



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE,
DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE ET DES AFFAIRES RURALES

<p>Direction Générale de l'Enseignement et de la Recherche Sous-Direction de la Politique des Formations de l'Enseignement Général, Technologique et Professionnel Bureau des Enseignements Technologiques et Professionnels 1 ter, avenue de Lowendal 75700 PARIS 07 SP Suivi par : Christine LAFONT Tél : 01.49.55.51.56 Fax : 01.49.55.56.17 Réf. Interne : Réf. Classement :</p>	<p>NOTE DE SERVICE DGER/POFEGTP/N2003-2047 Date : 02 JUILLET 2003</p>
--	--

Date de mise en application : immédiate

Le Ministre de l'agriculture, de l'alimentation,
de la pêche et des affaires rurales

Annule et remplace : les notes de service :

DGER/POFET/N91/2035 du 22 mars 1991 (BTSA)
DGER/POFET/N91/2031 du 14 mars 1991 (BEPA)
DGER/POFET/N93/2126 du 13 décembre 1993 (BEPA)
DGER/POFEGTP/N96/2039 du 19 mars 1996 (MAP)

à

☞ Nombre d'annexes : 4

Objet : Modules locaux à l'initiative des établissements (MIL, MAP et MAR) : définitions, objectifs, évaluation et procédures de validation.

Bases juridiques : décret 95-464 du 26 avril 1995 (règlement général du CAPA ; article 9) ; décret 89-51 du 27 janvier 1989 modifié (règlement général du BEPA article 9) ; décret 95-1011 du 12 septembre 1995 (règlement général du BTA article 9) et décret 89-201 du 4 avril 1989 modifié (règlement général du BTSA)

Résumé : Définition des divers modules construits par les établissements d'enseignement agricole dans le cadre de leur autonomie.

MOTS-CLES : MODULE INITIATIVE LOCALE ADAPTATION REGIONALE PEDAGOGIE AUTONOMIE

Destinataires	
<p>Pour exécution :</p> <ul style="list-style-type: none">- Administration centrale- Directions régionales de l'agriculture et de la forêt- Directions de l'agriculture et de la forêt des DOM- Inspection générale de l'agriculture- Hauts-commissariats de la République des TOM- Conseil général du génie rural des eaux et des forêts- Inspection de l'enseignement agricole- Etablissements publics nationaux et locaux d'enseignement agricole- Unions nationales fédératives d'établissements privés	<p>Pour information :</p> <ul style="list-style-type: none">- Organisations syndicales de l'enseignement agricole public- Fédérations d'associations de parents d'élèves de l'enseignement agricole public

Cette note de service a pour objet d'harmoniser les diverses procédures relatives à l'élaboration, la validation et l'évaluation des modules locaux à l'initiative des établissements.

Elle concerne le module d'approfondissement professionnel (MAP) du CAPA, les modules d'initiative locale (MIL) du BEPA, du BTA et du BTSA et le module d'adaptation régionale (MAR) du BEPA.

Outre un rappel des définitions, objectifs, modalités de mise en œuvre et d'évaluation, cette note réaffirme tout l'intérêt que la DGER porte à ces modules pour permettre une adaptation des établissements à la diversité des situations locales vécues, matérialisant ainsi leur autonomie.

Elle annule et remplace les notes de service suivantes :

- NS N96 N° 2039 du 19 mars 1996 : MAP des options renouvelées
- NS N93 N° 2126 du 13 décembre 1993 : MIL ET MAR
- NS N91 N°2031 du 14 mars 1991 : MIL et MAR en BEPA
- NS N91 N° 2035 du 22 mars 1991 : MIL en BTSA

Elle comprend les annexes suivantes :

Annexe 1 : formulaires pour la demande de validation au DRAF/SRFD (5 pages) :

page 1 : objectif général et horaires

page 2 : rapport d'opportunité

page 3 : contenus, compétences attendues des candidats...

page 4 : plan de la formation et de l'évaluation

page 5 : définition des CCF

Annexe 2 : formulaires d'analyse et de validation par le DRAF/SRFD (3 pages) :

page 1 : grille d'analyse

page 2 : relevé de décision du DRAF/SRFD

page 3 : bordereau de transmission de l'avis du DRAF/SRFD.

Annexe 3 : tableau récapitulatif des modules locaux par établissement et par filière

Annexe 4 : exemples de MAP

La Chargée de la Sous-direction POFEGTP

Brigitte FEVRE

1- QU'EST-CE QU'UN MODULE LOCAL ?

11. UN MODULE DE FORMATION

En application des décrets portant règlement général du CAPA, du BEPA, du BTA et du BTSA, les modules MIL, MAP et MAR font obligatoirement partie de la formation conduisant à l'un de ces diplômes. Ce sont des modules locaux élaborés et mis en œuvre à l'initiative des établissements.

Un module local complète la formation. Il répond à des objectifs précis, complémentaires des modules définis par le référentiel de formation, en cohérence avec eux et avec le niveau du diplôme.

Il a une durée de formation fixée par le référentiel de chaque diplôme ; il peut comporter des activités pluridisciplinaires et être complété par des périodes de stage, prélevées sur le potentiel de stage prévu dans le référentiel.

Il donne lieu à évaluation ; cette évaluation prend place dans le plan d'évaluation établi par l'équipe pédagogique et présentée au président du jury au moment de la signature du contrat relatif au CCF.

Il est validé par l'autorité académique.

12- UN MODULE À L'INITIATIVE DES ÉTABLISSEMENTS

Le module local doit être cohérent avec le projet pédagogique de l'établissement. Il contribue notamment à la mission d'insertion professionnelle.

Il est élaboré par l'équipe pédagogique sous la responsabilité du chef d'établissement et présenté en utilisant les documents figurant à l'annexe 1 de la présente note de service.

Toutefois, le MAP en CAPA et le MIL en BTA peuvent être choisis dans une carte nationale (cf. exemple de MAP en annexe 4).

Pour son élaboration et sa mise en œuvre, l'établissement peut valoriser des opportunités de son environnement professionnel, social et culturel. Il peut associer à sa réalisation des personnes extérieures à l'établissement. Ces opportunités et partenariats sont présentés dans le rapport d'opportunité rédigé à l'attention de l'Autorité académique lors de la demande de validation.

L'établissement prévoit les situations pédagogiques requises pour atteindre les objectifs visés : visites, stages, travaux dirigés, activités pluridisciplinaires...

Si un stage est prévu, le temps nécessaire à sa réalisation est décompté du potentiel de semaines de stage indiqué dans le référentiel de diplôme. Comme pour tout stage, dans le respect de la réglementation en vigueur, des conventions comprenant une annexe pédagogique doivent être établies.

