



Direction générale de l'enseignement et de la recherche
Service de l'enseignement technique
Sous-direction des politiques de formation et d'éducation
Bureau des Diplômes de l'Enseignement Technique
19 avenue du Maine
75349 PARIS 07 SP
0149554955

Note de service
DGER/SDPFE/2017-607
17/07/2017

Date de mise en application : 30/09/2017
Diffusion : Tout public

Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 2

Objet : instruction relative aux épreuves validant les capacités professionnelles du baccalauréat professionnel spécialité "conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole" (CGEVV)

Destinataires d'exécution

Directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt
Directions de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt
Services régionaux de la formation et du développement
Services de la formation et du développement
Etablissements Publics Locaux d'Enseignement et de Formation Professionnelles Agricoles
Etablissements d'enseignement agricoles privés sous contrat

Résumé : cette note de service a pour objet de préciser les épreuves E5 "choix techniques", E6 "pilotage de l'entreprise" et E7 "pratiques professionnelles" qui valident respectivement les capacités professionnelles C5, C6 et C7 à C12 du référentiel de certification de la spécialité "conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole" du baccalauréat professionnel.

Textes de référence : arrêté du 27 février 2017 portant création de la spécialité "conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole" du baccalauréat professionnel et fixant ses conditions de délivrance.

NS-DGER/SDPFE/2017-216 du 10-03-2017 sur les périodes de formation en milieu professionnel, stages et autres séquences en milieu professionnel des élèves et étudiants de l'enseignement et de la formation professionnelle agricoles.

Cette note de service a pour objet de préciser les modalités des épreuves E5, E6 et E7 qui valident les capacités professionnelles C5 à C12 du référentiel de certification de la spécialité « conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole » du baccalauréat professionnel. Les dispositions de la présente note de service sont applicables à partir de la rentrée scolaire 2017 pour la session d'examen 2019. Les dispositions de la note de service DGER/SDPOFE/N2010-2153 du 19 octobre 2010 seront abrogées à l'issue de la session d'examen 2018.

PRECISIONS RELATIVES A L'EPREUVE E5 " CHOIX TECHNIQUES "

Forme et capacité visée

L'épreuve E5 est une épreuve ponctuelle terminale écrite de 2 heures 30, affectée du coefficient 2, identique pour les candidats en CCF ou hors CCF.

L'épreuve E5 valide la capacité **C5 - Réaliser des choix techniques dans le cadre d'un système vitivinicole**

- **C5 -1** - Réaliser des choix techniques dans un processus viticole
- **C5 -2** - Réaliser des choix techniques dans un processus vinicole

Objectifs de l'épreuve

Cette épreuve vérifie que le candidat a acquis les savoirs et les méthodes de raisonnement nécessaires à la conduite d'un processus vitivinicole.

Le candidat montre qu'il est capable, à partir de l'analyse d'une situation professionnelle, de justifier des pratiques et/ou de proposer des techniques adaptées à cette situation dans une perspective de durabilité.

Déroulé de l'épreuve

La durée de l'épreuve est de 2 heures 30, temps de lecture des documents inclus.

L'épreuve est construite sous la forme d'une ou plusieurs études de cas. Le sujet comporte des documents et éventuellement des annexes.

L'évaluation est réalisée à partir d'une grille critériée nationale.

Évaluateur

La correction est réalisée par un enseignant de viticulture-œnologie.

PRECISIONS RELATIVES A L'EPREUVE E6 " PILOTAGE DE L'ENTREPRISE "

Forme et capacité visée

L'épreuve E6 est une épreuve ponctuelle terminale pluridisciplinaire orale à partir d'un support écrit individuel rédigé par le candidat. Elle prend appui sur les périodes de formation en milieu professionnel d'une durée d'au moins huit semaines (stage principal).

Elle est affectée du coefficient 3, identique pour les candidats en CCF ou hors CCF.

