

Référentiel de diplôme

Baccalauréat professionnel



“Conduite
et gestion
de l’entreprise
vitivinicole”

Photos : Lycée viticole d'Avize (Marne) - Patrimoines ruraux


Source : <http://photo.agriculture.gouv.fr> : ©Pascal Xicluna/Min.Agric.Fr - ©Stéphane Sandre/Min.Agric.Fr.

Référentiel de diplôme Baccalauréat professionnel “Conduite et gestion de l’entreprise vitivinicole”

Sommaire

Référentiel professionnel.....	1
Le contexte de l’emploi visé	3
Fiche descriptive d’activités	7
Situations professionnelles significatives.....	11
Référentiel de certification	13
Liste des capacités attestées par le diplôme	15
Tableau des épreuves	17
Modalités d’évaluation	21
Référentiel de formation	23
Présentation et architecture de formation.....	25
Formation à caractère professionnel	27
Modules de formation	29
Les unités de formation	35
Siglier.....	61





Référentiel de diplôme
Baccalauréat professionnel
“Conduite et gestion
de l’entreprise vitivinicole”

Référentiel professionnel

Le référentiel professionnel du baccalauréat professionnel, spécialité “Conduite et Gestion de l’Entreprise Vitivinicole”, décrit les emplois de niveau IV exercés par des hommes et des femmes ayant la responsabilité d’une exploitation viticole, quel que soit le mode de faire valoir, conjoints d’exploitants, associés ou salariés hautement qualifiés.

Le référentiel professionnel est composé de trois parties : la première fournit les informations relatives au contexte de l’emploi visé et la description de l’emploi visé. La deuxième partie de ce référentiel est constituée de la fiche descriptive d’activité (FDA). La troisième partie présente les situations professionnelles significatives (SPS) organisées en champ de compétences.

1- Éléments de contexte socio-économique du secteur professionnel

1.1- Contexte de la filière¹

Les exploitations viticoles, situées essentiellement en Champagne, Beaujolais, Bourgogne, Bordelais, Côtes du Rhône, Languedoc Roussillon, Poitou-Charentes et Provence-Alpes-Côte d'Azur, produisent en moyenne 50 millions d'hectolitres par an sur une surface de 780 000 hectares. Le vignoble français a perdu 11% de sa superficie entre les recensements agricoles 2000 et 2010. La France, l'Espagne et l'Italie 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 vitivinicoles. La moitié des viticulteurs spécialisés vinifient leur production en cave coopérative. La filière biologique représente 6% des exploitations viticoles cultivant 8% de la surface viticole en production².

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.

Parmi les atouts³, la qualité des vins liée à une grande diversité des productions assure à la filière une reconnaissance du savoir-faire français à l'international. Les vins et spiritueux occupent le premier poste de la balance commerciale agroalimentaire. Faiblement dépendante des aides publiques, cette production peut générer des revenus élevés dans certains vignobles et reste créatrice d'emploi : la filière représente 600 000 emplois directs et indirects dont 2 700 pour le négoce.

Cependant, la durée d'implantation de la vigne, culture pérenne, rend difficile les adaptations aux aléas du marché et du changement climatique. La transmission difficile des exploitations, une productivité moyenne faible, un cadre réglementaire fort et la difficulté pour la France d'élargir l'exportation à l'ensemble des gammes de productions, sont autant d'éléments susceptibles de fragiliser la filière. La difficulté réside dans la mise en place d'une marque homogène et conséquente à destination des pays du nouveau monde 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 professionnels⁴

La filière viticole française, fortement exportatrice, valorise des produits de qualité ainsi qu'une image et un savoir-faire. Véritable patrimoine, la filière doit également faire face à l'évolution des pratiques des consommateurs plus exigeants en termes de qualité, traçabilité et de respect de l'environnement.

La filière doit donc privilégier une diminution de la consommation des produits phytopharmaceutiques, 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 donc 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. Aussi, le producteur doit-il inscrire son action à deux niveaux :

- Au niveau de l'exploitation, la production viticole doit être plus respectueuse de l'environnement : choix de variétés de plants résistants à plus ou moins long terme, diminution de l'emploi des produits phytopharmaceutiques (pesticides, produits composés en partie d'organismes génétiquement modifiés,...), emploi de techniques de biocontrôles comme la confusion sexuelle et l'emploi d'outils mécaniques de désherbage. Le recours à des outils d'aide à la décision et à la formation sera primordial. Le rapport Pottier vise l'amélioration du machinisme, en particulier, la qualité de la pulvérisation.
- À l'échelle de la filière, la gestion collective des signes officiels de qualité et une action concertée des organisations professionnelles seront nécessaires pour organiser efficacement la coopération entre les bassins de production et les dispositifs de recherche pour développer des stratégies de positionnement sur les marchés internationaux.

1.3- Type d'entreprises et/ou d'établissements concernés⁵

En raison de la valeur du foncier représentant un capital très conséquent, le nombre de sociétés vitivinicoles progresse, qu'il s'agisse de Groupements Agricoles d'Exploitation en Commun (GAEC), de Sociétés Civile d'Exploitation Agricole (SCEA), d'Entreprises Agricole à Responsabilité Limitée (EARL), de Sociétés de Gestion de Foncier (Groupement Foncier Agricole) ou de Sociétés Commerciales (SARL) ou de Groupements d'Intérêt Économique (GIE).

Les salariés permanents hors cadre familial fournissent 30% des temps de travaux. Les vendanges emploient 60% des salariés qui travaillent moins de 30 jours par an.

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 ...

De plus en plus, les jeunes diplômés adaptent la conduite de leur 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. Les personnes formées non issues du milieu agricole auront tendance à développer de nouvelles structures juridiques lors de la passation des exploitations hors cadre familial.

1.4- Facteurs d'évolution et de variabilité en cours

● L'évolution des exploitations viticoles⁶

La tendance à la concentration des exploitations devrait se poursuivre dans les années à venir 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 (environ 100 ha dans le cas du vignoble bordelais⁷) 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) des exploitations viticoles, les contraintes administratives et l'évolution rapide de la réglementation liée à l'exercice du métier contribuent à limiter les reprises d'exploitations viticoles, surtout dans le cas de vignobles à forte valeur ajoutée.

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.

● L'évolution de la réglementation et des techniques de production

L'évolution rapide de la réglementation s'agissant de l'emploi des produits phytopharmaceutiques, oblige le viticulteur à adapter des techniques de lutte contre les parasites et maladies des plantes de manière à faire baisser l'IFT (Indice de Fréquence des Traitements) de 25% d'ici 2020 et de 50% d'ici 2025.

Le Grenelle de l'environnement et la sensibilité accrue des consommateurs aux enjeux environnementaux demeurent un levier d'évolution important dans les pratiques viticoles. Les nouvelles directives obligent le viticulteur à s'orienter vers des techniques privilégiant l'emploi de matériel adapté. Les outils mécaniques sont de plus en plus employés aux dépens de produits phytopharmaceutiques en particulier sur le désherbage, du fait de l'interdiction d'utilisation de beaucoup de produits.

Les politiques d'achat de la grande distribution mettant en place des cahiers des charges exigeant ont une influence directe sur les pratiques culturales.

L'influence du développement des techniques alternatives ont également un impact dans le secteur des agroéquipements obligé de s'adapter, d'innover en proposant des outils et matériels adaptés aux nouveaux enjeux.

● Les évolutions de la consommation et attentes sociétales

Les évolutions récentes de la consommation de vin ont profondément marqué la structure du vignoble français. Si en 1970, chaque Français consommait en moyenne plus de 100 litres de vin par an, dont 10% sous le signe officiel d'origine et de qualité, ce chiffre est tombé à 58 litres en 2010. Mais la part de vin consommée sous signe de qualité (AOC et IGP) dépasse 75%. Les contraintes réglementaires appliquées aux conducteurs de véhicules et la préoccupation grandissante autour de la santé ont contribué au passage d'une consommation quotidienne vers une consommation occasionnelle et festive avec une recherche plus forte de la qualité des produits. Par ailleurs, les jeunes privilégiant les bières et les alcools forts, la consommation de vin concerne davantage un public plus âgé.

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.

● 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 503 millions d'euros en 2013, soit une progression de 22 % en un an. 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 type Bio Coop et 20 % sont commercialisés en grandes surfaces.

● Le défi de l'atténuation et de l'adaptation au changement climatique⁸

L'influence du changement climatique se traduit par des phénomènes cycliques qu'il convient de vérifier. En effet, les modifications des pratiques culturales et la limitation des intrants en relation avec l'accroissement de la surface foliaire peut aboutir à une augmentation de la précocité. Ces effets climatiques peuvent se manifester de différentes façons, selon que le vignoble est installé en région plus humide ou en région plus sèche.

En Bourgogne, l'influence du changement climatique se traduit par un décalage de la date des vendanges qui a pour conséquence une modification de la dynamique thermique de la vinification et un déplacement des régions viticoles d'environ 100 km vers le nord et 200 m en altitude.

Le décalage observé des stades phénologiques de la vigne favorise une meilleure qualité sanitaire et une augmentation des rendements en contradiction avec la qualité des vins.

Les fortes sécheresses ralentissent la croissance et diminuent les taux de sucre. Les épisodes pluvieux extrêmes favorisent

l'érosion des sols en pente et la recrudescence de certaines maladies et ravageurs : oïdium, maladie du bois, flavescence dorée par la remontée de cicadelles.

Par ailleurs, le défi climatique offre également aux responsables d'entreprises vitivinicoles l'opportunité de participer activement, collectivement et individuellement, à l'atténuation et à l'adaptation au changement climatique.

● Le "made in France"

Le monde viticole attire de plus en plus : l'émergence de systèmes de financement et d'accompagnement à l'installation alternatifs contribue 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 structures. Ce marché de niche, encore étroit, émanant des consommateurs qui veulent "un visage derrière la bouteille", est amené à se développer.

● L'influence du négoce sur la sensibilisation des viticulteurs à la sécurité alimentaire⁹

Dans les cas particuliers des vignobles du Champagne ou du Cognac, le négoce 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) ainsi que leurs démarches environnementales (Natura 2000, directives nitrates).

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 du tourisme du vin (oenotourisme) peut également contribuer au développement de la filière viticole en France.

1.5- Enjeux

Les enjeux s'articulent autour de deux thématiques principales : 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 préparer au changement,
 - la recherche et le développement pour faire face aux adaptations au changement climatique et à la valorisation de l'agroécologie,
 - une dynamique de bassin viticole autour d'un projet économique,
 - la gestion du potentiel viticole,
 - la gouvernance nationale,
 - la présence de la France sur les marchés à l'export.
- **Au niveau de l'exploitation**, il s'agit de développer des systèmes de production viticoles, à la fois économes en ressources et respectueux de l'environnement, productifs, compétitifs, pour adapter l'outil de production aux conditions de la concurrence internationale.

La promotion d'une viticulture qui allie performances écologique, technique et économique va profondément modifier l'approche en matière d'installation et de production. Il sera nécessaire, pour s'adapter en permanence aux évolutions du contexte et des pratiques, de faire appel à la

formation tout au long de la vie.

La valorisation des sous-produits de la vinification peut être à la base d'une véritable économie : biocarburants, amendements, engrais, alimentation du bétail, fourniture pour huilerie, cosmétiques, pharmacie.

Par ailleurs, la gestion des déchets, fonds de cuve, déchets verts, plastiques, doivent faire l'objet d'une attention toute particulière.

2- Emplois visés par le diplôme

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

Selon la nomenclature des codes ROME, les différentes appellations institutionnelles sont regroupées au sein des codes A14.

ROME : A1405

- Viticulteur / Viticultrice
- Ouvrier / Ouvrière viticole
- Vigneron manipulant / Vigneronne manipulant
- Régisseur / Régisseuse d'exploitation viticole
- Responsable d'exploitation viticole

ROME : A1413

- Caviste
- Aide Caviste
- Ouvrier / Ouvrière de chai
- Maître / Maîtresse de chai

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

En viticulture, les offres d'emplois mentionnent souvent les appellations de tractoriste ou agent tractoriste qui nécessitent la possession du permis correspondant.

2.2- Lien avec des statuts d'emploi

Le professionnel titulaire d'un des emplois observés, selon qu'il est salarié ou responsable d'exploitation viticole, ne réalise pas obligatoirement toutes les activités identifiées. Pour réaliser certains travaux, le titulaire de l'emploi doit être détenteur du Certificat Individuel pour l'utilisation des Produits Phytopharmaceutiques (CIPP) qu'il peut acquérir dans le cadre de sa formation.

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

Selon les formes juridiques adoptées, le responsable d'exploitation est complètement autonome dans ses choix ou doit rendre des comptes et se conformer aux décisions d'un conseil d'administration. Il peut faire appel à des tractoristes et à des saisonniers pour les travaux de vendange et de tailles.

L'ouvrier viticole est soit sous la responsabilité du responsable d'exploitation, soit d'un chef d'équipe.

Le caviste réalise ses activités sous la responsabilité directe du responsable d'exploitation.

L'aide caviste reçoit les consignes du caviste mais reste sous la responsabilité du chef d'exploitation.