L'établissement prévoit les évaluations, c'est-à-dire leur nature, la période de leur réalisation, la situation d'évaluation et les insère dans le plan d'évaluation.

La mise en œuvre est assurée par l'établissement avec les moyens mis à sa disposition. Dans cette limite, le choix entre plusieurs modules, peut être proposé aux élèves ou étudiants. La formation ne pourra cependant se dérouler que lorsque le nombre d'inscrits est supérieur ou égal huit.

13- UN MODULE LOCAL N'A PAS VOCATION :

- à permettre une mise à niveau ou un soutien dans une discipline,
- à constituer une préparation à une poursuite d'étude,
- à compléter les horaires d'autres modules du référentiel,
- à reprendre des objectifs ou des contenus déjà inclus dans les autres modules du référentiel de formation,
- à acquérir d'autres diplômes, brevets ou certificats (BAFA, diplômes de langues, AFPS, brevets fédéraux, CACES...).

2- LES DIFFÉRENTS TYPES DE MODULES LOCAUX

21. LE MAP EN CAPA

Le MAP permet, soit d'approfondir, soit de compléter utilement une partie de l'enseignement professionnel du MP3. Il s'agit d'une spécialisation des compétences ou d'un élargissement des compétences, éventuellement à un autre secteur professionnel proche.

Le temps de formation disponible pour le MAP peut être divisé entre 1 à 3 modules.

22. LE MIL EN BTSA, BTA ou BEPA

Les MIL visent à permettre le développement d'une compétence professionnelle ou d'une ouverture sur des réalités sociales ou culturelles, sur des sciences ou des technologies contemporaines...

Le temps de formation disponible pour les MIL en BTSA peut être divisé entre un à trois modules.

23. LE MAR en BEPA

L'objectif du MAR est le développement d'une compétence professionnelle spécifique liée à des besoins locaux de qualification professionnelle.

3- MOYENS ALLOUÉS POUR LA MISE EN ŒUVRE

Les moyens alloués pour la mise en œuvre des modules locaux sont calculés sur la base des horaires signalés dans les référentiels de formation et rappelés dans le tableau récapitulatif en fin de cette note de service.

Pour les MIL, les moyens ne sont pas affectés à une discipline donnée. Par contre, pour le MAP et le MAR, les moyens sont en général affectés à une discipline précisée dans le référentiel (techniques professionnelles, le plus souvent).

Les MIL font partie du tronc commun aux diverses options ou spécialités du BEPA ou du BTSA. En conséquence une classe associant les publics de plusieurs spécialités proposent à tous les élèves les mêmes MIL.

Les MAR et MAP sont des modules dépendant de chaque spécialité. Les classes associant les publics de plusieurs spécialités peuvent proposer des MAR et MAP différents selon les spécialités.

Pour tous les modules locaux, la classe est dédoublée à partir du 17ième élève ou étudiant pour les travaux organisés en groupes restreints. (cf. le tableau de fin de note).

4- ÉLABORATION D'UN MODULE LOCAL

Les enseignements sont présentés sous forme modulaire.

Cette présentation permet d'afficher explicitement plusieurs éléments :

- un objectif général de formation,
- des compétences attendues des candidats,
- des contenus d'enseignement,
- des propositions de situations pédagogiques.

Le module précise les heures des enseignements ou disciplines intervenant ainsi que les partenariats mis en place.

Les contenus de formation, les compétences attendues des candidats et les propositions pédagogiques sont inscrits en trois colonnes (cf. annexe 1 page 3).

L'objectif général précise la capacité générale que le candidat doit avoir acquise en fin de formation. Il peut être décliné en sous-objectifs structurant le module.

Les compétences attendues constituent la grille d'interprétation des contenus. C'est en se référant à l'énoncé des compétences attendues que l'enseignant fonde les exigences de l'évaluation. Elles sont formulées en terme d'opération que le candidat doit être capable de réaliser et que l'enseignant peut évaluer dans une situation donnée.

Les contenus définissent le champ d'application des capacités ; ils ne s'appréhendent qu'à partir des objectifs de formation et des compétences attendues.

Les propositions de situations pédagogiques : elles décrivent les modalités concrètes de mise en œuvre : observations, visites, enquêtes, stages, dossiers, travaux pratiques.... Elles peuvent prévoir les partenariats éventuels.

5- PROCÉDURE DE VALIDATION D'UN MODULE LOCAL

51. LA DEMANDE DE VALIDATION DES MODULES LOCAUX - LES DÉLAIS

Les modules locaux doivent faire l'objet d'une validation par le DRAF/SRFD ; celui-ci contrôle la pertinence du projet et sa cohérence pédagogique. Il prend pour cela tous les avis qu'il juge nécessaires, et peut solliciter en particulier l'avis de l'inspection de l'enseignement agricole.

Tout nouveau projet doit être présenté à la validation du DRAF/SRFD **avant** l'entrée en formation de la promotion concernée, qu'il soit mis en œuvre durant la première ou la deuxième année du cycle de formation. Le dossier doit être envoyé avant le 28 février de l'année précédant l'entrée de la promotion dans la filière.

Une exception est faite pour la mise en œuvre d'un nouveau diplôme ou d'un diplôme rénové : un délai d'un an est accordé. Dans ce cas, les modules locaux devront être envoyés avant le 28 février de la première année de mise en œuvre de la nouvelle formation ; il sera mis en œuvre sur la seconde année de la formation.

Le dossier de validation comporte cinq parties (voir annexe 1).

La validation par le DRAF/SRFD est valable pour la promotion indiquée sur la demande.

Son renouvellement se fait par tacite reconduction.

Toute modification apportée entraîne la nécessité de déposer une nouvelle demande de validation.

52. LA VALIDATION PAR LE DRAF/SRFD

À partir de la date de réception du dossier, le DRAF-SRFD dispose d'un délai de trois mois pour analyser le projet, recueillir les avis souhaités et faire connaître sa décision à l'établissement. Il utilise les documents figurant à l'annexe 2 de la présente note de service.

Sans réponse dans ce délai, le module local est réputé validé pour la promotion concernée.

Après étude du dossier, l'Autorité académique peut formuler :

- un avis favorable ; cet avis favorable autorise la mise en œuvre du module ; toutefois, l'évaluation du module doit être validée par le président de jury dans le plan d'évaluation en CCF,
- un avis défavorable motivé.

Dans le cas d'un refus, l'établissement dispose, s'il le souhaite, d'un mois pour amender son projet. Le DRAF-SRFD dispose d'un nouveau délai de deux mois pour prendre une décision définitive.

Le DRAF-SRFD ayant validé un module peut demander sa révision, des modifications ou sa suppression quand il le juge opportun.

Tout arrêt définitif de la mise en œuvre d'un module local doit être signalé au SRFD.