L'épreuve E6 valide la capacité **C6 - Piloter une entreprise vitivinicole**

C6-1 - Évaluer le fonctionnement de l'entreprise dans son contexte

C6-2 - Identifier des pistes d'évolution de l'entreprise

Objectifs de l'épreuve

A l'échelle de l'entreprise du stage principal, l'épreuve vise à :

- mettre en évidence dans une approche systémique, le fonctionnement de l'entreprise dans son contexte ;
- identifier et analyser des points forts et des points faibles liés au fonctionnement de l'entreprise ;
- présenter des pistes d'évolution du système dans une perspective de durabilité.

Entreprise support de l'épreuve

Pour pouvoir être support de l'épreuve, l'entreprise doit avoir *a minima* une activité professionnelle de production de raisins de cuve. La partie transformation peut être ou non présente sur l'entreprise.

A contrario les caves, quelles que soient leur organisation, ne peuvent pas être support de l'épreuve.

Dans toutes les situations, le candidat s'intéresse aux interactions raisin/vin.

Dans le cas où l'activité viticole est réalisée par l'intermédiaire d'une ou plusieurs sociétés, le candidat centre son étude sur le fonctionnement d'une des unités de production de raisins de cuve.

Productions du candidat et attendus de l'épreuve

Le candidat produit un dossier écrit individuel, sans annexe, de 15 pages maximum et une fiche synthétique de 2 pages maximum.

Dans son dossier, le candidat :

- analyse le fonctionnement de l'entreprise en lien avec son terroir ;
- choisit et développe 2 points fort(s) et/ou faible(s) du fonctionnement de l'entreprise, relevant d'au moins 2 des 3 dimensions de la durabilité (technico-économique, environnementale, sociale).

Selon les modalités et la date définies par l'autorité académique, le dossier écrit est soit remis par le candidat en 3 exemplaires soit transmis par courriel, en amont de l'épreuve.

Dans sa fiche synthétique, remise au jury le jour de l'interrogation, le candidat présente l'entreprise et son fonctionnement. Cette fiche, peut servir de support de communication pour la présentation orale de 5 minutes et pour l'entretien qui suit.

Pour pouvoir être interrogé à l'oral de l'épreuve E6, le candidat doit obligatoirement avoir transmis son dossier écrit et se présenter le jour de l'épreuve avec sa fiche synthétique.

Déroulé de l'épreuve

L'épreuve est pluridisciplinaire orale à partir d'un dossier écrit et d'une fiche synthétique, individuels rédigés par le candidat. Elle prend appui sur les périodes de formation en milieu professionnel dont la durée est au moins de 8 semaines (stage principal).

La soutenance orale d'une durée de 25 minutes maximum se déroule en 2 temps :

- 5 minutes maximum de présentation par le candidat du fonctionnement de l'entreprise en lien avec son terroir et de mise en évidence des deux éléments points fort(s) et/ou faible(s) choisis.
- 20 minutes d'entretien avec le jury prenant appui sur la présentation orale et sur l'écrit. L'entretien porte sur l'analyse du fonctionnement de l'entreprise et sur la présentation de pistes d'évolution en lien avec les points fort(s) et/ou faible(s) retenus, dans une perspective de durabilité.

A l'exception de la fiche synthétique, aucun autre support de communication n'est autorisé pour cette épreuve.

Le candidat dispose de son dossier écrit, de sa fiche synthétique et de 2 pages maximum manuscrites ou dactylographiées de notes personnelles s'il le souhaite pendant toute la durée de l'épreuve orale.

Evaluateurs

L'évaluation est réalisée à l'aide d'une grille nationale critériée (cf annexe 1). Le jury s'appuie sur les productions écrite et orale du candidat pour l'évaluer.

Le jury est composé de trois examinateurs :

- un enseignant de sciences économiques sociales et de gestion (SESG) ;
- un enseignant de viticulture-œnologie
- un professionnel du secteur vitivinicole.