Le vigneron peut s'adjoindre les services d'un œnologue pour suivre le processus et le conseiller tout au long du processus de vinification.

2.4- Conditions d'exercice de l'emploi

Le métier de responsable d'exploitation viticole n'est pas exclusivement tenu par un chef d'entreprise et peut aussi être exercé par les conjoints d'exploitants, associés ou salariés hautement qualifiés, quel que soit le mode de faire-valoir.

Le viticulteur, chef d'entreprise gère des personnels qui travaillent à la main ou avec des machines.

Le chef d'exploitation passe une partie de son temps, variable selon la taille de l'entreprise, l'organisation et l'orientation commerciale, dans son bureau pour les activités de gestion administrative et commerciale. Il doit également être partie prenante dans différentes organisations professionnelles et démarcher des partenaires et des fournisseurs pour développer son entreprise et en assurer la gestion.

Le vigneron consacre une grande partie de son temps au chai ou à la cave pour vinifier et élever le vin et en tournée, dans des salons professionnels, pour vendre sa production. Il doit souvent piloter son entreprise dans l'incertitude.

Le titulaire de l'emploi salarié 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. Cependant, dans certaines organisations, celui-ci peut être amené à être polyvalent.

Le mode d'organisation est fonction de la taille de l'exploitation, de la présence d'une cave particulière et/ou d'un point de vente. L'activité peut s'exercer en horaires décalés et être soumise au rythme des saisons (travaux de taille, vendange...). En fonction des saisons et des différents chantiers, une certaine disponibilité est attendue.

Les activités sont conduites en relation avec différents services ou interlocuteurs (techniciens de coopératives/cave, acheteurs, fournisseurs ...).

Le salarié peut être amené à utiliser des matériels spécifiques tels que sérateurs pneumatiques ou électriques, à conduire des engins motorisés tels que la machine à vendanger, automotrice ou tractée, ainsi que recourir à des outils informatiques.

Lors des travaux de préparation ou de pulvérisation de produits phytopharmaceutiques autorisés, le titulaire de l'emploi doit se protéger avec des Equipements de Protection Individuelle (EPI) : gants, lunettes-masque, protection respiratoire et combinaison. Il doit être titulaire du Certificat Individuel pour l'utilisation des Produits Phytopharmaceutiques (CIPP).

2.5- Degré d'autonomie et de responsabilité

Les profils d'emploi valorisent la polyvalence et la capacité à animer des équipes de travail. Le salarié réalise et fait réaliser, à partir de directives précises du chef d'exploitation, 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 fait preuve d'autonomie et de polyvalence dans l'exécution des tâches. Il reste responsable de l'exécution des tâches confiées ainsi que de l'entretien du matériel et outils utilisés lors de la réalisation des tâches.

L'entrepreneur est responsable de la qualité des produits commercialisés.

2.6- Évolutions possibles des diplômés dans et hors 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 développées 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.

L'élévation du niveau de compétence peut se faire par la voie de la formation continue, notamment par le Brevet de Technicien Supérieur Agricole viticulture-œnologie.

A la suite d'une expérience professionnelle et/ou de bonnes connaissances de base, le salarié peut être responsable d'une équipe pour la gestion et l'organisation du matériel ou la conduite d'un chantier par exemple. Ces expériences et compétences peuvent être transférables dans un autre emploi de la production agricole ou hors de l'agriculture.

1 Chiffre clé de la filière vigne et vin SITEVI 2013/ ANEFA

2 Agreste 2014

3 France Agrimer : Rapport d'étape à la réflexion stratégique sur les perspectives de la filière viticole à l'horizon 2025 - 18 décembre 2013

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

5 Source MSA

6 France Agrimer : Rapport d'étape

7 Source enquête

8 ADEME : Adaptation au changement climatique en Bourgogne : fiche thématique – septembre 2012

9 BNIC : Guide Viticulture durable Charente juin 2013

Résumé du métier

Le cœur du métier de viticulteur 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 et un goût certain pour les travaux manuels notamment en extérieur. Il est tributaire des conditions climatiques, des maladies propres à la vigne et du marché, travaille souvent seul dans le cas des petites exploitations et recourt à de l'embauche saisonnière pour certains travaux.

Le chef d'exploitation est par nature un homme ou une femme qui doit s'adapter aux nombreuses activités dans lesquelles il est amené à pouvoir exercer et évoluer. Un viticulteur doit maîtriser les techniques de production et le processus de vinification, allié la connaissance des sols et du climat aux attentes des clients dont il doit connaître les modes de consommation. Il assure une veille importante sur les réseaux de distribution, les méthodes de publicité et les innovations.

Le viticulteur implante les nouvelles vignes, réalise tous les travaux du sol et sur le végétal depuis la taille en hiver jusqu'aux vendanges. Il vérifie l'entretien du matériel, enregistre les opérations et encadre les personnels (salariés, saisonniers) lors des travaux de taille et/ou de récolte.

Le vigneron assure en plus la conduite du processus de vinification, l'élaboration, l'assemblage, la conservation et la commercialisation de sa production.

Le maître de chai ou caviste organise les vendanges, conduit le processus de vinification, élabore et assemble les vins. Il intervient sous la responsabilité de l'œnologue, dès l'entrée du raisin à la cave jusqu'à sa mise en bouteille.

Les activités varient selon les différents travaux eux-mêmes soumis aux saisons : vendanges, tailles, relevages, travaux du sol et vinification.

Le titulaire de l'emploi qu'il soit responsable ou ouvrier viticole utilise des machines agricoles de toute nature. Il doit veiller à leur entretien et procéder le cas échéant aux réparations de premier niveau. Le titulaire de l'emploi doit connaître les principaux produits de traitements et être capable d'étalonner un pulvérisateur à désherbage et à traitements. Il participe également à l'entretien général des bâtiments de l'exploitation.

Dans les exploitations viticoles orientées vers la valorisation des produits, il concourt à la vente de services tels que l'accueil et le tourisme à la ferme.

Sa capacité à communiquer est primordiale au sein de l'entreprise lors des négociations avec les clients. La maîtrise d'une langue étrangère constitue une exigence pour la commercialisation de ses produits à l'exportation.

Les contraintes environnementales et de qualité rendent ce métier de plus en plus technique et scientifique.

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.

Ces activités 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.

1- Pilotage stratégique de l'entreprise viticole

1.1- Réalise un diagnostic de l'entreprise viticole et de son agrosystème

- 1.1.1- Observe pour apprécier l'état de l'agrosystème
- 1.1.2- Identifie les échelles de territoires dans lesquelles s'inscrivent les activités de l'entreprise
- 1.1.3- Identifie les risques, atouts, faiblesses, opportunités et menaces
- 1.1.4- Analyse et compare les performances technico-économiques, financières, environnementales et sociales des activités de l'entreprise au regard des ses objectifs et finalités, du contexte et des références disponibles
- 1.1.5- Réalise une veille prospective thématique et sélectionne l'information
- 1.1.6- Dialogue avec les parties prenantes des activités de l'entreprise et les acteurs du territoire
- 1.1.7- Met en relation ses observations, ses connaissances et les recommandations du conseil agricole
- 1.1.8- Définit et met en œuvre une stratégie globale de gestion de l'amélioration de la qualité des biens et des services produits
- 1.1.9- Conçoit et organise l'aire de remplissage, de lavage et de stockage des effluents
- 1.1.10- Définit et met en œuvre un système de traitement des effluents

1.2- Élabore une stratégie globale et adapte le système de production

- 1.2.1- Détermine ou adapte ses objectifs personnels et professionnels, seul ou avec ses associés
- 1.2.2- Raisonne le choix des productions et des services mis en marché par l'entreprise
- 1.2.3- Identifie les freins et les leviers agronomiques, œnologiques et socio-techniques
- 1.2.4- Adapte le choix du mode de conduite de la vigne et de la vinification en fonction des évolutions climatiques et des attentes sociétales
- 1.2.5- Recherche les meilleures pratiques et techniques disponibles
- 1.2.6- Identifie des hypothèses et élabore des scénarii d'évolutions possibles
- 1.2.7- Conçoit les changements et choisit les innovations nécessaires
- 1.2.8- Définit ou adapte un projet de production et de commercialisation et les moyens à mettre en œuvre pour atteindre ses objectifs
- 1.2.9- Raisonne les investissements matériels et immatériels
- 1.2.10- Raisonne le choix de la structure juridique et fiscale de l'entreprise

- 1.2.11- Négocie et contractualise des engagements commerciaux, institutionnels et partenariaux

1.3- S'implique dans les réseaux professionnels, territoriaux et sociaux

- 1.3.1- Prend part à des activités et/ou prend des responsabilités dans un ou plusieurs collectifs professionnels, associatifs, territoriaux ou citoyens
- 1.3.2- Collabore à des projets collectifs d'entreprises, de filières ou de territoires
- 1.3.3- Communique sur son métier, son entreprise et ses pratiques
- 1.3.4- Contribue à la construction de références technico-économiques, environnementales et sociales territorialisées

2- Conduite du vignoble

2.1- Choisit un mode de conduite adapté à un objectif de production et à la réglementation

- 2.1.1- Raisonne le choix des porte-greffes et des cépages au regard du territoire et de l'exposition de la parcelle
- 2.1.2- Décide de la densité de plantation, de l'orientation des rangs, des types de tailles : équilibre pérennité/production
- 2.1.3- Calcule et analyse les coûts de production et les marges nettes et brutes

2.2- Établit un plan de gestion des sols et de la biodiversité de son vignoble

- 2.2.1- Plante et entretient les haies composites
- 2.2.2- Met en place l'enherbement parcellaire et extra parcellaire
- 2.2.3- Met en œuvre l'enherbement des parcelles au repos
- 2.2.4- Maintient ou enrichit le sol en matières organiques
- 2.2.5- Préserve le sol de l'érosion, de la lixiviation et du lessivage

2.3- Réalise les activités de production viticole

- 2.3.1- Implante le vignoble aux densités prescrites
- 2.3.2- Effectue les opérations de remplacement des manquants
- 2.3.3- Organise le calendrier des travaux et les chantiers à réaliser
- 2.3.4- Établit un calendrier stratégique de lutte contre les bioagresseurs

2.4- Réalise les travaux sur le végétal

- 2.4.1- Observe et évalue l'état physiologique des plants ainsi que la présence de parasites ou de prédateurs
- 2.4.2- Réalise des travaux en vert de façon manuelle ou mécanisée : épamprage / dédoublage / palissage / rognage / éclaircissage / effeuillage

- 2.4.3- Utilise des techniques et des méthodes biologiques, physiques ou chimiques pour protéger les cultures
- 2.4.4- Apprécie la maturité des raisins pour la détermination de la date de récolte
- 2.4.5- Organise le chantier de vendange en fonction des parcelles (exposition, cépages) et des produits à élaborer
- 2.4.6- Réalise les travaux de vendanges : récolte manuelle ou mécanique le cas échéant, acheminement des raisins vers les pressoirs

2.5- Entretien des bâtiments, les installations, le matériel et les équipements

- 2.5.1- Aménage et entretient les bâtiments, les locaux, les installations, les abords et les accès
- 2.5.2- Réalise la maintenance de premier niveau des équipements et matériels
- 2.5.3- Procède aux vérifications d'usage lors de leur utilisation
- 2.5.4- Identifie un dysfonctionnement et y apporte les remédiations en cas de pannes simples
- 2.5.5- Nettoie et stocke le matériel et les équipements après utilisation
- 2.5.6- Nettoie et désinfecte les locaux et matériels
- 2.5.7- Met en œuvre des pratiques d'économie d'énergie

3- Conduite de la vinification

3.1- Organise les travaux en cave

- 3.1.1- Planifie l'organisation de la réception des vendanges en cave
- 3.1.2- Réalise les travaux de préparation de la cave avant les vendanges

3.2- Réalise des travaux en cave

- 3.2.1- Réceptionne la vendange et vérifie la qualité
- 3.2.2- Mesure et enregistre les différents paramètres liés au traitement des moûts
- 3.2.3- Enregistre les informations utiles à la traçabilité
- 3.2.4- Achemine les jus vers les cuves
- 3.2.5- Contrôle la fermentation et régule la température des cuves
- 3.2.6- Réalise les opérations et traitements œnologiques : remontage/pigeage/délestage/levurage/enzymage/sulfiteage/débouillage, filtration ...
- 3.2.7- Transfère les vins : cuves de stockage, cuves de tirage...
- 3.2.8- Assemble les différents vins seul ou avec l'aide d'un œnologue
- 3.2.9- Réalise les opérations de dégustation et d'échantillonnage

3.3- Gère les effluents vinicoles

- 3.3.1- Contrôle et traite les effluents à partir d'analyses
- 3.3.2- Récupère les sous produits et les résidus
- 3.3.3- Effectue la neutralisation des solutions de détartrage des cuves

4- Valorisation des produits obtenus

4.1- Prépare les produits pour la vente

- 4.1.1- Met en place et gère un chantier d'embouteillage : organisation, approvisionnement de la chaîne
- 4.1.2- Réalise l'étiquetage et le capsulage
- 4.1.3- Stocke les produits préparés pour les différents modes de vente : bouteilles, vrac, bag in box

