



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Référentiel de diplôme

Baccalauréat professionnel

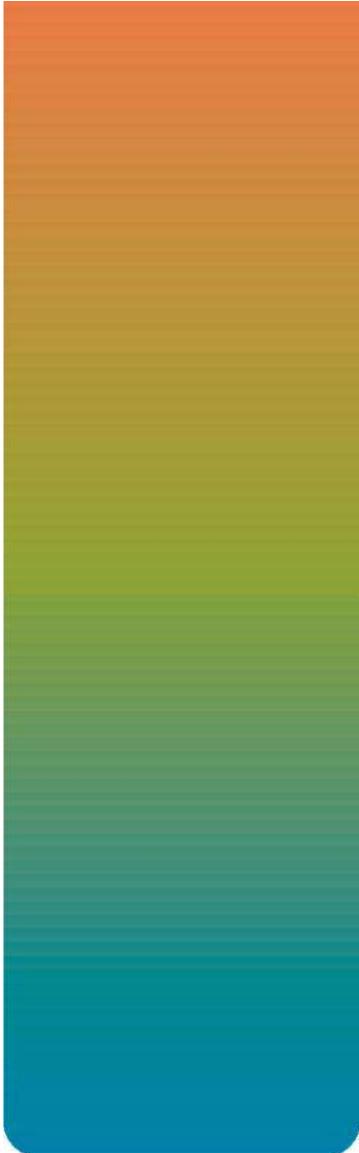


“Conduite
et gestion
de l’entreprise
vitivinicole”

Référentiel de diplôme créé par arrêté du 27 février 2017 modifié

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

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



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

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 Civiles d'Exploitation Agricole (SCEA), d'Entreprises Agricoles 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 20^{ème} 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 culturelles.

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 vitivinciales 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.

0 **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.

0 **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 utilisées 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 aussi 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 séateurs 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, allier 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 / dédoubleage / 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, des 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/sulfitage/débourbage, filtration ...
- 3.2.7- Transfère les vins : cuves de stockage, cuves de tirage...
- 3.2.8- Assemble les différents vins seuls 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 <ul style="list-style-type: none"> • Élaboration d'un dossier de projet de développement de commercialisation • Adaptation ou changement de système de production et/ou 	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 	Élaborer un produit conforme aux orientations choisies
<ul style="list-style-type: none"> • Négociation et concertation 	<ul style="list-style-type: none"> • Dégustation du produit • 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

Gestion et administration de
l'entreprise

– Encadrement d'une équipe
• Gestion des pointes de travail

- Gestion de trésorerie
- Analyse des coûts de production et des marges
- Suivi administratif et réglementaire des déclarations

Améliorer l'organisation collective du travail et des relations humaines au sein de l'entreprise

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- Construire son raisonnement autour des enjeux du monde actuel

C1.1- Interpréter des faits en s'appuyant sur une démarche scientifique

C1.2- Étudier un phénomène social ou professionnel à l'aide de données notamment en nombre

C1.3- Exploiter la modélisation d'un phénomène

C2- Débattre à l'ère de la mondialisation

C2.1- Analyser l'information

C2.2- Élaborer une pensée construite

C2.3- Formuler un point de vue argumenté et nuancé

C3- Développer son identité culturelle

C3.1- Exprimer ses aspirations dans une culture commune

C3.2- Positionner son projet professionnel

C3.3- Communiquer avec le monde

C4- Agir collectivement dans des situations sociales et professionnelles

C4.1- Développer un mode de vie actif et solidaire

C4.2- Mettre en œuvre un projet collectif

C4.3- Conduire une analyse réflexive de son action au sein d'un collectif

Liste des capacités évaluées et savoirs mobilisés

Capacité 1 : construire son raisonnement autour des enjeux du monde actuel	
Capacités évaluées	Savoirs mobilisés
C1.1 Interpréter des faits en s'appuyant sur une démarche scientifique	Techniques de laboratoire et de terrain Écosystème Ressources naturelles communes Enjeux énergétiques
C1.2 Étudier un phénomène social ou professionnel à l'aide de données notamment en nombre	Collecte, stockage, organisation des données en toute sécurité Traitement analytique (tableur) Représentation communication (grapheur, SIG, tableaux de bord)
C1.3 Exploiter la modélisation d'un phénomène	Phénomènes biologiques et écologiques Modélisation d'un phénomène Argumentation de la réponse apportée

Capacité 2 : Débattre à l'ère de la mondialisation	
Capacités évaluées	Savoirs mobilisés
C2.1 Analyser l'information	Information Document Évaluation de l'information Paysage informationnel Repères, acteurs et notions historiques et géographiques
C2.2 Élaborer une pensée construite	Repères, acteurs et notions historiques et géographiques Méthodes et démarches historiques et géographiques
C2.3 Formuler un point de vue argumenté	Littérature et autres arts Stratégies de lectures diverses Argumentation Expression

Capacité 3 : Développer son identité culturelle	
Capacités évaluées	Savoirs mobilisés
C3.1 Exprimer ses aspirations dans une culture commune	Composantes de l'identité culturelle Réalisation artistique Valorisation et médiatisation de la création Éloquence
C3.2 Positionner son projet professionnel	Connaissance de soi Aptitudes socio-professionnelles Identification des compétences professionnelles en fonction des métiers visés (voies de formation, contexte professionnel avec son cadre juridique et réglementaire) Dimension sociale de l'engagement professionnel Mise en valeur de l'ensemble de ses potentiels
C3.3 Communiquer avec le monde	Culture et langue étrangères à visée sociale et professionnelle