6- ÉVALUATION DES MODULES LOCAUX

La prise en compte des notes des modules locaux pour la délivrance du diplôme ne peut s'effectuer que lorsque le module est validé par le DRAF/SRFD.

Le MAP (coefficient 1) est évalué en épreuve terminale ou en CCF pour les candidats bénéficiant du CCF.

Le MAR est évalué dans l'épreuve F du BEPA en CCF pour les candidats en bénéficiant, lors de l'épreuve terminale pour les candidats hors CCF.

Le MIL est évalué en CCF dans les établissements habilités à mettre en œuvre le CCF. Les établissements non habilités à mettre en œuvre le CCF et ayant validé auprès de l'autorité académique un MIL organisent une évaluation certificative et gardent à disposition du jury l'ensemble des documents y ayant trait. Seuls les points au-dessus de 10 sur 20 sont pris en compte dans la délivrance du diplôme.

En BTSA, si le MIL est constitué de plusieurs parties, une seule note moyenne sera prise en compte. Celle-ci pourra résulter d'un calcul coefficienté par l'établissement.

Les modules locaux évalués en CCF, comme les autres modules, font partie du plan d'évaluation et du contrat passé avec le jury. Les présidents de jury peuvent s'informer des modules suivis par chaque candidat auprès des DRAF/SRFD.

7- CAS DES CANDIDATS NON SCOLARISÉS OU REDOUBLANT

Les candidats libres et les candidats de la formation à distance sont dispensés des modules locaux suivants : MIL, MAR.

Ces candidats au CAPA présentent :

- soit un des MAP proposés au niveau national (Cf. annexe 4),
- soit un approfondissement professionnel de leur choix, relatif au MP3, s'ils peuvent justifier d'une expérience pratique vécue relative à cet approfondissement. Un document d'une page ou deux précise la pratique professionnelle correspondante.

Le candidat précise son choix au moment de son inscription à l'examen. L'Autorité académique en informera le président du jury.

Les candidats ajournés non-redoublants, peuvent garder le bénéfice de leurs notes antérieures selon la réglementation en vigueur.

Les candidats ajournés et redoublants gardent obligatoirement le bénéfice de leurs notes antérieures.

Les candidats qui changent d'établissement en cours de cycle et ne peuvent bénéficier du CCF sont, de fait, dispensés de MIL (Cf. note de service DGER/POFEGTP/N97/N°2005 du 3 septembre 1997).

8- COMMUNICATION ANNUELLE AUX SERVICES RÉGIONAUX

Chaque année, l'établissement transmet au SRFD **avant la fin du premier trimestre** un tableau recensant les modules suivis par les élèves, en distinguant les promotions.

Récapitulatif et tableau comparatif

	CAPA - MAP	BEPA - MIL et MAR	BTA - MIL	BTSA - MIL
horaire	100 heures dont 70 h en groupe à effectif restreint ³	90 heures chacun ¹ dont 30 heures en groupe à effectif restreint ³	De 60 à 90 heures dont 32 heures en groupe à effectif restreint ³	120 heures dont 40 heures en groupe à effectif restreint ³
moyens	Heures affectées aux disciplines techniques de l'option ou la spécialité ou la nature du MAP	MIL : non affecté à une discipline fait partie du tronc commun MAR : affecté aux disciplines techniques de l'option ou la spécialité, fait partie de l'horaire de la spécialité	non affecté à une discipline ; fait partie du tronc commun	non affecté à une discipline fait partie du tronc commun
structure	. Peut être divisé en plusieurs modules . Peut inclure des stages . Peut être choisi dans une carte nationale	. Peut être complété par des stages . Peut être choisi dans une carte nationale	Peut être complété par stages . Peut être choisi dans une carte nationale	Peut être divisé en 2 ou 3 modules (pas de MIL inférieur à 40 heures) Peut être complété par des stages
nature	Champ professionnel lié au MP3 Possibilité d'un secteur professionnel proche de l'option	MIL : Champ culturel, scientifique, professionnel ou technologique ; peut exploiter un voyage d'étude, une étude de milieu MAR : champ professionnel, adaptation à la région	Champ professionnel, scientifique, technologique ou culturel	Champ professionnel, scientifique, technologique ou culturel Peut être lié à un voyage d'étude : exploitation historique, géographique, culturelle, linguistique...
évaluation	.en CCF ou épreuve spécifique organisée en même temps que l'épreuve professionnelle . Coefficient 1 sur le total des 20	MIL : toujours en CCF points au-dessus de 10 sur 20 MAR : coef. 0,5 (épreuve du 2 ^o groupe)	Évalué en CCF Points au-dessus de 10 sur 20	Évalué en CCF Une seule note même dans le cas de plusieurs modules coefficient 2 pour les points au-dessus de 10 sur 20

¹ Pour les établissements à rythme approprié : 50 heures en centre sont obligatoires ; les heures en entreprise (40 h au maximum en alternance) doivent être justifiées par rapport aux modules locaux (NS DGER/POFEGTP 2126 du 13 décembre 1993).

³ La classe est dédoublée en groupes à effectif restreint à partir du 17^{ième} élève ou étudiant pour tous les modules locaux.

RECU LE
ENREGISTRE LE
ETUDIE LE
DECISION LE

Proposition de MODULE :
Approfondissement professionnel (MAP)
Adaptation régionale (MAR)
Initiative locale (MIL)

ETABLISSEMENT	
----------------------	--

MODULE	Référence :					
MIL - MAR - MAP <small>(barrer les mentions inutiles)</small>	Intitulé					

ANNEE SCOLAIRE	CLASSE	
	OPTION	
PROMOTION	SPECIALITE	
	SUPPORT	

OBJECTIF GENERAL	
-------------------------	--

HORAIRE GLOBAL ELEVE		dont horaire en entreprise (pour formations à rythme approprié)	
-----------------------------	--	---	--

REPARTITION DES HORAIRES ENSEIGNANTS

ENSEIGNEMENT en classe entière			ENSEIGNEMENT en groupe restreint		
DISCIPLINES	HORAIRE	nom de l'enseignant	DISCIPLINE	HORAIRE	nom de l'enseignant

durée des activités pluridisciplinaires (horaire-élève) :

disciplines intervenant et horaire

si un stage individuel est prévu, préciser : durée, objectifs

autres situations pédagogiques :

MODULE	Référence :					
MIL - MAR - MAP	Intitulé					

Rapport d'opportunité

Le rapport devra répondre principalement à ces questions :
A quelle demande répond le module ?
quelles opportunités ont-elles été utilisées ?
quelles relations avec le projet d'établissement, le projet d'insertion professionnelle ?
quel complément est apporté par rapport à la formation ?
quelle sont les partenariats mis en oeuvre ? (citez les partenaires)

MODULE	Référence :					
MIL - MAR - MAP	Intitulé					

Définition du module local :

écriture sous une forme conforme au référentiel de formation du diplôme concerné : objectif, contenus de formation, compétences attendues du candidat et situations pédagogiques (activités) prévues (et autres précisions)

OBJECTIF GENERAL DU MODULE : le candidat doit être capable de...

présentation éventuelle des sous-objectifs le module vise principalement à... Il répond à la demande...