4.2- Commercialise ses produits

- 4.2.1- Prospecte de nouveaux débouchés
- 4.2.2- Entretient son réseau commercial
- 4.2.3- Participe aux salons et autres manifestations professionnelles
- 4.2.4- Négocie et vend ses productions
- 4.2.5- Livre, distribue ses produits
- 4.2.6- Assure collectivement ou individuellement la promotion de ses produits et de l'image de l'entreprise
- 4.2.7- Accueille la clientèle

5- Organisation du travail, gestion des ressources humaines

5.1- Maintient et améliore le cadre, les conditions et les relations de travail

- 5.1.1- Aménage et agence les locaux, les équipements et les postes de travail de façon fonctionnelle
- 5.1.2- Évalue les risques professionnels et prend les mesures de prévention nécessaires liées à l'utilisation des locaux, des équipements et des matériels
- 5.1.3- Met à disposition, vérifie l'état et le port des équipements de protection individuelle
- 5.1.4- Élabore et actualise le document unique d'évaluation des risques professionnels
- 5.1.5- Organise et anime des réunions de travail avec ses associés, salariés, pairs ou/et partenaires

5.2- Planifie et organise le travail

- 5.2.1- Prévoit les besoins en main d'œuvre permanente et saisonnière
- 5.2.2- Mobilise ses pairs ou coopère à un chantier d'entraide
- 5.2.3- Établit le planning et l'exécution des travaux
- 5.2.4- Délégué, sous traite ou contractualise des travaux d'implantation et/ou d'entretien du vignoble

5.3- Encadre une équipe

- 5.3.1- Prépare, organise un chantier
- 5.3.2- Donne ou prend des consignes de travail et rend compte ou constate les résultats
- 5.3.3- Organise le travail en fonction des différentes activités à effectuer
- 5.3.4- Gère les conflits au sein de l'entreprise
- 5.3.5- Organise la complémentarité et la polyvalence des compétences
- 5.3.6- Apprécie la qualité du travail effectué par le personnel

5.4- Gère les ressources humaines

- 5.4.1- Recrute et gère le parcours des salariés, stagiaires ou apprentis
- 5.4.2- Conduit périodiquement des entretiens professionnels et actualise les fiches de poste
- 5.4.3- Identifie l'évolution des besoins en main-d'œuvre et en compétences de l'exploitation
- 5.4.4- Identifie les besoins individuels de formation des salariés
- 5.4.5- Forme ses salariés, apprentis, stagiaires et se forme
- 5.4.6- Réalise des activités et prend les mesures destinées à développer la culture d'entreprise et la motivation des salariés, stagiaires et apprentis

6- Gestion et administration de l'entreprise vitivinicole

6.1- Produit et traite des données et des informations

- 6.1.1- Enregistre, traite et/ou transmet des données à l'aide de logiciels ou applications professionnels
- 6.1.2- Utilise des tableaux de bord et des outils d'aide à la décision
- 6.1.3- Élabore des dossiers d'aide au développement de l'entreprise (investissements, aides à l'export...)

6.2- Gère les achats, stocks, approvisionnements et les services à l'entreprise

- 6.2.1- Négocie les prix et les contrats fournisseurs
- 6.2.2- Suit les stocks et approvisionnements :
enregistrement des stocks
- 6.2.3- Négocie et contractualise les protections des risques encourus
- 6.2.4- Contractualise des services à l'entreprise (juridique, logistique, informatique, assurances ...)

6.3- Gère ou fait procéder à la gestion courante des opérations comptables

- 6.3.1- Établit des factures et réalise le suivi clientèle
- 6.3.2- Suit la trésorerie de l'entreprise
- 6.3.3- Établit ou fait établir les documents comptables de l'entreprise
- 6.3.4- Analyse les résultats comptables et financiers

6.4- S'acquitte de ses obligations comptables, fiscales et professionnelles

- 6.4.1- Contrôle la conformité à la réglementation, à la norme ou à la référence
- 6.4.2- Rassemble les informations et justificatifs nécessaires aux contrôles
- 6.4.3- Déclare les stocks et établit la DRM (Déclaration Récolte Mensuelle)
- 6.4.4- Assure la traçabilité de ses productions, approvisionnements et des effluents
- 6.4.5- Sollicite les agréments, autorisations et effectue les déclarations requises
- 6.4.6- Gère les contrats de travail et établit les fiches de paie


6.5- Règle les litiges commerciaux, les conflits d'usage et/ou de voisinage

Situations professionnelles significatives

Les situations professionnelles significatives de la compétence (SPS) représentent les situations-clés, qui, si elles sont maîtrisées par les titulaires des emplois visés par le diplôme, suffisent à rendre compte de l'ensemble des compétences mobilisées dans le travail. Ces situations sont regroupées par champs de compétences selon la nature des ressources qu'elles mobilisent et la finalité visée.

Situations professionnelles significatives (SPS) organisées en champs de compétences

Champs de compétences	SPS	Finalités
Pilotage stratégique de l'entreprise agricole et conduite du changement	<ul style="list-style-type: none"> ● Réalisation d'un diagnostic de l'entreprise ● Élaboration d'une stratégie de production et de valorisation des produits ● Élaboration d'un dossier de projet de développement ● Adaptation ou changement de système de production et/ou de commercialisation 	Permettre à l'entreprise de s'adapter à la clientèle, aux attentes sociétales et au changement climatique
Préservation des sols et de la biodiversité des vignobles	<ul style="list-style-type: none"> ● Utilisation des végétaux associés et de la faune auxiliaire présente sur le vignoble ● Mise en œuvre de techniques de préservation des sols et de l'eau 	Réduire les intrants et les interventions en favorisant l'équilibre biologique des sols et la biodiversité du périmètre de production
Conduite de la production viticole	<ul style="list-style-type: none"> ● Taille de la vigne ● Protection intégrée du vignoble ● Travaux en vert mécanisés 	Atteindre les objectifs de production dans un cadre réglementé et en prenant en compte les enjeux agro écologiques
Vinification et valorisation des vins	<ul style="list-style-type: none"> ● Organisation du travail en cave lors de la vendange ● Contrôle et régulation des paramètres ● Dégustation du produit 	Élaborer un produit conforme aux orientations choisies
Négociation et concertation	<ul style="list-style-type: none"> ● Négociation commerciale d'un contrat de vente ● Concertation dans le cadre d'un projet collectif, d'entreprises, de filière ou de territoire 	Assurer le développement et l'insertion de l'entreprise dans le tissu économique du territoire
Organisation du travail et gestion des ressources et des relations humaines	<ul style="list-style-type: none"> ● Encadrement d'une équipe ● Gestion des pointes de travail 	Améliorer l'organisation collective du travail et des relations humaines au sein de l'entreprise
Gestion et administration de l'entreprise	<ul style="list-style-type: none"> ● Gestion de trésorerie ● Analyse des coûts de production et des marges ● Suivi administratif et réglementaire des déclarations 	Assurer la solvabilité et la rentabilité de l'entreprise



Référentiel de diplôme
Baccalauréat professionnel
“Conduite et gestion
de l’entreprise vitivinicole”

Référentiel
de certification

Le référentiel de certification du diplôme est constitué de deux parties :

- la liste des capacités attestées par le diplôme,
- les modalités d'évaluation.

Les capacités sont déterminées à partir de l'analyse des emplois et du travail, en fonction des objectifs éducatifs et d'insertion professionnelle, citoyenne et sociale visés par les certifications du ministère chargé de l'agriculture.

Elles sont donc de deux ordres :

- des capacités générales, identiques pour tous les baccalauréats professionnels du ministère chargé de l'agriculture,
- des capacités professionnelles spécifiques au baccalauréat professionnel spécialité “Conduite et gestion de l’entreprise vitivinicole”, identifiées à partir des situations professionnelles significatives.

Capacités générales

C1- Communiquer dans un contexte social et professionnel en mobilisant des références culturelles

- C1.1- Identifier les principaux enjeux de la communication médiatisée et interpersonnelle
- C1.2- Exploiter une recherche d'informations en réponse à un besoin professionnel, social ou culturel
- C1.3- Utiliser des techniques et des références littéraires, culturelles ou artistiques pour s'exprimer
- C1.4- Argumenter un point de vue
- C1.5- Interpréter des faits ou événements sociaux du monde actuel à l'aide des outils de l'histoire et de la géographie

C2- Communiquer dans une langue étrangère dans les situations courantes de la vie professionnelle*

- C2.1- Communiquer à l'oral
- C2.2- Communiquer à l'écrit

C3- Développer sa motricité

C4- Mettre en œuvre des savoirs et savoir-faire scientifiques et techniques

- C4.1- Résoudre des problèmes en mobilisant des outils et des raisonnements mathématiques
- C4.2- Utiliser les technologies de l'information et de la communication de manière raisonnée et autonome
- C4.3- Expliquer des faits scientifiques à l'aide des outils et des raisonnements de la physique et de la chimie
- C4.4- Expliquer des enjeux liés au monde vivant

* le niveau d'exigence correspond au niveau B1+ du Cadre Européen Commun de Référence pour les Langues

Capacités professionnelles

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

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

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

C8- Conduire les travaux de cave

C8.1- Réaliser une vinification

C8.2- Réaliser des opérations d'élevage des vins

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

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

C12- S'adapter à des enjeux professionnels particuliers

Candidats en CCF

E1 : Langue française, langages, éléments d'une culture humaniste et compréhension du monde

Capacité à certifier	Modalité	Coeff	Module
C1- Communiquer dans un contexte social et professionnel en mobilisant des références culturelles			
C1.1- Identifier les principaux enjeux de la communication médiatisée et interpersonnelle			
C1.2- Exploiter une recherche d'informations en réponse à un besoin professionnel, social ou culturel	CCF	1	
C1.3- Utiliser des techniques et des références littéraires, culturelles ou artistiques pour s'exprimer			MG1
C1.4- Argumenter un point de vue		2	
C1.5- Interpréter des faits ou événements sociaux du monde actuel à l'aide des outils de l'histoire et de la géographie	EPT	1	

E2 : Langue et culture étrangères

Capacité à certifier	Modalité	Coeff	Module
C2- Communiquer dans une langue étrangère dans les situations courantes de la vie professionnelle	CCF	1	MG2

E3 : Motricité, santé et socialisation par la pratique des APSA

Capacité à certifier	Modalité	Coeff	Module
C3- Développer sa motricité	CCF	1	MG3

E4 : Culture scientifique et technologique

Capacité à certifier	Modalité	Coeff	Module
C4- Mettre en œuvre des savoirs et savoir-faire scientifiques et techniques			
C4.1- Résoudre des problèmes en mobilisant des outils et des raisonnements mathématiques	EPT	1,5	
C4.2- Utiliser les technologies de l'information et de la communication de manière raisonnée et autonome			MG4
C4.3- Expliquer des faits scientifiques à l'aide des outils et des raisonnements de la physique et de la chimie	CCF	2,5	
C4.4- Expliquer des enjeux liés au monde vivant			

E5 : Choix techniques

Capacité à certifier	Modalité	Coeff
C5- Réaliser des choix techniques dans le cadre d'un système vitivinicole	EPT	2

E6 : Pilotage de l'entreprise

Capacité à certifier	Modalité	Coeff	Module
C6- Piloter une entreprise vitivinicole	EPT	3	MP1

E7 : Pratiques professionnelles

Capacités à certifier	Modalité	Coeff	Module
C7- Conduire la production viticole	CCF	5	MP2 MP3 MP4 MP5 MP6 MAP
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			

Épreuve facultative n°1

CCF points
au dessus
de 10

Épreuve facultative n°2

CCF points
au dessus
de 10

Candidats hors CCF

Pour les candidats hors CCF, toutes les épreuves sont ponctuelles terminales sauf les épreuves facultatives.

Épreuves	Capacité	Modalité	Coeff	Module
E1 : Langue française, langages, éléments d'une culture humaniste et compréhension du monde	C1	écrit	4	MG1
E2 : Langue et culture étrangères	C2	oral	1	MG2
E3 : Motricité, santé et socialisation par la pratique des APSA	C3	pratique	1	MG3
E4 : Culture scientifique et technologique	C4	écrit	4	MG4
E5 : Choix techniques	C5	écrit	2	
E6 : Pilotage de l'entreprise	C6	oral + dossier écrit	3	MP1
E7 : Pratiques professionnelles	C7 C8 C9 C10 C11 C12	oral	5	MP2 MP3 MP4 MP5 MP6 MAP
Épreuve facultative n°1			points au dessus de 10	
Épreuve facultative n°2			points au dessus de 10	

L'examen du baccalauréat professionnel comporte sept épreuves obligatoires et, le cas échéant, une ou deux épreuves facultatives. Elles permettent de vérifier l'atteinte de toutes les capacités globales du référentiel de certification.

L'examen prend en compte la formation en milieu professionnel. Il est organisé, pour les candidats bénéficiant du CCF, par combinaisons entre des épreuves ponctuelles terminales et des épreuves évaluées par contrôles certificatifs en cours de formation pour les scolaires, les apprentis et les stagiaires de la formation continue inscrits dans un établissement habilité à la mise en oeuvre du contrôle certificatif en cours de formation (CCF).

