer un vin à partir de cette matière première ». C'est un sous-ensemble du système de production de l'entreprise. La cohérence entre l'itinéraire d'élaboration du vin et la conduite de la vigne dans une vision globale de la stratégie de production est au cœur de l'atteinte de cette capacité.

Puisque le système vitivinicole est fixé pour une portion de territoire « traitée de manière homogène », se pose la question de savoir quel degré de précision il faut prendre en compte pour déclarer des modalités d'action homogènes, c'est le problème du choix de la dimension spatio-temporelle du système. Cette dimension est variable selon les finalités portées par le système analysé mais aussi selon les effets ou les impacts du système qui sont pris en compte.

Cela peut aller de l'étude du système de culture ou de celle du processus d'élaboration et de conservation d'un vin au chai considéré au niveau d'une entreprise, jusqu'à la prise en compte « d'unités agrophysionomiques » plus étendues comme le terroir ou le bassin versant, échelles pertinentes pour étudier les impacts environnementaux ou les facteurs liés aux appellations par exemple.

De même, le concept de système vitivinicole peut être considéré sur une durée annuelle (la campagne) ou pluriannuelle. On réserve aux modules 4 et 5 l'échelle de temps courte (pilotage de la production) pour centrer le module 7 sur un temps plus long, avec des décisions générant des évolutions du système à moyen et long terme (vision stratégique par opposition à une vision tactique).

La notion de stratégie est attendue ici à l'échelle du système vitivinicole considéré comme sous-système de l'entreprise ; la stratégie d'entreprise relevant quant à elle du chef d'entreprise. Toutefois, le diplômé du BTSA la prend en compte comme un élément de contexte dans le cadre duquel il définit la stratégie du système vitivinicole.

Disciplines mobilisées

Disciplines
Sciences et techniques de la vigne et du vin (Viticulture-Œnologie)
Sciences économiques sociales et de gestion
STA/ Productions végétales

Autres activités supports potentielles

L'enseignement s'appuie largement sur l'étude d'une diversité de situations concrètes, vécues ou analysées en pluridisciplinarité que ce soit pour l'analyse d'un terroir, pour les démarches de diagnostic de durabilité d'un système vitivinicole ou pour les propositions d'amélioration de ce système.

Capacité évaluée	Critères d'évaluation	Savoirs mobilisés	Disciplines
C7.1. Evaluer une stratégie de production	- Lisibilité de la stratégie - Rigueur de l'évaluation de la durabilité du système vitivinicole - Bien-fondé des marges de progrès identifiées	Evaluation de la stratégie de production	Sciences économiques sociales et de gestion, Sciences et techniques de la vigne et du vin (Viticulture-Œnologie), STA/Productions végétales

Conditions d'atteinte de la capacité

La capacité est atteinte si l'apprenant :

- caractérise finement un système vitivinicole mis en œuvre, en montre la cohérence, évalue ce système suivant les différentes dimensions de la durabilité et identifie les marges de progrès ;
- pose un regard critique sur une stratégie mise en place.

Attendus de la formation

Description et caractérisation de systèmes vitivinicoles

Caractérisation de l'environnement du système à différentes échelles et dans ses différentes composantes

Composantes et interactions au sein du système et avec les autres systèmes

Stratégie d'un système vitivinicole

Identification des enjeux et des logiques de territoire

Mise en évidence de la cohérence multiple d'une stratégie

Mise en évidences des règles de décision adoptées par le décideur

Evaluation de la durabilité d'un système vitivinicole et marges de progrès

Sélection d'indicateurs de durabilité (indicateurs intégratifs, simples), de performance, de réussite de la stratégie

Mesure des performances de la stratégie

Identification des marges de progrès de la stratégie

Capacité évaluée	Critères d'évaluation	Savoirs mobilisés	Disciplines
C7.2 Proposer une évolution du système vitivinicole de l'entreprise	- Validité du système de production proposé - Présentation des conséquences de la mise en place du nouveau système - Identification des freins et leviers à la mise en place du nouveau système	Stratégie de production alternative	Sciences économiques sociales et de gestion, Sciences et techniques de la vigne et du vin (Viticulture-Œnologie), STA/Productions végétales

Conditions d'atteinte de la capacité

La capacité est atteinte si l'apprenant :

- propose une évolution de la stratégie de conduite réaliste et cohérente à partir du diagnostic du système vitivinicole actuel et d'objectifs identifiés à court, moyen ou long terme,
- étudie les conséquences de cette modification du système vitivinicole dans tous ses aspects,
- évalue le système de production qu'il propose au regard des trois dimensions de la durabilité.