CONTENUS de formation	COMPETENCES ATTENDUES	SITUATIONS PEDAGOGIQUES
	le candidat doit être capable de niveau d'exigence attendu	

MODULE	Référence :					
MIL - MAR - MAP	Intitulé					

Plan de réalisation du module

DEROULEMENT DES OBJECTIFS DU MODULE, CALENDRIER DES EPREUVES CERTIFICATIVES ET DES STAGES

		SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DECEMBRE	FEVRIER
20../20.. (année 1)	NOMS DES ENSEIGNANTS					
	NOMS DES ENSEIGNANTS	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUIN
20../20..(année 2)	NOMS DES ENSEIGNANTS	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DECEMBRE	FEVRIER
	NOMS DES ENSEIGNANTS		AVRIL	MAI		

MODULE	Référence :					
MIL - MAR - MAP	Intitulé					

CCF

Place prévue du CCF dans le ruban pédagogique

Objectifs évalués, modalités de déroulement

nature de l'évaluation : orale, pratique, avec document, en situation professionnelle....

N°	Objectifs évalués du module (1)	Modalités de déroulement de l'épreuve (2)	coef	documents (3)

(1) indiquer le numéro d'objectif et son libellé

(2) préciser les autres modules s'il s'agit d'une situation intermédiaire d'évaluation

(3) documents qui seront transmis au jury et qui constituent le dossier de l'épreuve certificative

N/Ref :M
V/Réf : m
Dossier suivi par
Ligne directe :
Objet : validation MODULE LOCAL (MIL MAR ou MAP)

Monsieur le Chef d'Etablissement

A _____, le

BORDEREAU D'ENVOI

Désignation des pièces	Nombre	OBSERVATIONS
notification concernant le (ou les) module local (locaux) : (à préciser)		
fiche d'analyse (le cas échéant)		pour votre information et prise en compte des observations

Le Chef du Service Formation Développement



REPUBLIQUE FRANÇAISE
PREFECTURE DE LA REGIONAL
DIRECTION REGIONALE DE L'AGRICULTURE ET DE LA FORET
Service Régional de la Formation et du Développement

Dossier suivi par :

NOTIFICATION DE VALIDATION DE MODULES LOCAUX

MIL MAP MAR	Référence :	code et	classe	promotion	mot clé	année présentation
	Intitulé					
	Année scolaire	20.. -20..				

ETABLISSEMENT :

OPTION : option

Spécialité : specialité

Support :

Nombre d'heures :

Date de réception au S.R.F.D. :

AVIS DU SRFD

VALIDÉ

REFUSÉ

OBSERVATIONS	
---------------------	--

A , le

**Le Chef du Service Régional
de la Formation et du Développement**

ETABLISSEMENT

MIL MAP MAR					année présentation
	20.. -20..				
CLASSE CONCERNEE	classe	option	specialité	promotion	
avis à la décision de validation : quelques	OUI		NON	OBSERVATIONS	
1. Pertinence du projet : relativement					
<i>au référentiel professionnel</i>					
<i>au projet éducatif de l'établissement</i>					
<i>à l'environnement professionnel</i>					
<i>au projet d'insertion</i>					
<i>à l'environnement socioculturel</i>					
2. Rapport d'opportunité					
<i>Il présente les raisons du projet</i>					
<i>Il présente le contexte</i>					
<i>Il présente l'intérêt dans le cadre de la formation</i>					
<i>Il présente les collaborations extérieures</i>					
<i>Il donne des éléments sur la faisabilité du partenariat</i>					
3. Écriture et organisation					
<i>Présentation et objectif général bien définis</i>					
<i>compétences précisées</i>					
<i>situations pédagogiques décrites</i>					
<i>enseignements précisés avec durée</i>					
<i>formation pratique</i>					
<i>Calendrier ou plan de déroulement</i>					
<i>Intervenants extérieurs</i>					
4. Evaluation					
<i>Objectifs ou compétences évalués</i>					
<i>Modalités de déroulement explicitées</i>					
<i>documents qui seront transmis au jury</i>					
5. Formation pratique en milieu professionnel					
<i>Justification et cohérence</i>					
<i>Durée et lieu</i>					
<i>Suivi des élèves</i>					
Avis du Conseil d'Administration					
CONCLUSION	VALIDÉ		REFUSÉ		avis demandé à l'inspection de l'enseignement agricole
OBSERVATIONS					

SRFD

ETABLISSEMENT

RECAPITULATIF DES MIL BEPA ou BTA POUR L'ANNEE 2002/2003

MODULES 20 -20

CLASSES	SPECIALITE	1ère année	2ème année	intitulé du module	durée	période de réalisation	enseignants concernés	année de présentation à la validation

MODULES 20 -20

CLASSES	SPECIALITE	1ère an	2ème an	intitulé du module	durée	période de réalisation	enseignants concernés	année de présentation à la validation

SRFD

ETABLISSEMENT

RECAPITULATIF DES MAR BEPA POUR L'ANNEE 2002/2003
--

promotion 20 -20

CLASSES	SPECIALITE	1ère année	2ème année	intitulé du module	durée	période de réalisation	enseignants concernés	année de présentation à la validation

MODULES 20 - 20

CLASSES	SPECIALITE	1ère an	2ème an	intitulé du module	durée	période de réalisation	enseignants concernés	année de présentation à la validation

SRFD

ETABLISSEMENT

RECAPITULATIF DES MAP CAPA POUR L'ANNEE 2002/2003
--

MODULES 20 -20

CLASSES	SPECIALITE	1ère année	2ème année	intitulé du module	durée	période de réalisation	enseignants concernés	année de présentation à la validation

MODULES 20 -20

CLASSES	SPECIALITE	1ère an	2ème an	intitulé du module	durée	période de réalisation	enseignants concernés	année de présentation à la validation

SRFD

ETABLISSEMENT

RECAPITULATIF DES MIL BTSA POUR L'ANNEE 2002/2003
--

MODULES 20 -20

CLASSES	SPECIALITE	1ère année	2ème année	intitulé du module	durée	période de réalisation	enseignants concernés	année de présentation à la validation

MODULES 20 -20

CLASSES	SPECIALITE	1ère an	2ème an	intitulé du module	durée	période de réalisation	enseignants concernés	année de présentation à la validation

MAP 1 MODULE D'APROFONDISSEMENT PROFESSIONNEL
Formation d'arbres fruitiers palissés

DISCIPLINES :

Sciences et techniques horticoles 100 h (dont 80 h de Travaux pratiques
 : + deux semaines de stage)

PRESENTATION GENERALE : Ce module vise à faire acquérir aux candidats la maîtrise et la compréhension des savoir faire nécessaires à une pratique spécifique de la pépinière fruitière qui peut se développer avec l'extension du jardin particulier.