L'examen est organisé en épreuves ponctuelles terminales pour les candidats hors CCF.

Définition de l'épreuve E1

Langue française, langages, éléments d'une culture humaniste et compréhension du monde

Elle valide la capacité C1.

Elle est affectée du coefficient 4.

Pour les candidats bénéficiant du CCF, elle se compose :

- d'une épreuve ponctuelle terminale écrite en deux parties de 2 heures chacune :
 - une partie affectée du coefficient 2, dont la correction est effectuée par les enseignants de français,
 - une partie affectée du coefficient 1, dont la correction est effectuée par les enseignants d'histoire et géographie.
- de 3 CCF affectés du coefficient 1.

Pour les candidats hors CCF, elle se compose d'une épreuve ponctuelle terminale écrite en deux parties de 2 heures chacune :

- une partie affectée du coefficient 2, dont la correction est effectuée par les enseignants de français,
- une partie affectée du coefficient 2, dont la correction est effectuée par les enseignants d'histoire et géographie.

Définition de l'épreuve E2

Langue et culture étrangères

L'épreuve valide la capacité C2.

Elle est affectée du coefficient 1.

Pour les candidats bénéficiant du CCF, elle comprend 2 CCF évaluant les 5 activités langagières.

Pour les candidats hors CCF, elle prend la forme d'une épreuve orale d'une durée maximale de 20 minutes.

Les candidats disposent de 20 minutes pour la préparation.

L'épreuve atteste du niveau B1+ du CECRL.

Définition de l'épreuve E3

Motricité, santé et socialisation par la pratique des APSA

L'épreuve valide la capacité C3.

Elle est affectée du coefficient 1.

Pour les candidats bénéficiant du CCF, elle se compose de 3 CCF à partir de 3 APSA différentes choisies dans une liste définie au niveau national et régional.

Pour les candidats hors CCF, elle se compose d'une épreuve pratique qui porte sur 1 APSA choisie dans une liste définie au niveau national et régional.

Définition de l'épreuve E4

Culture scientifique et technologique

L'épreuve valide la capacité C4.

Elle est affectée d'un coefficient 4.

Pour les candidats bénéficiant du CCF, elle se compose :

- d'une épreuve ponctuelle terminale écrite de deux heures, affectée du coefficient 1,5. La correction est effectuée par les enseignants de mathématiques,
- de 3 CCF affectés du coefficient 2,5.

Pour les candidats hors CCF, elle se compose d'une épreuve ponctuelle terminale écrite en deux parties de 2 heures chacune :

- une partie affectée du coefficient 2, dont la correction est effectuée par les enseignants de mathématiques.
- une partie affectée du coefficient 2, dont la correction est effectuée par les enseignants de physique-chimie et de biologie-écologie.

Définition de l'épreuve E5 Choix techniques

Elle valide la capacité C5.

Elle est affectée du coefficient 2.

Elle est identique pour les candidats en CCF et hors CCF.

C'est une épreuve ponctuelle terminale écrite d'une durée de 2 heures 30, dont la correction est effectuée par les enseignants de viticulture-oenologie.

Définition de l'épreuve E6 Pilotage de l'entreprise

Elle valide la capacité C6.

Elle est affectée du coefficient 3.

Elle est identique pour les candidats en CCF et hors CCF.

C'est une épreuve ponctuelle terminale orale qui s'appuie sur un document écrit obligatoire, rédigé par le candidat.

L'épreuve a une durée de 25 minutes et se déroule en deux temps :

- un exposé par le candidat
- un entretien avec les examinateurs.

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

Le candidat sans dossier ne pourra prétendre à passer l'épreuve E6.

Les examinateurs sont :

- un enseignant de viticulture-oenologie,
- un enseignant de sciences économiques, sociales et de gestion,
- un professionnel du secteur*.

Définition de l'épreuve E7 Pratiques professionnelles

Elle valide les capacités C7 à C12.

Elle est affectée du coefficient 5.

Pour les candidats en CCF, l'épreuve comporte des CCF.

Pour les candidats hors CCF, c'est une épreuve ponctuelle terminale orale qui s'appuie sur un ensemble de documents constitué par le candidat. Ces documents portent sur les activités pratiques qu'il a effectuées.

Elle a une durée de 30 minutes.

Les examinateurs sont :

- un enseignant de viticulture-oenologie,
- un enseignant de sciences économiques sociales et de gestion,
- un professionnel du secteur*.

Définition des épreuves facultatives n°1 et n°2

Le candidat peut choisir une ou deux épreuves facultatives parmi les choix possibles. Les conditions sont fixées par la réglementation en vigueur relevant du ministre en charge de l'agriculture.

Seuls les points au dessus de 10 sont pris en compte pour le calcul de la moyenne générale en vue de l'obtention du diplôme et de l'attribution d'une mention.

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

Référentiel de diplôme
Baccalauréat professionnel
“Conduite et gestion
de l’entreprise vitivinicole”

Référentiel
de formation

Baccalauréat professionnel “Conduite et gestion de l’entreprise vitivinicole”

Modules d’enseignement général

MG1 : Langue française, langages, éléments d'une culture humaniste et compréhension du monde	308 h
MG2 : Langue et culture étrangères	98 h
MG3 : Motricité, santé et socialisation par la pratique des activités physiques, sportives et artistiques et d'entretien de soi	112 h
MG4 : Culture scientifique et technologique	280 h

Modules d’enseignement professionnel

MP1 : Entreprise et territoire	56h
MP2 : Environnement socio-économique et réglementaire de l'entreprise	70h
MP3 : Gestion de l'entreprise vitivinicole	112h
MP4 : Conduite d'un processus viticole	140h
MP5 : Conduite d'un processus vinicole	140h
MP6 : Choix, mise en œuvre et maintenance des matériels vitivinicoles	84h
MAP : Module d'adaptation professionnelle	56h

Activités pluridisciplinaires

Horaire élève affecté au domaine professionnel	112h
--	------

Stage(s) en milieu professionnel14 à 16 semaines

Stage collectif éducation à la santé et au développement durable1 semaine

Une semaine ou son équivalent fractionné fait partie intégrante de la formation et vise l'éducation à la santé, à la sécurité et au développement durable en mettant l'accent sur l'action et une démarche de projet.

Ce stage poursuit des objectifs communs à travers les deux thématiques développées :

- induire une réflexion sur les conduites et les pratiques individuelles ou collectives,
- favoriser un comportement responsable dans la vie personnelle, sociale et professionnelle.

Il s'articule avec les modules MG3 et MG4 dont certains objectifs sont aussi liés au respect de la santé.

La sensibilisation des élèves aux dangers, aux risques professionnels et à leur prévention est aussi réalisée à travers les modules professionnels et les périodes en milieu professionnel.

Quant au développement durable, il est pris en compte dans ses trois composantes économique, sociale et environnementale dans l'ensemble des modules concernés, et plus particulièrement à travers la mise en œuvre des activités professionnelles.

Le stage collectif permet la réflexion et la mise en œuvre d'une action dans un cadre concret, en lien ou non avec le domaine professionnel.

L'implication de l'ensemble de la communauté éducative constitue un atout pour la réussite du projet mis en œuvre dans le cadre du stage collectif.

Le choix des thématiques et les compétences à développer sont raisonnées sur l'ensemble du cursus.

Enseignements à l'initiative de l'établissement112h

L'organisation de ces enseignements est pilotée par l'établissement selon un projet pédagogique construit par l'équipe pédagogique de l'établissement et validé par le Conseil d'Administration.

Orientations proposées :

- consolidation de compétences méthodologiques : lecture de consignes, gestion de la trace écrite, organisation du travail, autonomie, appropriation de l'outil documentaire...
- consolidation de compétences civiques, sociales et professionnelles : droits de l'Homme, citoyenneté, vie en société, respect d'autrui, projet sportif et/ou culturel, débats sur choix techniques...
- orientation, projet individuel et professionnel de l'élève, aide à la réussite, aide individualisée...

Ces enseignements participent de l'individualisation de la formation.

Horaires

La répartition des horaires par discipline est l'objet d'un arrêté spécifique "grille horaire".

Enseignements facultatifs et unités facultatives

Liste des enseignements facultatifs

Les enseignements facultatifs pouvant être proposés dans les établissements d'enseignement agricole publics ou privés sous contrat sont les suivants :

- Langues vivantes :
 - étrangères I, II ou III
 - langues et cultures régionales
 - langue des signes française
- Hippologie et équitation
- Pratiques professionnelles et projets
- Pratiques physiques et sportives
- Pratiques sociales et culturelles :
 - pratiques culturelles et artistiques
 - technologies de l'informatique et du multimédia.

Unité facultative

Elle valide les résultats d'une période de formation effectuée en milieu professionnel dans un État membre de l'Union européenne, de l'Espace économique européen ou de l'Association européenne de libre échange, dans le cadre de la préparation au diplôme du baccalauréat professionnel.

Unité facultative "engagement citoyen"

Elle permet aux apprenants inscrits aux diplômes du baccalauréat professionnel de valoriser leur engagement citoyen dans et hors de l'établissement. L'évaluation de cette unité facultative s'appuie sur les acquis obtenus à l'occasion de situations d'engagement dans le cadre de la vie sociale des candidats.

La formation professionnelle du baccalauréat professionnel "Conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole" est au niveau IV et permet l'obtention de la Capacité Professionnelle Agricole (CPA).

Sous statut scolaire, la formation se déroule sur deux années soit 56 semaines auxquelles s'ajoutent des stages en milieu professionnel.

La formation professionnelle comporte :

- 6 modules professionnels,
- 1 module d'adaptation professionnelle (MAP),
- 14 à 16 semaines de stages individuels en milieu professionnel dont 12 sont prises sur la scolarité¹.

Parmi les 14 à 16 semaines de formation en milieu professionnel, au moins 8 doivent être effectuées dans une entreprise viticole ou vitivinicole support de l'épreuve E6. Au-delà de 8 semaines, la formation en milieu professionnel peut être réalisée dans une autre entreprise. Cela permet, par exemple, d'aborder le volet viticole lorsque le stage principal se déroule dans une entreprise strictement viticole.

Les modules professionnels sont construits en étroite relation avec le référentiel professionnel et en cohérence avec les enseignements dispensés dans la classe de seconde professionnelle du champ "productions".

Pour l'ensemble de la formation professionnelle, une place prépondérante est accordée à l'acquisition des compétences communes exercées par tous les responsables d'exploitation :

- Des compétences technico-économiques liées à la production vitivinicole.
- Des compétences liées aux dimensions environnementales ou au développement durable ainsi qu'aux dimensions sociales et économiques.

La formation professionnelle s'appuie sur les exploitations des établissements ou des exploitations partenaires qui peuvent servir de terrain d'observation, de mise en pratique d'opérations techniques et d'expérimentations, de suivi, d'analyse...

La formation professionnelle comporte des modalités pédagogiques particulières :

- Les activités pluridisciplinaires centrées sur l'enseignement professionnel, les sciences économiques, sociales et de gestion, adaptées pour l'approche technico-économique, les sciences agronomiques et les agroéquipements.
- Des pratiques encadrées permises par des horaires supplémentaires dans la grille horaire.

Les modules professionnels comprennent :

- MP1** - Entreprise et territoire
- MP2** - Environnement socio-économique et réglementaire de l'entreprise
- MP3** - Gestion de l'entreprise vitivinicole
- MP4** - Conduite d'un processus viticole
- MP5** - Conduite d'un processus vinicole
- MP6** - Choix, mise en œuvre et maintenance des matériels vitivinicoles

MAP - Module d'adaptation professionnelle

Le module d'adaptation professionnelle (MAP) a les objectifs suivants :

- Permettre une adaptation de la formation au territoire et au contexte des établissements,
- Ouvrir la formation dans des domaines reflétant la diversité des activités, des fonctions et des modalités de conduite, de gestion et de commercialisation de production des exploitations vitivinicoles.

Des formations complémentaires en agriculture biologique ou dans des systèmes de gestion et de commercialisation innovants peuvent être entreprises en complément de ce Baccalauréat Professionnel conduisant à une installation aidée.

Dans ce contexte, il est impératif que les chefs d'établissement et les équipes pédagogiques mettent en œuvre les diligences normales¹ relatives à l'organisation des périodes en entreprise.

¹ Cf note de service en vigueur relative aux stages en entreprise des élèves et étudiants de l'enseignement et de la formation professionnelle agricoles, aux périodes de formation en milieu professionnel des élèves et des étudiants de BTSA de l'enseignement agricole et à la mise en œuvre des modalités de dérogation et d'affectation aux travaux réglementés des jeunes de 15 ans au moins et de moins de 18 ans.

Santé et sécurité au travail

La formation professionnelle doit intégrer les préoccupations de la santé et de la sécurité au travail, en particulier la prévention des risques professionnels.

Le jeune en formation 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.

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

Au-delà de l'éducation du citoyen au développement durable visée dans le stage collectif, la formation professionnelle doit prendre en compte les préoccupations de durabilité dans ses diverses dimensions économique, sociale et environnementale. Pour cela, la formation professionnelle doit apporter des savoirs d'ordre socio-économique, scientifique, historique et culturel nécessaires à la compréhension des enjeux du développement durable et des savoirs et savoirs faire d'ordre scientifique et technique appropriés pour une activité professionnelle adaptée.