L'absence du professionnel ne peut rendre opposable la validité de l'épreuve.

PRECISIONS RELATIVES A L'EPREUVE E7 " PRATIQUES PROFESSIONNELLES "

POUR LES CANDIDATS BÉNÉFICIAIRE DU CCF

L'épreuve E7, de coefficient 5, comporte 5 CCF dont les caractéristiques sont résumées dans le tableau ci-dessous :

CCF	Capacité(s) certifiée(s)	Coefficient	Modalités d'évaluation
CCF1	C11 - Mettre en œuvre des activités de valorisation de l'entreprise et de ses produits et services	0,5	Oral ou écrit
CCF2	C9 - Gérer le travail dans l'entreprise vitivinicole C10 - Réaliser des opérations de gestion et d'administration de l'entreprise dans son contexte	1	Écrit à partir de documents
CCF3	C7 - Conduire une production viticole	1,5	Pratique explicitée
CCF4	C8 - Conduire les travaux de cave	1,5	Pratique explicitée
CCF5	C12 - S'adapter à des enjeux professionnels particuliers	0,5	A l'initiative de l'équipe enseignante

CCF n°1 (coefficient 0,5)

Capacité visée

C11 – Mettre en œuvre des activités de valorisation de l'entreprise et de ses produits et services

C11-1- Assurer la commercialisation des produits et des services de l'entreprise

C11-2- Coopérer à des actions collectives sur le territoire

Description de l'épreuve

L'évaluation prend la forme d'un oral ou d'un écrit. Elle s'appuie, en partie, sur l'étude de cas concret(s) à partir de documents fournis par l'examineur.

CCF n°2 (coefficient 1)

Capacités visées

C9 - Gérer le travail dans l'entreprise vitivinicole

C9-1 - Organiser le travail

C9-2 - Gérer la main d'œuvre

C10 - Réaliser des opérations de gestion et d'administration de l'entreprise dans son contexte

C10-1- Réaliser des opérations de gestion technico-économique et financière

C10-2- Assurer la gestion administrative de l'entreprise

Description de l'épreuve

Elle prend la forme d'un écrit à partir d'un ou plusieurs cas concrets et de documents de gestion (documents de gestion associés à au moins un des cas). La durée maximale de l'épreuve est de 2 heures 30, temps de lecture des documents inclus.

Capacité visée

C7 - Conduire la production viticole

- **C7-1** - Mettre en place des actions de préservation ou d'amélioration des sols et de la biodiversité des vignobles
- **C7-2** - Réaliser des opérations de conduite du vignoble

Description de l'épreuve

La capacité C7 est certifiée au travers d'une pratique explicitée avec au moins une partie réalisée sur le terrain (observations, comptages, évaluations, diagnostics, intervention(s) technique(s),...).

Cette situation évalue l'aptitude du candidat à :

- apprécier l'état d'une parcelle de vigne en vue de réaliser un diagnostic de situation ;
- proposer et justifier une (ou des) intervention(s) technique(s) au regard de la situation, et contrôler le résultat d'une opération ;
- discuter ses propositions dans une perspective agroécologique et de préservation des ressources naturelles ;
- réaliser éventuellement une opération manuelle et/ou mécanisée au vignoble dans le respect des objectifs agronomiques, en optimisant les performances des équipements, et dans les conditions optimales de sécurité et de protection de l'environnement.

Le candidat doit être capable de justifier ses choix et ses initiatives au regard de la situation mais aussi d'exprimer les suites à envisager.

La parcelle support de l'évaluation peut être située sur l'exploitation de l'établissement ou sur une exploitation partenaire.

Des données peuvent être fournies au candidat (analyses de terre ou de végétal, données climatiques, suivi de la parcelle, bulletin de santé du végétal (BSV), informations issues de capteurs, autres documents professionnels techniques, etc.) en complément des informations qu'il a prises sur le terrain. Elles doivent permettre au candidat d'étayer son diagnostic parcellaire et de contextualiser ses propositions.