OBJECTIF GENERAL : Etre capable d'assurer la formation d'arbres fruitiers palissés (arbres à pépins)

Sous objectif 1: Identifier les principales espèces fruitières

Contenus	Compétences attendues	Recommandations pédagogiques
1- Les espèces fruitières porte - greffes, intermédiaires, variétés : - caractéristiques morphologiques - exigences pédoclimatiques - stades végétatifs	Repérer la structure et les divers organes d'un arbre fruitier Repérer les divers stades végétatifs Citer les principaux porte greffes, intermédiaires et variétés utilisés dans la région Citer leurs exigences pédoclimatiques	Le pommier et le poirier servent de support à cette partie. L'accent est mis sur la structure de l'arbre et la connaissance des stades végétatifs.
2 - Mise en place de la culture - multiplication - préparation du sol - greffage de la variété - formation du scion	Multiplier un porte greffe Préparer le sol en vue de la mise place Greffer un intermédiaire si nécessaire Greffer une variété Former correctement un scion	en relation avec le MP3, l'enseignement de ce module insiste sur l'organisation d'un chantier de greffage et les techniques d'obtention d'un scion.

Contenus	Compétences attendues	recommandations pédagogiques
<p>3 - Conduite d'une culture palissée</p> <ul style="list-style-type: none"> - installation des structures de palissage - plantation des scions - taille du scion - soins culturaux - obtention de la forme palissée : <ul style="list-style-type: none"> . pré moulage et formation des charpentières . moulage . taille de renforcement et d'équilibre . palissage 	<p>Installer les structures de palissage</p> <p>Réaliser une plantation de scions pour réaliser des formes fruitiers palissées</p> <p>Rabattre le scion et sélectionner les yeux</p> <p>Assurer le suivi des scions</p> <p>Former les branches charpentières</p> <p>Pratiquer les tailles successives de renforcement et d'équilibre</p> <p>Ligaturer les charpentières sur le palissage</p>	<p>Les différentes techniques de palissage sont présentées. Les gabarit peuvent servir d'aide pour cette étude.</p> <p>Les formes en U simple, U double, palmette Verrier, oblique et horizontale sont observées sur l'exploitation annexée ou à défaut dans des pépinières fruitières pratiquant le palissage de formes fruitières</p> <p>Ces notions ont été étudiées et pratiquées dans le MP3. Elles sont revues ici en insistant sur les distances de plantation et l'alternance lors de la plantation</p> <p>La hauteur de taille, le nombre de yeux à conserver à conserver sont des éléments particulièrement importants à respecter.</p> <p>Il s'agit de l'application, à la nutrition et à la protection des scions fruitiers, des notions du MP3 sous objectif 2.</p> <p>Les opérations de moulage, de taille et de palissage pour l'obtention de la forme recherchée sont réalisées tout au long du cycle végétatif. La maîtrise du savoir faire est déterminante.</p>

M A P 2 : L E G R E F F A G E S U R T A B L E E N P E P I N I E R E

DISCIPLINES :

Sciences et techniques horticoles : 100 h dont 70 h de Travaux pratiques + 2 semaines de stage)

OBJECTIF GENERAL : Etre capable de réaliser des greffes sur table, en pépinière

Contenus	Compétences attendues	Recommandations pédagogiques
<p>1- Les végétaux greffés sur table : porte - greffes, variétés</p> <p>2 - Réalisation du greffage : - récolte et stockage des rameaux</p> <p>- préparation du porte - greffe</p> <p>- organisation du chantier de greffage</p> <p>- réalisation de la greffe : préparation du porte - greffe et du greffon, assemblage, ligature</p> <p>- mise en culture : plaçage sous abri</p> <p>3 - Soins à apporter aux greffes : - arrosage - sevrage - ébourgeonnage - surveillance des ligatures - protection phytosanitaire - contrôle de l'ambiance de culture</p>	<p>Reconnaître les espèces végétales greffées sur table Citer les principaux porte greffes utilisés et les variétés, cultivars greffés sur table</p> <p>Récolter et stocker les rameaux greffons</p> <p>Préparer le porte - greffe</p> <p>Préparer le chantier de greffage et le poste de travail</p> <p>Exécuter les greffes sur table</p> <p>Assurer les opérations de suivi des plants greffés</p> <p>Contrôler l'ambiance de culture et signaler les anomalies constatées</p>	<p>Il s'agit d'étudier les principales espèces de conifères et d'arbres feuillus greffés sur table. Seuls les principaux porte - greffes utilisés sont étudiés.</p> <p>La nécessité de la qualité du greffon et de la conservation doit être mise en évidence.</p> <p>Les travaux préliminaires de préparation du porte greffe : taille, habillage, acclimatation sont aussi à réaliser</p> <p>La phase de préparation du chantier du chantier de greffage est aussi très importante et en particulier la préparation des matériels et outils nécessaires : greffoirs, mastics, paraffine attaches diverses...</p> <p>L'enseignant insiste sur le suivi régulier des greffes et sur le contrôle permanent de l'ambiance de culture : humidité du substrat, de l'air, température et luminosité</p>

MAP 3 : MODULE D'APPROFONDISSEMENT PROFESSIONNEL :
ENTRETIEN EXTENSIF D'ESPACES URBAINS ET PERIURBAINS

Disciplines et horaires	dont horaires cours	dont horaires de TP/TD (à effectif réduit)
Sciences et techniques horticoles ou de l'aménagement : 50 h	10 h	40 h
Biologie végétale : 50 h	20 h	30 h
TOTAL : 100 h	30 h	70 h

PRESENTATION GENERALE : l'entretien des espaces aménagés se réalise de plus en plus aujourd'hui par une gestion différenciée en fonction de leurs types et des objectifs recherchés. Cette gestion est basée sur la présence d'espèces spontanées et combine harmonieusement leur existence et les interventions de l'homme. Les collectivités doivent aussi répondre à l'intérêt du public pour des espaces plus "naturels", différents de jardins classiques.

L'enseignement de ce module est complété par deux semaines en milieu professionnel pour suivre et effectuer le travail lié à cette gestion, soit dans une entreprise, ou auprès d'une collective locale, ou une société d'autoroute, ou une DDE, ou un parc naturel.