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

Dans le cadre de l'autonomie des établissements, selon les possibilités, des formations au diplôme de Sauveteur-Secouriste du Travail peuvent être proposées aux apprenants.

Module MG1 Langue française, langages, éléments d'une culture humaniste et compréhension du monde

Objectif général du module

Mobiliser des éléments d'une culture humaniste pour se situer et s'impliquer dans son environnement social et culturel.

Objectifs du module	Disciplines	Horaires
- Analyser, comparer, produire des discours écrits et oraux, développer sa culture littéraire et son esprit critique	Français	112h
- Analyser et pratiquer différentes formes d'expression et de communication pour enrichir sa relation à l'environnement social et culturel	ESC	84h
- Analyser et interpréter des faits historiques et géographiques pour comprendre le monde	Histoire-Géographie	84h
- Répondre à un besoin d'information professionnel ou culturel en mobilisant la connaissance de l'information - documentation	Documentation	28h

Module MG2 Langue et culture étrangères

Objectif général du module

Communiquer en langue étrangère dans des situations sociales et professionnelles en mobilisant des savoirs langagiers et culturels.

Module MG3

Objectifs du module	Disciplines	Horaires
- Comprendre la langue orale	Langue vivante	98 h
- S'exprimer à l'oral en interaction		
- S'exprimer à l'oral en continu		
- Comprendre la langue écrite		
- S'exprimer par écrit		
} dans des situations sociales et professionnelles		
Niveau B1+ (utilisateur indépendant de niveau seuil) du Cadre Européen Commun de Référence pour les Langues		

Motricité, santé et socialisation par la pratique des activités physiques, sportives et artistiques

Objectif général du module

Acquérir des connaissances et construire des compétences motrices pour devenir un citoyen physiquement et socialement éduqué.

Objectifs du module	Disciplines	Horaires
- Mobiliser ses ressources et développer son intelligence motrice par la diversité des activités physiques, sportives et artistiques	EPS	112 h
- Gérer sa vie physique et sociale en vue d'entretenir sa santé et d'assurer sa sécurité		
- Accéder au patrimoine culturel des activités physiques et sportives		
<i>Ces objectifs s'appuient sur les finalités des programmes de l'EPS affichées dans les textes officiels du ministère de l'Éducation Nationale et du ministère chargé de l'agriculture.</i>		

Module MG4 Culture scientifique et technologique

Objectif général du module

Mobiliser des éléments d'une culture scientifique et technologique pour se situer et s'impliquer dans son environnement social et culturel.

Objectifs du module	Disciplines	Horaires
- Mobiliser des techniques et des concepts mathématiques liés aux domaines statistique-probabilités, algèbre-analyse et géométrie pour résoudre des problèmes dans des champs d'applications divers	Mathématiques	112h
- Mobiliser des savoirs et utiliser des démarches scientifiques pour mesurer des enjeux liés au monde vivant en matière d'environnement, d'alimentation et de santé	Biologie-Écologie	70h
- Mobiliser des savoirs et utiliser des démarches scientifiques pour analyser, interpréter et utiliser des informations liées aux propriétés de l'eau, des solutions aqueuses, des bio-molécules, de quelques systèmes mécaniques en équilibre et de certaines formes d'énergies	Physique-Chimie	70h
- Raisonner l'utilisation des outils informatiques et s'adapter à l'évolution des Technologies de l'Information et de la Communication (TIC)	Informatique	28h

Module MP1

Entreprise et territoire

Objectif général

Analyser le fonctionnement d'une entreprise vitivinicole dans son territoire.

Objectifs du module	Disciplines	Horaires	Pluri élève	Contributions des disciplines à la pluri
- Analyser un terroir viticole dans ses différentes dimensions	SESG Agronomie Viticulture-oenologie	14h 14h 28h	63h	SESG Viticulture-oenologie Agronomie Écologie
- Caractériser le fonctionnement d'une entreprise vitivinicole dans son territoire				
- Détecter des points forts et des points faibles du fonctionnement de l'entreprise				
- Proposer des pistes d'évolutions de l'entreprise				

Module MP2

Environnement socio-économique et réglementaire de l'entreprise

Objectif général

Identifier les perspectives de développement de l'entreprise vitivinicole dans son environnement.

Objectifs du module	Disciplines	Horaires	Pluri élève	Contributions des disciplines à la pluri
- Situer l'entreprise vitivinicole dans l'environnement économique et réglementaire	SESG	70h	14h	SESG Viticulture-oenologie
- Repérer les attentes sociétales vis-à-vis de la viticulture et des vins				
- Prendre en compte les dynamiques territoriales et collectives				
- Analyser des pratiques de valorisation, de diversification et de commercialisation de la production vitivinicole				

Module MP3 Gestion de l'entreprise vitivinicole

Objectif général

Raisonner la gestion économique, financière et humaine de l'entreprise vitivinicole.

Objectifs du module	Disciplines	Horaires	Pluri élève	Contributions des disciplines à la pluri
- Interpréter les documents comptables	SESG	112h	14h	SESG Viticulture-oenologie
- Réaliser les diagnostics économique et financier				
- Raisonner une décision et un projet				
- Appréhender les modalités de la gestion du travail et des ressources humaines				
- Repérer les dimensions fiscale et juridique de l'entreprise				
- Prendre en compte l'organisation administrative de l'entreprise				

Module MP4 Conduite d'un processus viticole

Objectif général

Gérer des ressources pour assurer une production viticole.

Objectifs du module	Disciplines	Horaires	Pluri élève	Contributions des disciplines à la pluri
- Porter un jugement sur les états de la vigne et la production de raisins en relation avec les états du milieu	Viticulture-oenologie Agronomie	126h 14h	*	*
- Organiser les principaux leviers permettant d'agir sur le fonctionnement d'un "agroécosystème vigne"				
- Proposer un itinéraire technique				
- Mettre en œuvre des opérations techniques au vignoble dans le cadre d'un itinéraire technique				
- Proposer des améliorations du fonctionnement du vignoble permettant une gestion durable de ressources communes				

Module MP5

Conduite d'un processus vinicole

Objectif général

Conduire une vinification.

Objectifs du module	Disciplines	Horaires	Pluri élève	Contributions des disciplines à la pluri
- Expliquer les rôles œnologiques des principaux constituants du raisin et l'élaboration du vin	Viticulture-oenologie	140h	*	*
- Organiser les principaux leviers permettant d'agir sur les propriétés d'un vin				
- Proposer un itinéraire d'élaboration d'un vin				
- Mettre en œuvre des opérations techniques en cave dans le cadre d'un processus de vinification				
- Proposer des améliorations permettant une gestion durable des ressources communes				

Module MP6

Choix, mise en œuvre et maintenance des matériels vitivinicoles

Objectif général

Être capable de raisonner le choix, la mise en œuvre et d'assurer la maintenance des matériels vitivinicoles afin d'optimiser leur efficacité en prenant en compte les contraintes techniques, agro-environnementales et réglementaires et en recherchant les meilleures conditions d'hygiène et de sécurité.

Objectifs du module	Disciplines	Horaires	Pluri élève	Contributions des disciplines à la pluri
- Choisir les matériels vitivinicoles sur des critères de fonctionnalité et de performance	STE	84h	*	*
- Utiliser les matériels dans une perspective d'optimisation de leurs performances techniques, économiques, sécuritaires et de leur impact environnemental				
- Raisonner les caractéristiques des bâtiments et équipements de stockage				

* La pluri disciplinarité de l'ensemble des trois modules MP4, MP5 et MP6 est de 21h ; les disciplines qui y contribuent sont STE et Viticulture-oenologie.

Module d'adaptation professionnelle

Objectif général

S'adapter à des enjeux professionnels particuliers

Objectifs des modules	Disciplines	Horaires
- Permettre une adaptation de la formation au territoire et au contexte de l'établissement	Sciences et techniques professionnelles	56h
- Ouvrir la formation dans des domaines reflétant la diversité des activités, des fonctions et des modalités de conduite, de gestion et de commercialisation de production des exploitations agricoles		

Répartition des horaires de pluridisciplinarité

Thèmes indicatifs	Modules	Horaire élèves	Horaire disciplinaire principal	Horaire disciplinaire complémentaire
- Caractérisation d'un terroir - Etudes de cas concrets présentant divers modes d'organisation	MP1	63h	SESG 42h VO 21h	Agronomie 28h Écologie 14h VO 14h SESG 7h
- Vins français / vins du monde dont une partie analyses sensorielles - Evolution des attentes du consommateur et conséquences sur l'élaboration du vin	MP2	14h	SESG 14h	VO 14h
- Raisonnement d'une décision - Organisation de chantier - Projet d'installation	MP3	14h	VO 14h	SESG 14h
- Mise en oeuvre du matériel viticole - Etude d'une chaîne de vinification - Mise en œuvre du matériel de vinification Gestion et traitements des effluents, déchets, sous-produits de l'activité vitivinicole	MP4 MP5 MP6	21h	STE 21h	VO 21h

Référentiel de diplôme
Baccalauréat professionnel
“Conduite et gestion
de l’entreprise vitivinicole”

Les unités
de formation

MG1

Langue française, langages, éléments d'une culture humaniste et compréhension du monde

Objectif général du module :

Mobiliser des éléments d'une culture humaniste pour se situer et s'impliquer dans son environnement social et culturel.

Objectifs du module

- ▶ Objectif 1- Analyser, comparer, produire des discours écrits et oraux, développer sa culture littéraire et son esprit critique.
- ▶ Objectif 2- Analyser et pratiquer différentes formes d'expression et de communication pour enrichir sa relation à l'environnement social et culturel.
- ▶ Objectif 3- Analyser et interpréter des faits historiques et géographiques pour comprendre le monde.
- ▶ Objectif 4- Répondre à un besoin d'information professionnel ou culturel en mobilisant la connaissance de l'information-documentation.

Présentation du module, conditions d'atteinte des objectifs

Le module d'enseignement général "Langue française, langages, éléments d'une culture humaniste et compréhension du monde" a pour finalité la maîtrise de l'expression orale et écrite, l'acquisition de connaissances, de valeurs et de langages communs.

Il doit permettre à l'élève, l'apprenti et l'adulte en formation :

- d'exprimer un jugement respectueux d'autrui,
- de réfléchir sur le monde d'aujourd'hui,
- de se confronter avec la production artistique d'hier et d'aujourd'hui, d'ici et d'ailleurs.

Le module MG1 aide à la formation d'opinions raisonnées et favorise l'ouverture au monde et à la culture.

Précisions relatives aux objectifs, attendus de la formation

►Objectif 1 : Analyser, comparer, produire des discours écrits et oraux, développer sa culture littéraire et son esprit critique

L'enseignement du français en baccalauréat professionnel vise à atteindre les trois objectifs suivants :

- entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer ;
- entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire ;
- devenir un lecteur compétent et critique : confronter des savoirs et des valeurs.

1.1- Écrire pour soi et pour les autres

- 1.1.1- Résumer, rendre compte, expliquer, justifier
- 1.1.2- Produire des écrits à finalité professionnelle
- 1.1.3- Rédiger un discours argumentatif, prendre en compte la thèse adverse, énoncer un point de vue, le soutenir par des arguments, conclure (sujets de société, d'actualité, confrontation de valeurs)
- 1.1.4- Pratiquer l'écriture d'invention
- 1.1.5- Respecter les codes de la langue écrite, utiliser des procédés stylistiques

1.2- Échanger à l'oral : s'exprimer, écouter, réagir

- 1.2.1- Mettre en voix (théâtre, poésie)
- 1.2.2- Reformuler, exposer, débattre
- 1.2.3- Exprimer un point de vue nuancé (les valeurs d'aujourd'hui et d'autrefois)
- 1.2.4- Maîtriser les procédés de la parole efficace (éloquence, rhétorique)

1.3- Devenir un lecteur actif et critique

- 1.3.1- Mettre des œuvres en relation avec leur contexte historique (combats et engagements des XVIII^e, XIX^e et XX^e siècles)
- 1.3.2- Confronter sur une question de société des débats d'époques différentes
- 1.3.3- Analyser la dimension symbolique d'un personnage, d'une situation, d'une œuvre (mythes...)
- 1.3.4- S'interroger à partir de textes, d'œuvres, sur soi-même et son rapport au monde
- 1.3.5- Repérer, identifier et apprécier des procédés d'écriture

►Objectif 2 : Analyser et pratiquer différentes formes d'expression et de communication pour enrichir sa relation à l'environnement social et culturel

L'enseignement de l'éducation socioculturelle repose sur trois composantes distinctes et complémentaires :

- la communication interpersonnelle à finalité sociale et professionnelle,
- la communication médiatisée,
- l'éducation artistique.

Il a pour finalité de :

- développer les capacités de relation favorisant l'insertion sociale et professionnelle,
- préparer à une participation active, éclairée et exigeante à la vie sociale, civique et culturelle par une meilleure maîtrise de l'information et de son traitement médiatique,
- sensibiliser à l'action culturelle par l'acquisition d'une culture artistique et par la réalisation de productions mobilisant des capacités de création, d'imagination et de socialisation.