Si elle est présente, l'opération mécanisée peut suivre directement le diagnostic ou être différée dans le temps. Elle doit permettre d'apprécier la capacité du candidat à choisir, à mettre en œuvre, à analyser le travail et à formuler des propositions au regard de la situation.

Au sein d'une classe, il est possible d'étaler l'organisation de l'évaluation dans le temps, dans le respect d'un traitement équitable des candidats.

Dans les établissements où les apprenants, individuellement ou par petits groupes, participent activement à la conduite d'une parcelle de vigne, cette activité peut contribuer à l'évaluation de la capacité C7.

La durée de l'évaluation est laissée à l'initiative des évaluateurs.

L'évaluation est réalisée par un enseignant de viticulture-œnologie et éventuellement un enseignant d'agroéquipement sur la base d'une grille critériée construite en cohérence avec les capacités visées par le CCF.

La contribution des sciences et techniques des agroéquipements (STE) est obligatoire dans au moins un des deux CCF : le CCF n°3 ou le CCF n°4.

CCF n°4 (coefficient 1.5)

Capacité visée

C8 - Conduire les travaux de cave

- **C8 - 1** - Réaliser une vinification
- **C8 - 2** - Réaliser des opérations d'élevage des vins

Description de l'épreuve

La capacité C8 est vérifiée au travers d'une pratique explicitée avec au moins une partie réalisée en cave (observations, prélèvements, analyses de routine, etc...).

Cette situation évalue l'aptitude du candidat à :

- réaliser un suivi de vinification en s'appuyant sur des observations, des analyses œnologiques (sensorielles, chimiques...),
- justifier des actions mises en œuvre au cours du processus de vinification ou d'élevage des vins,
- discuter ses propositions dans une perspective de préservation des ressources naturelles,
- réaliser éventuellement une opération œnologique, manuelle et/ou mécanisée en choisissant les intrants et éventuellement le(s) matériel(s) adapté(s) tout en optimisant les performances des équipements, et dans les conditions optimales de sécurité et de protection de l'environnement.

Le candidat doit être capable, en lien avec la situation d'évaluation, de justifier ses choix et ses initiatives mais aussi d'exprimer les suites à envisager.

La cuvée support de l'évaluation peut être une cuvée du lycée ou d'une cave partenaire.

Des données peuvent être fournies au candidat (analyses, suivi de la cuve, documents professionnels techniques, etc.) en complément des informations qu'il a prises sur le terrain. Elles doivent permettre au candidat de compléter son diagnostic et de contextualiser ses propositions. L'analyse sensorielle fait obligatoirement partie des outils de diagnostic et de suivi mobilisés par le candidat.

Si elle est présente, l'opération mécanisée peut suivre directement le diagnostic ou être différée dans le temps. Elle doit permettre d'apprécier la capacité à choisir, à mettre en œuvre, à analyser le travail et à formuler des propositions au regard de la situation.

Au sein d'une classe, il est possible d'étaler l'organisation de cette évaluation dans le temps, dans le respect d'un traitement équitable des candidats.

Dans les établissements où les apprenants, individuellement ou par petits groupes, participent activement à une vinification ou à une micro-vinification, l'activité peut contribuer à l'évaluation.

La durée de l'évaluation est laissée à l'initiative des évaluateurs.

L'évaluation est réalisée par un enseignant de viticulture-œnologie et éventuellement un enseignant d'agroéquipement sur la base d'une grille critériée construite en cohérence avec les capacités visées par le CCF.

La contribution des sciences et techniques des agroéquipements (STE) est obligatoire dans au moins un des deux CCF : le CCF n°3 ou le CCF n°4.

CCF n°5 (coefficient 0.5)

Ce CCF est relatif à la capacité **C12 - S'adapter à des enjeux professionnels particuliers**. Les enseignements professionnels du module d'adaptation professionnelle (MAP) et éventuellement les stages concourent à l'atteinte de cette capacité.