OBJECTIF GENERAL : le candidat est capable de réaliser les opérations d'entretien d'espaces aménagés dans le cadre d'une gestion différenciée.

objectif 1 : Identifier des espaces aménagés dont l'entretien se fait de manière plus ou moins extensive

contenus d'enseignement	compétences attendues par le candidat	recommandations pédagogiques
11 : Flore et faune spontanée de divers espaces urbains ou périurbains"	Reconnaître les principales espèces locales de la flore et de la faune spontanée dans divers espaces urbains et périurbains Citer pour les espèces végétales rencontrées leurs exigences écologiques, leurs époques de floraison, leur mode de multiplication, leur intérêt esthétique	Il convient d'étudier essentiellement les espèces végétales, mais la présence de quelques animaux peut aussi être relevée surtout si elle est manifeste et présente un intérêt pour l'entretien de ces espaces. ou si elle peut susciter l'intérêt du public. L'étude se fait dans divers espaces en choisissant les lieux où la végétation est la plus "spontanée" possible comme les bords de trottoirs, les terres abandonnées, des bords de rivières, des talus de routes ou de voies de chemins de fer, les friches industrielles..
12 : Notion d'écosystème et évolution	Expliquer en quoi cet espace est un écosystème et comment il évoluera dans le temps	En liaison avec l'objectif 33 du MP2

13 : L'identification d'espaces entretenus de manière plus ou moins extensive	Décrire des espaces entretenus de manière plus ou moins extensive Citer quelques critères définissant ces espaces par rapport à la végétation et à l'entretien réalisé	Les objectifs d'ordre écologiques et économiques sont présentés.
14 : Les objectifs de l'entretien plus ou moins extensif d'espaces aménagés : . maintien de la diversité biologique, de la végétation spontanée, du renouvellement naturel... . diminution des interventions (tailles, fertilisation, traitements...) . diminution de la pollution	Expliquer les raisons d'un entretien plus ou moins extensif d'un espace	

objectif 2 : Réaliser les opérations d'entretien extensif d'un espace , aux époques favorables, avec le matériel approprié

contenus	compétences attendues	recommandations pédagogiques
Les méthodes et techniques adaptées aux objectifs d'entretien extensif et les époques favorables à leur réalisation La mise en œuvre de l'entretien : . éclaircissage, tontes spéciales, . semis, plantation, végétalisation, . désherbage des surfaces non végétalisées	Citer les méthodes et techniques en fonction des objectifs poursuivis Citer les époques favorables pour la réalisation de ces techniques Réaliser les opérations d'entretien : . éclaircir, tondre et faucher (tontes spéciales) . végétaliser . sélectionner les végétaux intéressants en fonction d'objectifs recherchés . désherber les surfaces non végétalisées Entretien du matériel	Insister sur le fait qu'entretenir ne veut pas dire tout nettoyer ; par exemple, on peut laisser des adventices au pied des arbres d'alignement... Les principes d'entretien ont été vus dans le module professionnel. Eléments de bibliographie : Colloque européen de Strasbourg des 24, 25 et 26 octobre 1994 : "Vers la gestion différenciée des espaces verts" IVF et CNFPT Sociétés des autoroutes du Sud de la France (Vedène 84) : "Guide des dépendances vertes"

objectif 4: se situer dans la réglementation en vigueur relative à la protection de l'environnement

contenus	compétences attendues	recommandations pédagogiques
Loi paysage et Loi sur l'eau Directive habitat faune flore (92/43 du 21 05 1992) Mesures agri-environnementales Réglementation sur la défense des forêts contre l'incendie (DFCI)	Citer les points de réglementation relative à la protection de l'environnement	

M A P 4 : M o s a ï c u l t u r e

DISCIPLINE :
Sciences et techniques de l'aménagement

100 heures dont 70h de Travaux Pratiques
et 2 semaines de stage

OBJECTIF GENERAL : Réaliser et entretenir un massif de mosaïculture

PRESENTATION GENERALE :

Le module d'approfondissement professionnel Mosaïculture représente 100 heures de formation auxquelles s'ajoutent 2 semaines de stage sur ce thème prélevées sur les 14 à 16 semaines prévues dans la formation.

Les contenus du module se déclinent en 6 chapitres qui permettent d'appréhender la mosaïculture comme une activité spécialisée nécessitant une connaissance approfondie des végétaux employés et des techniques de réalisation de massifs décoratifs à motif particulier et personnalisé.

Contenus	Compétences attendues	Recommandations pédagogiques
<p>Présentation de la mosaïculture - définition - caractéristiques</p> <p>Les végétaux utilisés en mosaïculture - caractéristiques des végétaux : . critères morphologiques, esthétiques . utilisation</p>	<p>Citer les principales caractéristiques de la mosaïculture dans les espaces aménagés</p> <p>Reconnaître les plantes utilisés en mosaïculture Citer au moins deux critères caractéristiques par plante</p>	<p>A partir de visites de parcs de ville, de produits multimédias, on définit et caractérise la mosaïculture.</p> <p>L'élève doit être capable de reconnaître au moins une dizaine de plantes couramment utilisées en mosaïculture. On aborde la connaissance du végétal à partir de thèmes techniques: couleur, feuillage, port, distance de plantation, utilisation...</p>
<p>Tracé de formes géométriques complexes</p>	<p>Réaliser des tracés de formes géométriques complexes une étoile ; une ellipse ; un ovale ; un ove</p>	<p>Les notions de géométrie nécessaires pour comprendre les tracés complexes sont abordées en relation avec le module MC2.</p>

<p>Réalisation d'un motif simple de mosaïciculture</p> <ul style="list-style-type: none"> - piquetage du massif - travail du sol : bêchage, découpe ; amélioration du sol ; dressage du massif <p>. tracé du massif</p>	<p>Réaliser sur le terrain le report d'un massif de mosaïciculture :</p> <ul style="list-style-type: none"> . réaliser le piquetage d'un massif . préparer le massif pour la plantation . effectuer le tracé du massif 	<p>La réalisation est effectuée à partir d'un plan à une échelle donnée. Il s'agit ici, de réinvestir les connaissances et les savoir-faire acquis dans le module MP3. On exige des dressages de terrain à plat, bombé et en pente.</p> <p>On s'appuie sur le plan du massif pour effectuer les calculs. Le tracé définitif doit s'effectuer en toute autonomie à l'aide d'un gabarit ou de fiches et de cordeaux.</p>
<p>Plantation du massif</p> <ul style="list-style-type: none"> - calcul du nombre de plantes - plantation du massif - soins après plantation 	<p>Réaliser la plantation du massif :</p> <ul style="list-style-type: none"> . estimer la quantité de plantes nécessaires à 10 % près . Planter en respectant les distances . effectuer les finitions . effectuer les soins après plantation 	
<p>Entretien</p> <ul style="list-style-type: none"> - opérations d'entretien du sol: binage, découpe - opérations d'entretien favorisant la végétation: arrosage, fertilisation - opérations d'entretien contrôlant la végétation: taille, pincement, tuteurage - opérations de remplacement 	<p>Réaliser les différents travaux d'entretien du massif :</p> <ul style="list-style-type: none"> . un binage, une découpe de massif . un arrosage, une fertilisation manuelle . un pincement, une taille des fleurs fanées . un tuteurage . un remplacement 	<p>Les différentes opérations d'entretien s'effectuent en toute autonomie à partir de consignes fournies par le responsable de l'entretien.</p>

M A P 5 : h a i e s e t c l ô t u r e s

DISCIPLINE : Sciences et techniques de l'aménagement :	100 heures (dont 70 heures de Travaux Pratiques) et deux semaines de stages
---	---

OBJECTIF GENERAL : Réaliser et entretenir les haies et les clôtures dans les espaces aménagés.