Attendus de la formation

Marché, acteurs, attentes du client, attentes sociétales

Bioéconomie

Scénario de modification technique de système vitivinicole, reconception de systèmes vitivinicoles

Scénario technico-économiques

Evolution pas à pas

Evolution en rupture

Evaluation, multi performance

M8 : Accompagner le changement technique

Rappel des capacités visées

Capacité 8 correspondant au bloc de compétences B8 : Accompagner le changement technique
C8.1. Formaliser un plan d'action en faveur du changement technique
C8.2. Produire des références techniques
C8.3. Formuler des conseils

Finalités de l'enseignement

Cet enseignement répond au champ de compétences « Accompagnement technique » dont la finalité est de « Conduire des actions techniques permettant à des décideurs d'élaborer leur stratégie d'entreprise dans un contexte de transition agroécologique ». La fiche de compétences correspondante peut utilement être consultée.

L'accompagnement technique mobilise des moyens comme la mise en place d'expérimentations, d'actions techniques, afin d'en extraire des données fiables, qui seront valorisées en informations objectives permettant à des décideurs d'élaborer leur stratégie d'entreprise dans un contexte de transformation agro-écologique. L'accompagnement technique a pour finalité de contribuer au cheminement d'acteurs vers des systèmes performants et résilients et répondant aux enjeux actuels et à venir.

Les changements dont il s'agit dans ce module sont **d'ordre technique**. La formation prépare les futurs techniciens supérieurs à accompagner des changements qui dépassent le changement **de** technique (on ne se situe pas au changement « unitaire » de type une pratique ou une technique nouvelle qu'elle soit ou non innovante) mais à un changement qui touche tout le système pour en faire un système innovant, performant et résilient. La réflexion sur la question de l'innovation à l'échelle du système traverse les trois capacités relevant de ce module et peut même en constituer le fil rouge. A partir d'exemples observés sur le terrain, la formation permet au titulaire du diplôme d'identifier et d'agir au niveau de la méthodologie qui peut être mise en place pour faire évoluer les systèmes (C81), au niveau de la production de références pour outiller la co-construction de systèmes performants et résilients (C82), au niveau des formes de conseil pour accompagner les décideurs à conduire leur stratégie d'entreprise vers de tels systèmes (C8.3).

A l'interface du triptyque ingénieur (clairement positionné sur du conseil stratégique suivant la définition de l'ordonnance publiée au JO du 25 avril 2019), chef d'entreprise, citoyen, le technicien en viticulture-œnologie a une place particulière dans l'accompagnement au changement. Il n'est pas le pilote de la méthodologie d'accompagnement de l'individu ou du groupe mais participe à cet accompagnement en qualité d'opérateur de terrain au plus près du chef d'entreprise.
Accompagnement est entendu au sens de la posture d'acteur « impulseur », de facilitateur, de technicien force de proposition aux côtés des décideurs du changement de pratiques viticoles et/ou vinicoles.

Disciplines mobilisées

Disciplines
Sciences et techniques de la vigne et du vin (Viticulture-Œnologie)
Mathématiques

Autres activités supports potentielles

L'enseignement s'appuie sur des situations concrètes, sur les expériences en stage, sur des activités pluridisciplinaires, intra et inter-modulaires.
Ce module est conduit sur du temps long. Les outils de démarche de projet relevant du module M2 peuvent être remobilisés dans le module M8 suivant par exemple une modalité de formation de type projet tutoré.
L'enseignement lié à la capacité C22 « S'insérer dans un environnement professionnel » mais aussi à d'autres capacités du domaine du tronc commun ou du domaine professionnel peuvent constituer des opportunités pour repérer des partenaires impliqués dans une démarche d'accompagnement technique.

Capacité évaluée	Critères d'évaluation	Savoirs mobilisés	Disciplines
C8.1. Formaliser un plan d'action en faveur du changement technique	- Lisibilité de la problématique technique accompagnée et de la méthodologie retenue - Ampleur de la prise de recul sur la démarche et sur les résultats	Appropriation et analyse du processus de changement technique	Sciences et techniques de la vigne et du vin (Viticulture-Œnologie)

Conditions d'atteinte de la capacité

La capacité est atteinte si l'apprenant s'approprie une méthodologie d'évolution du système élaborée par un tiers et s'il montre des qualités d'analyse de la situation professionnelle concernée.