2.1- Observer et analyser des situations de communication interpersonnelle pour améliorer ses relations sociales et professionnelles

- 2.1.1- Identifier les différents éléments d'une situation de communication
- 2.1.2- Mesurer l'importance du non-verbal dans la communication humaine
- 2.1.3- Diagnostiquer les difficultés à communiquer pour y remédier
- 2.1.4- Se préparer à différents types d'entretiens
- 2.1.5- Savoir intervenir dans différents types de réunions

2.2- Identifier les enjeux de la communication médiatisée pour se situer dans la vie sociale, civique et culturelle

- 2.2.1- Acquérir des méthodes de lecture de l'image
- 2.2.2- Analyser la diffusion de masse de l'information par les médias
- 2.2.3- Débattre du rôle des médias du point de vue éthique et civique et des enjeux citoyens de la nécessité de s'informer

2.3- Pratiquer une approche concrète du fait artistique

- 2.3.1- S'initier à des formes d'expression artistique et à leurs évolutions contemporaines
- 2.3.2- Analyser une œuvre artistique
- 2.3.3- Réaliser une production culturelle et artistique

►Objectif 3 : Analyser et interpréter des faits historiques et géographiques pour comprendre le monde

Cet objectif permet d'appréhender des faits s'inscrivant dans le temps et l'espace, ce qui contribue à l'élaboration d'une pensée plus autonome.

On utilise des supports variés et des documents de nature différente (cartes, textes, documents iconographiques, etc...). On veille à favoriser l'expression orale et écrite.

3.1- Étudier la France aux XIXe et XXe siècles

- 3.1.1- Distinguer les évolutions sociales en France de 1830 à 1970 : « Être ouvrier(e) en France de 1830 à 1970 » ou « Le monde rural en France du début du XIXe siècle à 1970 » ou « La République et le fait religieux depuis 1880 ».

3.2- Étudier la France dans l'Union européenne

- 3.2.1- Appréhender l'idée de l'Europe au XXe siècle
- 3.2.2- Caractériser la France dans l'Union européenne : "Les espaces productifs" ou "Les mobilités de la population"
- 3.2.3- Identifier les territoires en France et dans l'Union européenne

3.3- Étudier le monde au XXe siècle et au début du XXIe siècle

- 3.3.1- Caractériser les relations internationales depuis la fin de la Seconde Guerre mondiale
- 3.3.2- Distinguer et interpréter les formes et les conséquences de la décolonisation
- 3.3.3- Caractériser l'évolution de la France depuis 1939

3.4- Étudier les territoires et la mondialisation

- 3.4.1- Analyser les flux et les réseaux de la mondialisation
- 3.4.2- Identifier les pôles, les aires de puissance et les périphéries
- 3.4.3- Cultures et mondialisation

►Objectif 4 : Répondre à un besoin d'information professionnel ou culturel en mobilisant la connaissance de l'information - documentation

4.1- Décrypter l'information et son organisation dans la société contemporaine

- 4.1.1- Identifier le besoin d'information
- 4.1.2- Réaliser une typologie de l'information et du document
- 4.1.3- Structurer ces éléments dans le contexte d'un système d'information documentaire (espace ressource, base de données, Web) au travers de l'analyse d'exemples concrets appartenant à la sphère culturelle ou professionnelle

4.2- Traiter l'information pour un usage ciblé contribuant à la compréhension du relativisme culturel du monde contemporain (recherche, analyse et communication)

- 4.2.1- Pratiquer de manière raisonnée la recherche documentaire (besoin, collecte et traitement de l'information)
- 4.2.2- Évaluer la qualité de l'information collectée (pertinence, validité, fiabilité)
- 4.2.3- Structurer l'information en vue de sa diffusion (réécriture, référencement, classement)
- 4.2.4- Se constituer une culture informationnelle au travers de l'élaboration d'un produit documentaire en relation avec les autres disciplines (document scriptovisuel, revue de presse, sitographie, dossier documentaire simplifié...)

MG2

Langue et culture étrangères

Objectif général du module :

Communiquer en langue étrangère dans des situations sociales et professionnelles en mobilisant des savoirs langagiers et culturels.

Objectifs du module

- ▶ Objectif 1- Comprendre la langue orale.
- ▶ Objectif 2- S'exprimer à l'oral en interaction.
- ▶ Objectif 3- S'exprimer à l'oral en continu.
- ▶ Objectif 4- Comprendre la langue écrite.
- ▶ Objectif 5- S'exprimer par écrit.

} dans des situations sociales et professionnelles.

Niveau B1+ (utilisateur indépendant de niveau seuil) du Cadre Européen Commun de Référence pour les Langues.

Présentation du module, conditions d'atteinte des objectifs

Les enseignements de langues contribuent à l'enrichissement du rapport aux autres. Ils préparent ainsi à la mobilité dans un espace européen et international élargi.

On propose des supports et des activités permettant d'utiliser la langue dans des situations diverses liées aux domaines professionnels, à la culture ou à la civilisation des pays dont on étudie la langue.

L'enseignement doit se fonder sur des situations de communication dans lesquelles l'activité de l'apprenant est centrale. On privilégie l'approche dite actionnelle : la langue est utilisée pour effectuer des tâches et mener à bien des projets proches de ceux que l'on peut réaliser dans la vie réelle. Cette démarche – dans laquelle l'usage des technologies de l'information et de la communication est aussi naturel qu'indispensable – donne du sens aux apprentissages car elle permet de mieux comprendre l'intérêt et la finalité des étapes conduisant à la réalisation d'une tâche communicative précise.

Précisions relatives aux objectifs, attendus de la formation

Le module de langue vivante a pour objectif d'amener l'apprenant au degré élevé du niveau seuil, B1+ tel que défini par le Cadre Européen Commun de Référence pour les Langues.

Les cinq activités langagières doivent toutes faire l'objet d'un entraînement dans le cadre des formations mais il convient d'accorder une place plus importante aux trois compétences de l'oral : compréhension, expression en continu et expression en interaction.

MCG3

Motricité, santé et socialisation par la pratique des activités physiques, sportives et artistiques

Objectif général du module :

Acquérir des connaissances et construire des compétences motrices pour devenir un citoyen physiquement et socialement éduqué.

Objectifs du module

- ▶ Objectif 1- Mobiliser ses ressources et développer son intelligence motrice par la diversité des activités physiques, sportives et artistiques.
- ▶ Objectif 2- Gérer sa vie physique et sociale en vue d'entretenir sa santé et d'assurer sa sécurité.
- ▶ Objectif 3- Accéder au patrimoine culturel des activités physiques et sportives.

Présentation du module, conditions d'atteinte des objectifs

La finalité est de permettre une diversité d'expériences motrices et culturelles. Les enseignements d'EPS sont structurés selon deux ensembles de compétences :

Compétences propres à l'EPS, de dimension motrice

- réaliser une performance motrice maximale mesurable à une échéance donnée,
- se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains,
- réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique,
- conduire et maîtriser un affrontement individuel et collectif,
- réaliser et orienter son activité physique en vue de son développement (cette compétence devient un passage obligé de formation en baccalauréat professionnel).

Compétences méthodologiques et sociales

- s'engager lucidement dans la pratique de l'activité,
- respecter les règles de vie collective et assumer les différents rôles liés à l'activité,
- savoir utiliser différentes démarches pour apprendre à agir efficacement.

A des fins de diversification, il est attendu qu'au moins quatre compétences propres à l'EPS et les trois compétences méthodologiques et sociales organisent l'offre de formation. Quatre APSA au moins sont à programmer pour répondre à ces exigences.

Les niveaux d'acquisition propres au baccalauréat professionnel s'appuient sur le référentiel de compétences attendues dans le programme de l'EPS diffusé dans les textes officiels du ministère de l'Éducation Nationale et du ministère chargé de l'agriculture.

L'enseignement peut être mené en lien avec le projet pluridisciplinaire d'éducation à la santé.

Précisions relatives aux objectifs, attendus de la formation

►Objectif 1 : Mobiliser ses ressources et développer son intelligence motrice par la diversité des activités physiques, sportives et artistiques (APSA)

- 1.1- Accéder à la diversité des activités physiques, sportives et artistiques
- 1.2- S'engager dans les apprentissages pour enrichir sa motricité et la rendre efficace
- 1.3- Atteindre des niveaux de pratique optima en adéquation avec son potentiel physique et son profil moteur
- 1.4- Développer l'image et l'estime de soi pour construire sa relation aux autres

►Objectif 2 : Gérer sa vie physique et sociale en vue d'entretenir sa santé et d'assurer sa sécurité

- 2.1- Expliquer les mécanismes biologiques en jeu lors des APSA
- 2.2- Mettre en relation la pratique physique et sportive, la physiologie de l'effort et la mécanique du mouvement
- 2.3- Raisonner une alimentation équilibrée, adaptée à l'effort
- 2.4- Analyser les comportements et attitudes efficaces dans le cadre de la préservation de la santé
- 2.5- Pratiquer une activité et en analyser les effets sur soi
- 2.6- Connaître et maîtriser les risques

►Objectif 3 : Accéder au patrimoine culturel des activités physiques et sportives

Origine, évolution, diversité des pratiques, cadre réglementaire, éthique...

MG4

Culture scientifique et technologique

Objectif général du module :

Mobiliser des éléments d'une culture scientifique et technologique pour se situer et s'impliquer dans son environnement social et culturel.

Objectifs du module

- ▶ Objectif 1- Mobiliser des techniques et des concepts mathématiques liés aux domaines statistique-probabilités, algèbre-analyse et géométrie pour résoudre des problèmes dans des champs d'applications divers.
- ▶ Objectif 2- Mobiliser des savoirs et utiliser des démarches scientifiques pour mesurer des enjeux liés au monde vivant en matière d'environnement, d'alimentation et de santé.
- ▶ Objectif 3- Mobiliser des savoirs et utiliser des démarches scientifiques pour analyser, interpréter et utiliser des informations liées aux propriétés de l'eau, des solutions aqueuses, des bio-molécules, de quelques systèmes mécaniques en équilibre et de certaines formes d'énergies.
- ▶ Objectif 4- Raisonner l'utilisation des outils informatiques et s'adapter à l'évolution des Technologies de l'Information et de la Communication (TIC).

Présentation du module, conditions d'atteinte des objectifs

Les enseignements de ce module concourent à la formation intellectuelle, professionnelle et citoyenne des élèves. En baccalauréat professionnel, on se propose de compléter les acquis de la seconde professionnelle en vue d'enrichir la culture scientifique et technologique des apprenants.

Les démarches pédagogiques mises en oeuvre ont pour objectifs :

- de former à l'activité mathématique et scientifique par la mise en oeuvre des démarches d'investigation et d'expérimentation,
- de donner une vision globale des connaissances scientifiques et de leurs applications,
- de former à une utilisation raisonnée des outils technologiques, mathématiques et scientifiques,
- de permettre d'exercer un esprit critique par rapport aux enjeux liés au monde vivant (environnement, alimentation et santé), à l'impact des TIC sur la société, à l'information scientifique.

On s'efforce de contextualiser les supports de formation en fonction des secteurs professionnels et de s'appuyer sur des situations et exemples concrets.

Précisions relatives aux objectifs, attendus de la formation

► Objectif 1 : Mobiliser des techniques et des concepts mathématiques liés aux domaines statistique-probabilités, algèbre-analyse et géométrie pour résoudre des problèmes dans des champs d'applications divers

L'utilisation des calculatrices graphiques et de l'outil informatique est une obligation dans la formation. Ces outils permettent d'une part d'expérimenter, de conjecturer, de construire et d'interpréter des graphiques et d'autre part d'alléger ou d'automatiser certains calculs numériques et algébriques.

1.1- Traiter des données et interpréter un résultat statistique, gérer des situations simples relevant des probabilités

- 1.1.1- Interpréter des indicateurs de tendance centrale (mode, classe modale, moyenne et médiane) et de dispersion (étendue, écart type et écart interquartile) pour des séries statistiques à une variable
- 1.1.2- Analyser des tableaux de contingence pour deux variables qualitatives (degré de dépendance entre deux variables qualitatives)
- 1.1.3- Décrire quelques expériences aléatoires simples (tirages aléatoires avec ou sans remise dans une urne,...) et effectuer des calculs de probabilités (événement élémentaire, événement contraire, événements incompatibles, réunion et intersection d'événements, équiprobabilité)
- 1.1.4- Déterminer la probabilité conditionnelle d'un événement par rapport à un événement de probabilité non nulle
- 1.1.5- Utiliser des tableaux et des arbres comme outils de démonstrations

1.2- Mobiliser des compétences en algèbre et en analyse pour résoudre des problèmes concrets

- 1.2.1- Résoudre un problème concret dont la situation est modélisée par une suite arithmétique ou géométrique
- 1.2.2- Résoudre algébriquement et graphiquement une équation du second degré à une inconnue et déterminer le signe du polynôme associé
- 1.2.3- Utiliser la représentation graphique de fonctions, ou leur expression algébrique, pour résoudre des équations et des inéquations
- 1.2.4- Maîtriser graphiquement la notion de nombre dérivé (coefficient directeur de la tangente à une courbe) et utiliser la dérivation pour étudier les variations de fonctions (fonctions polynômes de degré inférieur ou égal à 3, fonctions homographiques)
- 1.2.5- S'approprier les représentations graphiques des fonctions logarithme népérien et exponentielle; utiliser les propriétés de ces fonctions ; étudier des fonctions du type $X \rightarrow e^{aX}$
- 1.2.6- Déterminer l'intégrale d'une fonction et l'interpréter géométriquement dans le cas d'une fonction positive

1.3- Utiliser la géométrie comme support dans des problèmes d'algèbre et d'analyse

► Objectif 2 : Mobiliser des savoirs et utiliser des démarches scientifiques pour mesurer des enjeux liés au monde vivant en matière d'environnement, d'alimentation et de santé

Pour atteindre cet objectif, l'enseignement de biologie-écologie repose sur des notions relatives au monde vivant et à son fonctionnement aux différentes échelles, du niveau cellulaire à celui du système planétaire.