La modalité d'évaluation est laissée à l'initiative de l'équipe pédagogique en cohérence avec les objectifs des modules d'adaptation professionnelle proposés par l'établissement et les conditions validées par l'autorité académique.

POUR LES CANDIDATS HORS CCF

L'épreuve E7 prend la forme d'une épreuve ponctuelle terminale orale d'une durée de 25 minutes maximum. Le candidat dispose de 25 minutes de préparation.

Elle valide les capacités C7 à C12 du référentiel de certification.

C7 - Conduire la production viticole

C8 - Conduire les travaux de cave

C9 - Gérer le travail dans l'entreprise vitivinicole

C10 - Réaliser des opérations de gestion et d'administration de l'entreprise dans son contexte

C11 - Mettre en œuvre des activités de valorisation de l'entreprise et de ses produits et services

C12 - S'adapter à des enjeux professionnels particuliers

L'évaluation a pour support un dossier technique et économique constitué par le candidat lors des périodes de formation en milieu professionnel. Le dossier porte sur :

- la conduite de la production de raisins à laquelle il a été associé,
- une vinification à laquelle il a participé,
- l'entreprise dans laquelle ces productions ont été mises en œuvre.

Le dossier

Le dossier technique et économique, support de l'interrogation orale, est constitué de quatre fiches (chacune est limitée à 2 pages maximum) :

- une fiche présentant de façon synthétique l'entreprise et son fonctionnement (fiche éventuellement commune avec l'épreuve E6). Dans cette fiche le candidat montre que le viticulteur/le vigneron s'adapte à des enjeux professionnels particuliers, en lien avec la capacité C12 ;
- une fiche présentant la conduite d'une parcelle de vigne mise en œuvre par le viticulteur/le vigneron à laquelle le candidat a été associé (mode de conduite, itinéraire technique, résultats techniques et économiques et éléments de comparaison,...) ;
- une fiche présentant une vinification à laquelle le candidat a été associé (type de produit attendu, opérations réalisées sur la cuvée, résultats techniques et économiques et éléments de comparaison) ;
- une fiche présentant des documents de nature économique et financière concernant les résultats de l'entreprise et des éléments de comparaison ...

La production de raisins et la vinification peuvent ne pas être réalisées sur une même entreprise sans que soit remise en question la validité des fiches. Lorsque les activités de production et de transformation sont disjointes, la fiche entreprise et la fiche présentant des documents de nature économique et financière concernent l'activité de production de raisins de cuve.

Dans le cas où l'activité viticole est réalisée par l'intermédiaire d'une ou de plusieurs sociétés, le candidat centre son étude sur le fonctionnement d'une des unités de production de raisins de cuve.

Le dossier écrit est remis par le candidat en 3 exemplaires avant l'épreuve à la date et selon la modalité précisées par la région organisatrice de l'examen pour transmission préalable aux examinateurs. En l'absence de dossier, le candidat ne peut pas présenter l'épreuve.

Le déroulement de l'épreuve orale

Le jury soumet au candidat une question portant sur un aspect du processus de production en lien avec son dossier. Le candidat dispose de 25 minutes pour préparer la réponse. Il présente sa réponse en 10 minutes maximum ; le jury dispose ensuite de 15 minutes pour demander au candidat de préciser sa réponse et pour élargir l'entretien par des questions exploratoires en lien avec les capacités évaluées par cette épreuve, sans omettre les questions relatives à la capacité **C12 - s'adapter à des enjeux professionnels particuliers**.

L'évaluation

L'évaluation est effectuée à l'aide d'une grille nationale critériée jointe en annexe 2.

Les examinateurs sont :

- un enseignant de viticulture-œnologie,
- un enseignant de sciences économiques sociales et de gestion (SESG),
- un professionnel du secteur, dans la mesure du possible.