Le processus d'accompagnement du changement peut être centré sur un individu ou un groupement de producteurs : viticulteurs, des vignerons, une cave coopérative. Simultanément, l'apprenant mobilise des processus de mutualisation.

Attendus de la formation

Caractéristiques du contexte de transition agroécologique en viticulture-œnologie

Nature et dynamiques de changement

Niveau de changement mobilisé

Moteurs (déterminants) du changement et résistance au changement

Appropriation du projet d'évolution du système

Identification des enjeux, des attendus en termes de résultats et de performance

Identification des marges de manœuvre et des degrés de tolérance du pilote du système

Analyse du projet d'évolution du système

Adéquation niveau de performance attendu au regard des enjeux

Adéquation moyens mobilisés au regard des possibles, des enjeux et des résultats et performances attendus.

Dimension technique du projet

Dimension humaine du projet

Capacité évaluée	Critères d'évaluation	Savoirs mobilisés	Disciplines
C8.2. Produire des références techniques	- Conception et suivi d'expérimentation de terrain - Rigueur du traitement de données brutes - Validité de l'interprétation des données	Production de références et d'informations techniques	Sciences et techniques de la vigne et du vin (Viticulture-Œnologie), Mathématiques

Conditions d'atteinte de la capacité

La capacité est atteinte si l'apprenant conçoit, suit une expérimentation, traite numériquement des données issues d'expérimentation, d'essais factoriels, d'essais systèmes, d'enquêtes, … dans le but de produire des références techniques valides, fiables et pertinentes. A ce titre, les outils mathématiques, statistiques et informatiques d'aide à la décision sont mobilisés. L'apprenant doit être capable de mettre en perspective les données avec les questions qu'il s'est posées et de distinguer les nouvelles questions soulevées par les résultats qu'il a obtenus.
Ces références sont réellement produites par le candidat et s'inscrivent dans le cadre d'un accompagnement technique et à ce titre constituent des « actions d'accompagnement ».

Attendus de la formation

Acquisition de données

Diagnostic et cadrage général de l'expérimentation

Formalisation de la ou des problématiques que le changement interroge ou auxquelles le changement peut répondre

Identification et verbalisation des questions s'appliquant à une situation donnée

Choix et mise en place de dispositifs à l'échelle des parcelles ou des territoires permettant de recueillir des données

Nature et identification de variables à mobiliser

Recueil de données

Traitement des données et interprétation des résultats

Analyse critique des données recueillies

Modélisation, étude de la corrélation de grandeurs

Analyse statistique en vue d'extraire des informations des résultats obtenus

Transposition des informations dans le contexte du changement socio-technique et de l'évolution des systèmes

Nouvelles questions soulevées et dispositifs pour y répondre

Capacité évaluée	Critères d'évaluation	Savoirs mobilisés	Disciplines
C8.3. Elaborer des conseils	- Qualité de la valorisation de références - Adaptation des conseils à la situation	Formulation de conseils	Sciences et techniques de la vigne et du vin (Viticulture-Œnologie),

Conditions d'atteinte de la capacité

La capacité est atteinte si l'apprenant trie, hiérarchise et met en forme des informations valides, les valorise auprès d'un public cible. Cette diffusion contribue au développement de systèmes de type agroécologique, résilients et durables et dont la performance attendue permet de répondre aux enjeux actuels et émergents.
La notion de conseils attendue en capacité C83 doit s'entendre au sens d'orientation, d'aide à la prise de décision des professionnels par rapport à l'adoption ou pas du changement et pas de préconisations ou prescriptions. Le BTSA pose, sur le changement socio-technique support de l'accompagnement, un regard suivant différents angles visant à éclairer dans leur choix les professionnels accompagnés.
Ces conseils sont des réponses sur mesure laissant les professionnels accompagnés libres de leurs choix, dans le cadre du conseil stratégique.

Attendus de la formation

Présentation adaptée de résultats

Réalisation d'un support communicable

Diffusion d'un message adapté et en adéquation avec la finalité

Mise en valeur des résultats d'essais ou d'expérimentations

Prise en compte du public cible

Multi performance et résilience des systèmes

Formulation de conseils dans un contexte de transition agroécologique

Différents types de conseils (collectif, individuel, mutualisation …)

Place du BTSA dans la nouvelle organisation du conseil

Méthodologie d'accompagnement du changement socio-technique

Finalités du changement

Façons d'accompagner le changement

Place de chacun des acteurs

Dimension humaine des systèmes techniques

Les activités pluridisciplinaires

Les équipes disposent d'un potentiel de 174 heures inscrit dans la grille horaire sans fléchage disciplinaire *a priori*.
Le volume horaire consacré à chaque thématique doit être suffisant pour développer un projet cohérent permettant une approche croisée entre les disciplines mobilisées : à ce titre, il est indiqué un volume minimal de 12 heures pour chaque thématique.
Au-delà de la mise en œuvre des dix thématiques proposées, une ou plusieurs autre(s) thématique(s) peu(ven)t être présentée(s) par l'équipe pédagogique sur le potentiel horaire restant.