A travers les situations et exemples étudiés, sont donc apportées les connaissances fondamentales relatives à l'organisation et à la physiologie des organismes vivants. Une vision intégrée du fonctionnement de l'organisme humain (anatomie, physiologie) est également construite.

2.1- Apprécier l'influence des activités humaines sur les milieux dans une perspective de développement durable

- 2.1.1- Identifier les composantes écologiques des milieux : composantes abiotiques, reconnaissance des êtres vivants, éléments de systématique, particularités écologiques d'un écosystème
- 2.1.2- Analyser le fonctionnement des milieux : situation et place dans le territoire, identification et dynamique de la biodiversité, fonctionnement des écosystèmes
- 2.1.3- Identifier des impacts des activités anthropiques sur l'environnement
- 2.1.4- Justifier des actions humaines sur l'environnement dans une perspective de développement durable : prévention des risques, préservation et valorisation des espaces, gestion des ressources

2.2- Identifier l'impact de facteurs de l'environnement sur la santé humaine

- 2.2.1- Présenter des impacts de différents facteurs environnementaux sur la santé humaine : facteurs de risques, effets physiopathologiques
- 2.2.2- Identifier des moyens de prévention
- 2.2.3- Expliquer des mécanismes de lutte

2.3- Montrer l'impact de l'alimentation sur la santé humaine

- 2.3.1- Expliquer les principes de base d'une alimentation équilibrée : besoins de l'organisme, aliment source d'énergie, adaptation de la ration alimentaire, fonction de nutrition
- 2.3.2- Décrire des risques et des maladies d'origine alimentaire : toxi-infections, déséquilibres et troubles du comportement alimentaire, allergies, intolérances
- 2.3.3- Raisonner les conséquences des choix alimentaires : comportements alimentaires, incidences écologiques, problèmes éthiques

►Objectif 3 : Mobiliser des savoirs et utiliser des démarches scientifiques pour analyser, interpréter et utiliser des informations liées aux propriétés de l'eau, des solutions aqueuses, des bio-molécules, de quelques systèmes mécaniques en équilibre et de certaines formes d'énergies

3.1- Acquérir des savoirs et analyser des informations liées aux propriétés de l'eau et des solutions aqueuses

- 3.1.1- Définir et utiliser les caractéristiques physico-chimiques de l'eau et des solutions aqueuses (conductivité, concentrations molaires et massiques des espèces dissoutes, pH, TH)
- 3.1.2- Interpréter les résultats d'une fiche d'analyse d'eau (paramètres de qualité d'une eau) ; caractériser les sources de pollution des eaux
- 3.1.3- Déterminer des quantités de matière par des dosages colorimétriques et pH-métriques de solutions acido-basiques (préparations des solutions, techniques expérimentales, exploitations)

3.2- S'approprier des savoirs liés aux bio-molécules présentes dans les aliments

- 3.2.1- Présenter une classification générale des bio-molécules (glucides, lipides, protéines) ; situer et nommer les plus courantes dans cette classification
- 3.2.2- Écrire les formules brutes et semi-développées des bio-molécules courantes
- 3.2.3- Indiquer les phénomènes physico-chimiques responsables de la dégradation des aliments ; préciser quelques techniques mises en œuvre pour préserver leur qualité sanitaire
- 3.2.4- Connaître la fonction et le résultat de l'hydrolyse des bio-molécules présentes dans les aliments lors de la digestion

3.3- S'approprier des concepts et des lois liés à l'étude de quelques formes d'énergie et de leurs applications technologiques

- 3.3.1- Caractériser une action mécanique par une force ; déterminer les conditions d'équilibre d'un solide
- 3.3.2- Définir et calculer un travail, une énergie (mécanique, thermique et de rayonnement) ; donner des exemples liés à ces formes d'énergie et à leur transformation (machines thermiques, frigorifiques...)
- 3.3.3- Définir les grandeurs caractéristiques des courants continus et alternatifs ; énoncer et utiliser les lois fondamentales du courant continu
- 3.3.4- Caractériser et calculer une puissance et une énergie électrique en courant continu et alternatif (coût de fonctionnement d'une installation électrique)

►Objectif 4 : Raisonner l'utilisation des outils informatiques et s'adapter à l'évolution des Technologies de l'Information et de la Communication (TIC)

4.1- Analyser un problème pour le résoudre à l'aide d'un ensemble d'outils informatiques

- 4.1.1- Effectuer une analyse préalable (données disponibles, données à calculer et/ou traitements à réaliser)
- 4.1.2- Mettre en œuvre de manière raisonnée des logiciels et des fonctionnalités adaptés, pour répondre à un besoin identifié :
 - de traitement d'informations (gestion pertinente de documents longs et composites, élaboration de feuilles de calcul nécessitant l'utilisation de fonctions logiques et des fonctionnalités de base de données, outils de localisation géographique, outils professionnels spécifiques)
 - de communication (présentation assistée par ordinateur, outils de travail collaboratif)

4.2- Identifier les évolutions des TIC et leurs enjeux à partir d'un exemple caractéristique

Approche des éléments technologiques, perspectives d'usage dans le domaine professionnel du secteur ou dans la vie quotidienne, impacts sociétaux

MIP1

Entreprise et territoire

Objectif général du module :

Analyser le fonctionnement d'une entreprise vitivinicole dans son territoire.

Objectifs du module

- ▶ Objectif 1- Analyser un terroir viticole dans ses différentes dimensions.
- ▶ Objectif 2- Caractériser le fonctionnement d'une entreprise vitivinicole dans son territoire.
- ▶ Objectif 3- Détecter des points forts et des points faibles du fonctionnement de l'entreprise.
- ▶ Objectif 4- Proposer des pistes d'évolutions de l'entreprise.

Présentation du module, conditions d'atteinte des objectifs

Ce module vise à comprendre la façon dont les exploitations vitivinicoles, dans leur diversité, sont organisées, à en évaluer les performances à partir d'un diagnostic intégrant les différents critères de la durabilité et à appréhender leurs perspectives d'évolution.

Sa mise en œuvre est centrée sur la valorisation de cas concrets d'exploitations vitivinicoles dans leur territoire, présentant des modes d'organisation diversifiés, plus ou moins complexes.

Le terroir peut être vu comme un élément structurant ou de contexte de ces entreprises.

Les acquisitions réalisées dans ce module sont transférables par les apprenants au cas support de leur épreuve 6.

Précisions relatives aux objectifs

►Objectif 1- Analyser un terroir viticole dans ses différentes dimensions

- 1.1- Identifier et caractériser les différentes composantes d'un terroir
- 1.2- Mettre en évidence les spécificités d'un terroir

►Objectif 2- Caractériser le fonctionnement d'une entreprise vitivinicole dans son territoire

►Objectif 3- Détecter des points forts et des points faibles du fonctionnement de l'entreprise

- 3.1- Formuler des éléments de diagnostic des sous-systèmes
- 3.2- Formuler des éléments de diagnostic global

►Objectif 4- Proposer des pistes d'évolution de l'entreprise

- 4.1- Identifier des évolutions possibles du système
- 4.2- Envisager des conséquences de ces évolutions sur le système d'exploitation

MIP2

Environnement socio-économique et réglementaire de l'entreprise

Objectif général du module :

Identifier les perspectives de développement de l'entreprise vitivinicole dans son environnement.

Objectifs du module

- ▶ Objectif 1- Situer l'entreprise vitivinicole dans l'environnement économique et réglementaire.
- ▶ Objectif 2- Repérer les attentes sociétales vis-à-vis de la viticulture et des vins.
- ▶ Objectif 3- Prendre en compte les dynamiques territoriales et collectives.
- ▶ Objectif 4- Analyser des pratiques de valorisation, de diversification et de commercialisation de la production vitivinicole.

Présentation du module, conditions d'atteinte des objectifs

Ce module vise à caractériser l'environnement économique, réglementaire et social de l'entreprise vitivinicole et à montrer comment il agit sur son fonctionnement et influence ses perspectives d'évolution.

Trois entrées, qui ne constituent pas nécessairement un plan de cours, sont proposées :

- une approche de l'environnement général de l'entreprise vitivinicole qui permet d'appréhender les spécificités de la filière vitivinicole française et sa situation dans le marché mondial ;
- la prise en compte de l'insertion territoriale de l'entreprise, de ses atouts et de ses contraintes ;
- l'étude de la diversité des pratiques mises en œuvre par les entreprises pour valoriser leur production et/ou la diversifier.

Précisions relatives aux objectifs

►Objectif 1- Situer l'entreprise vitivinicole dans l'environnement économique et réglementaire

- 1.1- Situer les vins français dans le marché mondial
- 1.2- Identifier le cadre réglementaire de la production vitivinicole

►Objectif 2- Repérer les attentes sociétales vis-à-vis de la viticulture et des vins

►Objectif 3- Prendre en compte les dynamiques territoriales et collectives

- 3.1- Identifier un territoire et ses acteurs
- 3.2- Appréhender les logiques et les actions des différents acteurs dans le territoire
- 3.3- Situer l'entreprise dans les actions territoriales et collectives

►Objectif 4- Analyser des pratiques de valorisation, de diversification et de commercialisation de la production vitivinicole

- 4.1- Identifier des différentes pratiques mises en œuvre
- 4.2- Repérer les facteurs de la diversité des pratiques
- 4.3- Appréhender des outils de commercialisation

MP3

Gestion de l'entreprise vitivinicole

Objectif général du module :

Raisonnement de la gestion économique, financière et humaine de l'entreprise vitivinicole.

Objectifs du module

- ▶ Objectif 1- Interpréter les documents comptables.
- ▶ Objectif 2- Réaliser les diagnostics économique et financier.
- ▶ Objectif 3- Raisonnement d'une décision et d'un projet.
- ▶ Objectif 4- Appréhender les modalités de la gestion du travail et des ressources humaines.
- ▶ Objectif 5- Repérer les dimensions fiscale et juridique de l'entreprise.
- ▶ Objectif 6- Prendre en compte l'organisation administrative de l'entreprise.

Présentation du module, conditions d'atteinte des objectifs

Ce module doit permettre :

- d'établir, d'analyser et d'utiliser les résultats technico-économiques et financiers de l'exploitation pour réguler et orienter son fonctionnement ;
- d'acquérir des notions fiscales, juridiques et relatives à la gestion du travail et des ressources humaines afin de mieux appréhender leurs incidences lors de la conduite de l'entreprise et de la prise de décision.

Il s'appuie sur l'étude de cas concrets et sur l'expérience vécue lors des périodes de formation en milieu professionnel. Il est obligatoirement mené en lien avec le module MP1.

Précisions relatives aux objectifs

►Objectif 1- Interpréter les documents comptables

- 1.1- Repérer l'origine des documents comptables
- 1.2- Identifier l'intérêt des documents comptables

►Objectif 2- Réaliser les diagnostics économique et financier

- 2.1- Construire un diagnostic technico-économique de l'entreprise
- 2.2- Construire un diagnostic financier de l'entreprise

►Objectif 3- Raisonner une décision et un projet

- 3.1- Identifier les différentes étapes et les outils de la prise de décision
- 3.2- Appréhender le projet d'installation

►Objectif 4 : Appréhender les modalités de la gestion du travail et des ressources humaines

- 4.1- Analyser l'organisation du travail
- 4.2- Appréhender la dimension relationnelle dans l'entreprise
- 4.3- Prendre en compte les aspects sociaux et juridiques de la gestion des ressources humaines

►Objectif 5 : Repérer les dimensions fiscale et juridique de l'entreprise

- 5.1- Identifier les mécanismes de base des différents régimes fiscaux
- 5.2- Identifier les principaux aspects juridiques

►Objectif 6 : Prendre en compte l'organisation administrative de l'entreprise

MP4

Conduite d'un processus viticole

Objectif général du module :

Gérer des ressources pour assurer une production viticole.