PRESENTATION GENERALE :

Le module d'approfondissement professionnel "haies et clôtures" représente 100 heures de formation auxquelles s'ajoutent 2 semaines de stage sur ce thème prélevées sur les 14 à 16 semaines prévues dans la formation.

Contenus	Compétences attendues	Recommandations pédagogiques
<p>Fonctions et caractéristiques des haies et clôtures</p> <p>- Fonctions des haies et clôtures: esthétiques, utilitaires...</p> <p>- Typologie et caractéristiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> * les différents types de haies: brise-vent, bocagère, taillée, libre, fleurie, défensive, bordure * les végétaux utilisés pour les haies * les différents types de clôtures et matériaux utilisés maçonnés, en bois, préfabriqués métalliques, mixtes 	<p>Citer les fonctions des haies et clôtures Citer les caractéristiques des haies et clôtures</p> <p>Reconnaître les végétaux de haies</p> <p>Reconnaître les principaux types de clôtures</p>	<p>L'étude porte sur l'inventaire et la définition des différentes haies et clôtures.</p> <p>Des supports variés d'enseignement sont utilisés: catalogues, visites, expositions...</p> <p>Il est souhaitable d'élargir la gamme végétale par rapport au module MP3</p>
<p>Mise en place des haies et clôtures</p> <p>- Législation en vigueur s'appliquant aux haies et clôtures:</p> <ul style="list-style-type: none"> * haies et clôtures mitoyennes * haies et clôtures non mitoyennes * clauses particulières (cahier des charges) <p>- Plantation des haies :</p> <ul style="list-style-type: none"> * intervalles et piquetage * fouilles * mise en place * soins à apporter 	<p>Mettre en place les haies et clôtures en respectant la législation en vigueur et les règles de sécurité</p> <p>Planter une haie en respectant la réglementation en vigueur et les règles de sécurité</p>	<p>Il convient de prendre exemple sur des cas concrets (lotissement).</p> <p>Il faut se reporter au MP3 pour la plantation proprement dite.</p>

<ul style="list-style-type: none"> - Installation des clôtures : * piquetage * fouilles-fondations * pose-alignement-scellement * finitions <p>Entretien</p> <ul style="list-style-type: none"> - entretien des haies : * travaux du sol: binage-désherbage-fertilisation-paillage-découpe... * travaux sur la plante: taille-traitement remplacement - entretien des clôtures (lasure, peinture, tension) 	<p>Installer une clôture en respectant la réglementation en vigueur et les règles de sécurité</p> <p>Entretien une haie en respectant les règles de sécurité</p> <p>Entretien une clôture en respectant les règles de sécurité</p>	<p>L'enseignement est réalisé à partir de cas concrets et de visites et mené en relation avec le module MP3.</p> <p>Chercher à diversifier les méthodes de taille : mécanique, chimique</p>
--	---	--

Module d'Approfondissement Professionnel MAP 6 : Vins effervescents

Disciplines	horaires
Viticulture	15 heures dont 8 h de TP ou visite et 5 h de pluridisciplinarité
Oenologie	65 heures dont 35 h de TP et 10 h de pluridisciplinarité
Agroéquipements	20 heures dont 10 h de TP et 5 h de pluridisciplinarité
TOTAL	100 HEURES + Stages : au moins 2 semaines

OBJECTIF GENERAL

Participer, à partir de consignes données, à la production d'un vin effervescent en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité et en respectant la qualité de l'environnement

objectif 1 : Situer la production de vins effervescents et participer à la préparation du vin pour la prise de mousse

contenus	compétences attendues	recommandations pédagogiques
Appellation et réglementation des vins effervescents Les cépages et les modes de conduites adaptés à la production des vins de base	Citer les conditions de production viticole locale des vins effervescents	Les conditions locales de production viticole et la réglementation sont citées (aire de production, cépages, modes de conduite, rendement ...)
Situation de la production locale de vins effervescents en particulier pour les régions d'appellation	Situer la production locale des vins effervescents	La présentation des vins effervescents est sommaire et limitée à la région.
Conditions particulières de production et de conservation du vin de base (blanc ou/et rosé) : récolte, transport de la vendange, pressurage, sulfitage, clarification ... vinification et stockage	Participer à l'élaboration du vin de base Utiliser le matériel de récolte et de vinification Préparer le vin en vue de la prise de mousse	Les conditions de récolte et de vinification du vin de base ainsi que les conditions d'hygiène vinaire sont étudiées en liaison avec le MP3. L'enseignement s'appuie sur des travaux pratiques et des stages. L'enseignant d'agroéquipement participe à la formation théorique et pratique.

MAP 1

objectif 2 : Participer aux opérations d'élaboration d'un vin effervescent

contenus	compétences attendues	recommandations pédagogiques
Préparation et incorporation de la liqueur de tirage Prise de mousse Mise sur pointe et remuage (manuel ou mécanique) Dégorgeage Egalisage, dosage et bouchage	Présenter le schéma d'élaboration d'un vin effervescent Participer aux différents travaux	Les méthodes sont citées et seules les pratiques régionales sont développées. Le vin effervescent est élaboré conformément aux usages de la région. Les règles d'hygiène et de sécurité et de protection de l'environnement sont mises en évidence. Des travaux pratiques et des stages appuient l'enseignement théorique
Qualité organoleptique d'un vin effervescent, principaux défauts	Participer à l'analyse sensorielle de vins effervescents	Cette analyse sensorielle est réalisée sous forme d'initiation.