Les thématiques proposées sont à décliner en situations de formation en lien avec la stratégie de l'équipe, le contexte et les opportunités de l'établissement.

Les trois premières thématiques sont communes à toutes les spécialités de BTSA.

Thématique (12h minimum par thématique)	**Finalités**	**Module(s) pouvant être impliqué(s)**	**Disciplines mobilisables (liste non limitative)**
Approche croisée des enjeux de questions de société	il s'agit d'amener les apprenants à confronter des points de vue sur des questions de société pour en dégager les enjeux. Ceux-ci peuvent être liés au thème culturel et socio-économique définit par note de service et/ou à toute autre question de société, notamment celles en lien avec le domaine professionnel (ex : communication auprès des clients et des citoyens)	M1 et modules professionnels	Sciences économiques, sociales et de gestion, français, éducation socioculturelle, disciplines professionnelles
Conduite de projets	Il s'agit d'amener les apprenants à développer leur capacité à conduire des projets à caractère social ou technique pour coopérer avec des acteurs du domaine professionnel	M2 et modules professionnels	Education socioculturelle, disciplines professionnelles
Communication professionnelle (de la spécialité de formation)	Il s'agit d'amener les apprenants à s'approprier les codes et langages de la communication du secteur professionnel	M3, M6, M7, M8	Lettres modernes, information-documentation, éducation socioculturelle, langue vivante, disciplines professionnelles
Acquisition de références technico-économiques	Il s'agit d'amener les apprenants à produire et à capitaliser des références valides pour élaborer des scénarios prévisionnels et évaluer des itinéraires techniques	M4, M5, M8	Sciences économiques, sociales et de gestion, Viticulture-Œnologie, Sciences et techniques des équipements, Technologies de l'informatique et du

			multimédia
Mise en place d'enregistrements et de la traçabilité	Il s'agit d'amener les apprenants à capitaliser et à organiser des données pour les valoriser en matière de pilotage et/ou dans une finalité réglementaire	M4, M5, M6	Sciences économiques, sociales et de gestion, Viticulture-Œnologie, Technologies de l'informatique et du multimédia
Etude multicritères de la cohérence d'itinéraires viticoles et œnologiques (ex : analyse d'un terroir)	Il s'agit d'amener les apprenants à analyser les interactions entre la production de raisins, les techniques de vinification, d'élevage et le produit prévu ou obtenu pour proposer des améliorations d'un système vitivinicole	M4, M5, M7	Viticulture-Œnologie, Sciences économiques, sociales et de gestion, Sciences et techniques des équipements, Biologie-écologie, STA/Productions végétales, Technologies de l'informatique et du multimédia
Travaux de laboratoire et analyse de documents d'œnologie	Il s'agit d'amener les apprenants à disposer d'outils d'aide à la décision pour suivre et piloter l'élaboration des vins	M5	Physique-chimie, Œnologie
Gestion prévisionnelle (modélisation)	Il s'agit d'amener les apprenants à modéliser l'activité de production de l'entreprise pour l'optimiser	M6	Technologies de l'informatique et du multimédia, Mathématiques, Sciences économiques, sociales et de gestion
Chantier, organisation du travail	Il s'agit d'amener les apprenants à planifier, à mettre en œuvre et à analyser des situations de terrain dans une perspective d'amélioration de leurs pratiques professionnelles	M6, M4, M5	Sciences économiques, sociales et de gestion, Viticulture-Œnologie, Sciences et techniques des équipements
Le changement en viticulture-œnologie	Il s'agit d'amener les apprenants à analyser les liens entre les modalités d'accompagnement et l'évolution des pratiques professionnelles pour pouvoir s'insérer au mieux dans des dynamiques d'accompagnement du changement socio-technique	M8	Sciences économiques, sociales et de gestion, Viticulture-Œnologie, Sciences et techniques des équipements, Biologie-écologie, Technologies de l'informatique et du multimédia