ANNEXE 1
BACCALAUREAT PROFESSIONNEL "Conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole"
Grille d'évaluation de l'épreuve E6
Candidats en CCF et hors CCF

	Critères	Indicateurs	--	-	+	++	Commentaires	Note
C6-1. Évaluer le fonctionnement de l'entreprise dans son contexte	Mise en évidence de la cohérence du système étudié	<ul style="list-style-type: none"> - Mise en évidence de l'organisation du système d'exploitation - Justification des choix de productions, de leur répartition et de leur mode de conduite - Mise en évidence des interactions, des articulations entre la production de raisins et sa transformation - Prise en compte de la dimension sociale - Prise en compte des principaux résultats technico-économiques et financiers - Prise en compte d'éléments du terroir et du territoire dans l'analyse du système - Mise en évidence des interactions entre l'entreprise et son environnement -... 						/6
	Pertinence de l'évaluation du fonctionnement	<ul style="list-style-type: none"> - Mise en évidence de deux points fort(s) et/ou faible(s) couvrant au moins deux dimensions-de la durabilité - Argumentation du choix des points retenus - Mise en évidence d'éléments explicatifs (type « arbre des causes ») pour les points retenus ... 						/8
C6-2. Identifier des pistes d'évolution de l'entreprise	Pertinence des propositions	<ul style="list-style-type: none"> - Cohérence de la démarche mobilisée avec le fonctionnement de l'entreprise - Mise en relation des pistes d'amélioration avec chaque point fort et/ou faible retenu - Prise en compte de la durabilité dans la démarche et dans les propositions - Prise en compte du contexte de l'entreprise - Présentation argumentée des propositions - Mobilisation de références technico-économiques adaptées ... 						/6
TOTAL								/20

ANNEXE 2
BACCALAUREAT PROFESSIONNEL "Conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole"
Grille d'évaluation de l'épreuve E7 - Candidats hors CCF

Capacités	Critères	Indicateurs	Note				Commentaires	Note
			--	-	+	++		
C7 - Conduire une production viticole	Raisonnement et mise en œuvre d'opérations techniques au vignoble	- Justification des choix techniques au regard du contexte, des objectifs de production et du mode de conduite - Explication de la mise en œuvre d'une opération technique dans le respect des règles de sécurité - Regard critique sur la mise en œuvre d'une technique - Mobilisation de références techniques adaptées ...						/5
C8 - Conduire les travaux de cave	Raisonnement et mise en œuvre d'opérations techniques en cave	- Justification des choix techniques au regard du produit attendu, des risques encourus et de l'évolution de la cuvée - Explication de la mise en œuvre d'une opération technique dans le respect des règles de sécurité - Regard critique sur la mise en œuvre d'une technique - Mobilisation de références techniques adaptées ...						/5
C9 - Gérer le travail dans l'entreprise vitivinicole	Raisonnement et mise en œuvre de la gestion du travail	- Regard critique sur l'organisation du travail - Prise en compte des aspects sociaux et juridiques de la gestion des ressources humaines - Identification des étapes de la prise de décision - Mobilisation d'outils de diagnostic technico-économique et financier adaptés ...						/7
C10 - Réaliser des opérations de gestion et d'administration de l'entreprise dans son contexte	Raisonnement et conduite de l'étude technico-économique d'une décision	- Mobilisation d'outils de gestion de la prise de décision adaptés - Prise en compte des éléments non chiffrables de la prise de décisions						
C11 - Mettre en œuvre des activités de valorisation de l'entreprise, de ses produits et services	Raisonnement des pratiques de valorisation de l'entreprise, de ses produits et services	- Identification de pratiques de valorisation des entreprises, de leurs produits et services - Prise en compte des attentes sociétales ...						
C12 - S'adapter à des enjeux professionnels particuliers	Qualité de l'appropriation et de la réactivité	- Prise en compte du contexte - Valorisation du vécu professionnel - Mobilisation de références technico-économique adaptées - ...						/3
TOTAL								/20