Objectifs du module

- ▶ Objectif 1- Porter un jugement sur les états de la vigne et la production de raisins en relation avec les états du milieu.
- ▶ Objectif 2- Organiser les principaux leviers permettant d'agir sur le fonctionnement d'un « agroécosystème vigne ».
- ▶ Objectif 3- Proposer un itinéraire technique.
- ▶ Objectif 4- Mettre en œuvre des opérations techniques au vignoble dans le cadre d'un itinéraire technique.
- ▶ Objectif 5- Proposer des améliorations du fonctionnement du vignoble permettant une gestion durable des ressources communes.

Présentation du module, conditions d'atteinte des objectifs

Ce module vise l'acquisition de savoirs et de savoir-faire liés à la conduite de la vigne. L'échelle de réflexion et d'action privilégiée est la parcelle viticole et ses abords vus comme un agroécosystème. Il se situe dans la poursuite des modules EP2 et EP3 de seconde professionnelle « productions ». L'objectif de ce module est de montrer comment diverses ressources peuvent être mobilisées pour une production de raisins correspondant aux attentes du viticulteur ou du vigneron.

Deux volets sont présents : l'un concernant le fonctionnement de « l'agroécosystème vigne » (objectifs 1 et 2), l'autre la mise en œuvre des opérations techniques au vignoble (objectifs 3, 4 et 5).

Ainsi, le module MP4 rassemble des enseignements scientifiques et techniques nécessaires au pilotage et à la conduite de la production viticole mais aussi plus globalement à la gestion de ressources communes à différentes échelles. Dans ce module, le terme « ressources » est donc pris dans une acception très large.

Au-delà de l'apport *sensu stricto* de connaissances, ce module vise à développer chez les apprenants une capacité d'approche systémique contextualisée avec comme objet d'étude « l'agroécosystème vigne ». Il s'agit notamment, en s'appuyant sur l'écophysiologie de la vigne, de mettre l'accent sur les interactions entre production et facteurs de production, dont les ressources communes font partie.

Cette introduction à la vision systémique contextualisée permet de passer d'un raisonnement de type « un problème - une solution » à une approche plus globale : replacer la parcelle dans son contexte biogéophysique et historique, repérer des enjeux, identifier des objectifs, construire un corps d'hypothèses, combiner des leviers et des solutions à effet partiel, envisager les rétroactions et les régulations,

Divers modes de conduite sont étudiés (conventionnelle, conduites certifiées suivant un cahier des charges, « agro-écologique » ...). La conduite agrobiologique est nécessairement abordée voire développée.

L'appui de l'enseignement sur la diversité des modes de conduite a comme finalité non seulement la maîtrise technique mais aussi la compréhension des choix opérés pour conduire l'itinéraire technique.

Les éléments développés dans ce module permettent notamment la compréhension et la mise en œuvre de différentes façons de produire ; ils ont vocation à être réinvestis dans le module sur le pilotage de l'entreprise agricole (MP1).

Il permet également de faire le lien entre la matière première produite et son potentiel de transformation vu dans le module sur la conduite d'un processus vinicole (MP5).

Il est essentiel que l'enseignement du MP4 s'appuie sur des situations de terrain et/ou sur des cas concrets ; à ce titre, l'exploitation de l'établissement ou des exploitations partenaires constituent des supports privilégiés pour l'enseignement de ce module. La pluridisciplinarité et les périodes en milieu professionnel alimentent également cet enseignement.

Précisions relatives aux objectifs

► **Objectif 1 : Porter un jugement sur les états de la vigne et la production de raisins en relation avec les états du milieu**

- 1.1- Expliquer les principales étapes de l'élaboration de la matière première
- 1.2- Evaluer les états du milieu
- 1.3- Évaluer les états de la vigne
- 1.4- Mettre en évidence les liens entre le fonctionnement de la vigne, l'élaboration de la matière première et le milieu

► **Objectif 2 : Organiser les principaux leviers permettant d'agir sur le fonctionnement d'un «agroécosystème vigne»**

► **Objectif 3 : Proposer un itinéraire technique**

- 3.1- Préciser les objectifs de l'itinéraire technique
- 3.2- Réaliser des choix techniques
- 3.3- Formaliser l'itinéraire proposé

► **Objectif 4 : Mettre en œuvre des opérations techniques au vignoble dans le cadre d'un itinéraire technique**

- 4.1- Observer les états du milieu et de la vigne
- 4.2- Organiser les opérations techniques
- 4.3- Exécuter des opérations techniques
- 4.4- Porter un jugement sur les opérations techniques réalisées
- 4.5- Évaluer les performances de l'itinéraire technique

► **Objectif 5 : Proposer des améliorations du fonctionnement du vignoble permettant une gestion durable des ressources communes**

MP5

Conduite d'un processus vinicole

Objectif général du module :
Conduire une vinification

Objectifs du module

- ▶ Objectif 1- Expliquer les rôles œnologiques des principaux constituants du raisin et l'élaboration du vin.
- ▶ Objectif 2- Organiser les principaux leviers permettant d'agir sur les propriétés d'un vin.
- ▶ Objectif 3- Proposer un itinéraire d'élaboration d'un vin.
- ▶ Objectif 4- Mettre en œuvre des opérations techniques en cave, dans le cadre d'un processus de vinification.
- ▶ Objectif 5- Proposer des améliorations permettant une gestion durable des ressources communes.

Présentation du module, conditions d'atteinte des objectifs

Ce module se situe dans la poursuite des modules EP2 et EP3 de seconde professionnelle « productions ».

Son objet d'étude est le processus de vinification c'est-à-dire les opérations techniques organisées suivant une logique pilotée par l'objectif de production. Ces opérations se déroulent de l'arrivée de la vendange au conditionnement du produit fini.

Son objectif est de faire acquérir aux apprenants des connaissances, des démarches et des méthodes pour conduire une vinification, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Il s'agit, dans ce module de préparer le futur professionnel à la diversité des produits et des modes de production. A ce titre, les cas supports d'apprentissage sont variés. La vinification en agriculture biologique est nécessairement étudiée.

Ce module s'articule suivant deux volets. L'un est plus centré sur la compréhension des processus physiques, chimiques et biologiques mobilisés (objectifs 1 et 2), l'autre sur la mise en œuvre des opérations techniques de vinification (objectifs 3, 4 et 5).

A ce titre le MP5 est résolument orienté vers l'action. Il importe donc de l'appuyer sur des mises en situation professionnelle. Ainsi, l'exploitation de l'établissement de formation, mais aussi des domaines partenaires, sont des supports privilégiés de tout ou partie de son enseignement. Les séquences en milieu professionnel et la pluridisciplinarité participent également à l'acquisition des objectifs de ce module.

Précisions relatives aux objectifs

► **Objectif 1 : Expliquer les rôles œnologiques des principaux constituants du raisin et l'élaboration du vin**

- 1.1- S'initier à l'analyse sensorielle par la dégustation du raisin et du vin
- 1.2- Identifier les principaux constituants du raisin et préciser leurs intérêts et/ou impacts lors de la vinification
- 1.3- Établir les liens entre les micro-organismes, les composés présents et le processus de vinification
- 1.4- Évaluer l'impact sur la qualité du vin, des constituants issus de la transformation du raisin en vin
- 1.5- Identifier les transformations physico-chimiques en jeu lors de l'élevage du vin

► **Objectif 2 : Organiser les principaux leviers permettant d'agir sur les propriétés d'un vin**

► **Objectif 3 : Proposer un itinéraire d'élaboration d'un vin**

- 3.1- Préciser les objectifs de l'itinéraire
- 3.2- Réaliser des choix techniques
- 3.3- Formaliser l'itinéraire proposé

► **Objectif 4 : Mettre en œuvre des opérations techniques en cave, dans le cadre d'un processus de vinification**

- 4.1- Réaliser le suivi de la vinification
- 4.2- Organiser les opérations techniques
- 4.3- Exécuter des opérations techniques
- 4.4- Porter un jugement sur l'opération technique réalisée
- 4.5- Évaluer les performances de l'itinéraire de vinification

► **Objectif 5 : Proposer des améliorations permettant une gestion durable des ressources communes**

MIP6

Choix, mise en œuvre et maintenance des matériels vitivinicoles

Objectif général du module :

Être capable de raisonner le choix, la mise en œuvre et d'assurer la maintenance des matériels vitivinicoles afin d'optimiser leur efficacité en prenant en compte les contraintes techniques, agro-environnementales, réglementaires et en recherchant les meilleures conditions d'hygiène et de sécurité.

Objectifs du module

- ▶ Objectif 1 : Choisir les matériels vitivinicoles sur des critères de fonctionnalité et de performance.
- ▶ Objectif 2 : Utiliser les matériels dans une perspective d'optimisation de leurs performances techniques, économiques, sécuritaires et de leur impact environnemental.
- ▶ Objectif 3 : Raisonner les caractéristiques des bâtiments et équipements de stockage.

Présentation du module, conditions d'atteinte des objectifs

L'enseignement de ce module doit se faire en liaison avec ceux de viticulture, d'œnologie, d'économie et de sciences physiques et s'appuie sur les acquis de seconde professionnelle. Pour la réalisation des TP/TD et des actions pluridisciplinaires, l'exploitation de l'établissement doit constituer un support privilégié mais pas exclusivement.

Précisions relatives aux objectifs

►Objectif 1 : Choisir les matériels vitivinicoles sur des critères de fonctionnalité et de performance

1.1- Décrire les principes fondamentaux des systèmes technologiques utilisés dans les matériels vitivinicoles

- 1.1.1- Apprécier les évolutions technologiques liées aux motorisations thermiques et électriques
- 1.1.2- Décrire les principes de mécanique des fluides permettant d'appréhender le choix raisonné des matériels vitivinicoles
- 1.1.3- Distinguer les différents types de transmissions de puissance et indiquer leurs spécificités
- 1.1.4- Situer un automatisme sur un équipement et repérer sa fonction
- 1.1.5- Identifier les énergies utilisées et leurs contraintes techniques et réglementaires
- 1.1.6- Apprécier les performances énergétiques des matériels et leurs conséquences sur leur consommation
- 1.1.7- Énoncer les principes et règles d'utilisation de l'électricité
- 1.1.8- Aborder le suivi de la vigne à partir de la prise et de l'analyse d'image

1.2- Choisir les matériels vitivinicoles dans un contexte donné

- 1.2.1- Choisir des matériels viticoles afin de répondre à une situation contextualisée
- 1.2.2- Choisir des matériels vinicoles afin de répondre à une situation contextualisée

►Objectif 2 : Utiliser les matériels dans une perspective d'optimisation de leurs performances techniques, économiques, sécuritaires et de leur impact environnemental

2.1- Utiliser les automoteurs

- 2.1.1- Conduire un automoteur en sécurité
- 2.1.2- Réaliser la liaison tracteur outil dans une perspective d'optimisation des performances et de recherche de sécurité

2.2- Utiliser le matériel de la chaîne de vinification : de la réception de la vendange au conditionnement final

2.3- Utiliser et gérer un parc de matériel de conduite du vignoble

- 2.3.1- Utiliser l'équipement en sécurité
- 2.3.2- Mettre en œuvre un chantier de travaux mécanisés

►Objectif 3 : Raisonner les caractéristiques des bâtiments et équipements de stockage

3.1- Apprécier la fonctionnalité des locaux de vinification

3.2- Evaluer les besoins en bâtiments pour le stockage et la maintenance du matériel

3.3- Retrouver les consignes et règlements en matière de gestion des effluents

3.4- Gérer le stockage et la manipulation des produits consommables et de leurs déchets

AOC	Appellation d'origine contrôlé
AOP	Appellation d'origine protégée
APSA	Activités physiques, sportives et artistiques
CECRL	Cadre européen commun de référence pour les langues
CCF	Contrôle certificatif en cours de formation
CIPP	Certificat individuel pour l'utilisation des produits phytopharmaceutiques
DRM	Déclaration récolte mensuelle
EARL	Exploitation agricole à responsabilité limitée
EPI	Équipement de protection individuel
EPS	Éducation physique et sportive
EPT	Épreuve ponctuelle terminale
ESC	Éducation socioculturelle
FDA	Fiche descriptive d'activité
GAEC	Groupement agricole d'exploitation en commun
GIE	Groupement d'intérêt économique
HACCP	Hazard analysis critical control point
HVE	Haute valeur environnementale
IFT	Indice de fréquence des traitements
IGP	Indication géographique protégée
MAP	Module d'adaptation professionnelle
MG	Module général
MP	Module professionnel
MSA	Mutualité sociale agricole
OCM	Organisation commune des marchés agricoles
ROME	Répertoire opérationnel des métiers et des emplois
SAU	Surface agricole utile
SCEA	Société civile d'exploitation agricole
SESG	Sciences économiques, sociales et de gestion
SIG	Système d'information géographique
SPS	Situation professionnelle significative
STE	Sciences et techniques des équipements
STP	Sciences et techniques professionnelles
TIC	Technologies de l'information et de la communication
VO	Viticulture-oenologie

Ministère de l'agriculture et de l'alimentation
Direction Générale de l'Enseignement et de la Recherche

Sous-direction des politiques de formation et d'éducation
Bureau des diplômes de l'enseignement technique

1^{er} Avenue de Lowendal 75349 PARIS 07 SP

Mise à jour du 26 février 2018