MAP 1

Module d'Approfondissement Professionnel MAP 7 : Production de plants greffés soudés

Disciplines	horaires
Viticulture :	70 heures dont 30h de TP ou visite et 10 h de pluridisciplinarité
Agroéquipements :	20 heures dont 10 h de TP et 5 h de pluridisciplinarité
Biologie :	10 heures dont 5 h de TP et 5 h de pluridisciplinarité
TOTAL	100 HEURES + 2 semaines de stages au moins

OBJECTIF GENERAL : Participer, à partir de consignes données, à la production de plants de vigne greffés-soudés en appliquant les règles de sécurité et en respectant la qualité de l'environnement

objectif 1 : Préparer les porte-greffes et les greffons

contenus	compétences attendues	recommandations pédagogiques
Identification par l'étiquetage des bois de porte-greffes et de greffons Stockage en chambre froide Débitage des porte-greffes et des greffons Désinfection des bois Conservation des porte-greffes et des greffons avant greffage	Réceptionner et stocker les porte-greffes et les greffons Préparer les bois de greffage et les stocker	Les normes d'étiquetage sont étudiées en s'appuyant sur des exemples. Les conditions de conservation des bois sont sommairement étudiées en liaison avec l'enseignement de la biologie. Les normes sont précisées. Les maladies du bois et les produits de désinfection sont étudiés succinctement en liaison avec le MP3.

objectif 2 : Greffer sur table et favoriser l'élaboration d'une soudure

Conditions d'une bonne callogenèse Greffage manuel Greffage mécanique Conditionnement des greffes Conduite de la chauffe Triage	Citer les conditions de la callogenèse Citer les différentes méthodes de greffage sur table Réaliser une technique de greffage Participer à la préparation et à la conduite de la chauffe Trier les greffes en sortie de chauffe	Les mécanismes et les conditions sont décrits succinctement en liaison avec la biologie. L'enseignement s'appuie sur des observations pratiques. Les méthodes sont citées mais seules les pratiques régionales sont développées. Une initiation au greffage manuel est réalisée y compris si une méthode de greffage mécanique est pratiquée. Le conditionnement des greffes et la conduite de la chauffe sont étudiés conformément aux usages de la région. Le triage en sortie de chauffe est réalisé en situation pratique.
--	--	---

MAP 2

L'objectif 3 porte sur l'une ou l'autre des méthodes de production de plants greffés soudés

1er choix possible :

objectif 3 : Participer à la production d'un plant greffé-soudé en pépinière

contenus	compétences attendues	recommandations pédagogiques
Mécanisme et conditions de la rhizogenèse Préparation du sol et désinfection Méthodes de plantation	Citer les conditions de la rhizogenèse Préparer le sol de la pépinière Planter les greffes	Les mécanismes et les conditions sont décrits succinctement en liaison avec la biologie. L'enseignement s'appuie sur des observations pratiques. Il ne concerne que les pratiques régionales.
Méthodes d'entretien (arrosage, désherbage, traitements phytosanitaires, rognage, ...)	Entretien la pépinière	Seules les pratiques régionales sont décrites et réalisées, en liaison avec le MP3.
Méthodes et matériels d'arrachage Normes réglementaires Triage et conditionnement	Arracher les greffés-soudés Trier et conditionner les greffés-soudés	L'étude est succincte et s'appuie sur les pratiques locales

2ième choix possible :

objectif 3 : Participer à la production d'un plant greffé-soudé en pot

contenus	compétences attendues	recommandations pédagogiques
Mécanisme et conditions de la rhizogenèse	Citer les conditions de la rhizogenèse	Le mécanisme et les conditions de la rhizogenèse sont étudiés succinctement en liaison avec la biologie. L'enseignement s'appuie sur des observations pratiques.
Les mélanges terreux et la fertilisation ; les pots Conditions de production des plants en pots et préparation de la serre	Préparer le substrat et les pots Participer à la préparation de la serre	L'étude des mélanges terreux, de la fertilisation et des pots et des conditions de production est sommaire et s'appuie sur la pratique. Seules les pratiques régionales sont étudiées et réalisées.
Arrosage, protection phytosanitaire, contrôle et intervention sur la température	Participer à l'entretien des plants et à la conduite de la production sous serre	La pratique est succinctement réalisée en liaison avec le MP3.
Normes réglementaires Triage Acclimatation Conditionnement	Trier, acclimater et conditionner les plants en pots	L'étude est succincte et s'appuie sur les pratiques locales.

MAP 2

Module d'Approfondissement Professionnel MAP 8 : Production d'une eau de vie

Disciplines	horaires
Viticulture	15 heures dont 10 h de TP ou visite et 5h de pluridisciplinarité
Oenologie	65 heures dont 30 h de TP et 10 h de pluridisciplinarité
Agroéquipements	20 heures dont 10 h de TP et 5 h de pluridisciplinarité
TOTAL	100 HEURES + 2 semaines de stages

OBJECTIF GENERAL : Participer, à partir de consignes données, à la production d'une eau-de-vie en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité et en respectant la qualité de l'environnement

objectif 1 : Situer la production des eaux-de-vie et participer à la préparation de la distillation

contenus	compétences attendues	recommandations pédagogiques
Appellation et réglementation des eaux-de-vie Les cépages et les modes de conduites adaptés à la production des eaux-de-vie	Citer les conditions de production viticole locale d'eaux-de-vie.	Les conditions locales de production viticole et la réglementation sont citées : aire de production, cépages, modes de conduite, rendement ...
Situation de la production des eaux-de-vie par rapport à la production de vin	Situer la production locale des eaux-de-vie	La présentation des eaux de vie est sommaire et limitée à la région.
Conditions particulières de production et de conservation du vin de base	Participer à l'élaboration du vin de base et à sa préparation en vue de la distillation.	Les conditions d'hygiène vinaire sont soulignées en liaison avec le MP3.
Identification des différentes parties de l'alambic Préparation du matériel	Préparer le matériel de distillation	A partir de schémas d'alambics, les différentes parties sont identifiées. Des visites et des travaux pratiques appuient l'enseignement théorique. Celui-ci doit se limiter à des notions simples.

objectif 2 : Participer à la réalisation des opérations de distillation

contenus	compétences attendues	recommandations pédagogiques
Distillation continue Distillation discontinue	Citer les différentes méthodes locales de distillation	Les méthodes sont citées et seules les pratiques régionales sont développées.
Selon la région une seule chauffe ou deux chauffes (brouillis, coeur et coupe) Contrôle des paramètres simples : température et TAV	Participer à la conduite de la chauffe et au contrôle des paramètres de la distillation	La chauffe est conduite conformément aux usages de la région. Les règles d'hygiène et de sécurité et de protection de l'environnement sont mises en évidence. Les paramètres sont étudiés sur le plan pratique. Des travaux pratiques et des stages appuient l'enseignement théorique.
Qualité organoleptique d'une eau-de-vie Principaux défauts	Participer à l'analyse sensorielle des eaux-de-vie	Cette analyse sensorielle est réalisée sous forme d'initiation.