Capacité 4 : Agir collectivement dans des situations sociales et professionnelles	
Capacités évaluées	Savoirs mobilisés
C4.1 Développer un mode de vie actif et solidaire	Habiletés motrices (techniques sportives et corporelles) au service de l'efficacité dans les APSA/ Entretien de soi Méthodes d'observation, d'appréciation, de gestion de l'activité physique Attitudes et méthodes coopératives et collaboratives
C4.2 Mettre en œuvre un projet collectif	Connaissance de l'environnement social, culturel et professionnel Méthodologie du projet en mode coopératif. Fonctionnement des groupes et modalités de prises de décision
C4.3 Conduire une analyse réflexive de son action au sein d'un collectif	Observation du groupe et de la conduite de l'action Identification des compétences psycho-sociales sollicitées ou acquises Auto-évaluation continue

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

Tableaux des épreuves

Candidats en CCF – Épreuves générales

Capacité 1 correspondant au bloc de compétences 1 Construire son raisonnement autour des enjeux du monde actuel			
Epreuve	Capacités évaluées	Modalité	Coeff
E1 : Approches scientifique et technologique	C1.1 - Interpréter des faits en s'appuyant sur une démarche scientifique	ECCF 1.1 pratique/écrit	1.25
	C1.2 - Étudier un phénomène social ou professionnel à l'aide de données notamment en nombre	ECCF 1.2 Pratique/ écrit	0.5
	C1.3 - Exploiter la modélisation d'un phénomène	ECCF 1.3 écrit	1.25

Capacité 2 correspondant au bloc de compétences 2 Débattre à l'ère de la mondialisation			
Epreuve	Capacités évaluées	Modalité	Coeff
E2: Culturehumaniste	C2.1 - Analyser l'information	ECCF 2.1 oral	0.5
	C2.2 - Élaborer une pensée construite	EPT écrite	1
	C2.3 - Formuler un point de vue argumenté et nuancé	EPT écrite	1.5

Capacité 3 correspondant au bloc de compétences 3 Développer son identité culturelle			
Epreuve	Capacités évaluées	Modalité	Coeff
E3 : Inscription dans le monde culturel et professionnel	C3.1 - Exprimer ses aspirations dans une culture commune	ECCF 3.1 pratique /oral	0.75
	C3.2 - Positionner son projet professionnel	ECCF 3.2 oral	0.25
	C3.3 - Communiquer avec le monde	ECCF 3.3	1

Capacité 4 correspondant au bloc de compétences B4 Agir collectivement dans des situations sociales et professionnelles			
Epreuve	Capacités évaluées	Modalité	Coeff
E4 : Engagement dans un projet collectif	C4.1 - Développer un mode de vie actif et solidaire	ECCF 4.1 pratique	1
	C4.2 - Mettre en œuvre un projet collectif	ECCF 4.2 oral	0.5
	C4.3 - Conduire une analyse réflexive de son action au sein d'un collectif	ECCF 4.3 oral	0.5

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 (EPT) sauf les épreuves facultatives.

Épreuves	Capacité	Modalité	Coeff	Module
E1 : Approche scientifique et technologique	C1	écrit	3	MG1
E2 : Culture humaniste	C2	écrit	3	MG2
E3 : Inscription dans le monde culturel et professionnel	C3	oral	2	MG3
E4 : Engagement dans un projet collectif	C4	pratique et oral sur écrit	2	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	

Modalités d'évaluation

L'examen du baccalauréat professionnel comporte sept épreuves obligatoires et, le cas échéant, une à 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 par combinaisons entre des épreuves ponctuelles terminales et des épreuves évaluées par évaluations certificatives en cours de formation (ECCF) pour les scolaires, les apprentis et les stagiaires de la formation continue inscrits dans un établissement habilité à la mise en œuvre du CCF.

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

Définition de l'épreuve E1

Approches scientifique et technologique

Elle valide la capacité C1 Construire son raisonnement autour des enjeux du monde actuel. Elle est affectée de coefficient 3. Pour les candidats bénéficiant du CCF, elle se compose de 3 ECCF, dont les caractéristiques sont décrites ci-dessous :

- ECCF 1.1 permettant d'évaluer la capacité C.1.1 Interpréter des faits en s'appuyant sur une démarche scientifique. Elle est affectée d'un coefficient 1,25. Evaluation en deux parties autour d'une thématique commune : une partie pratique (biologie-écologie et physique-chimie), une partie écrite physique-chimie.
- ECCF 1.2 permettant d'évaluer la capacité C.1.2 Etudier un phénomène social ou professionnel à l'aide de données notamment en nombre : évaluation pratique et écrite. Elle est affectée d'un coefficient 0,5.
- ECCF 1.3 permettant d'évaluer la capacité C.1.3 Exploiter la modélisation d'un phénomène : évaluation écrite. Elle est affectée d'un coefficient 1,25.

Pour les candidats hors CCF, elle se compose d'une épreuve ponctuelle terminale écrite.

Définition de l'épreuve E2

Culture humaniste

Elle valide la capacité C2 Débattre à l'ère de la mondialisation. Elle est affectée de coefficient 3.

Pour les candidats bénéficiant du CCF, elle se compose d'une ECCF et de deux EPT, dont les caractéristiques sont décrites ci-dessous :

- EECCF 2.1 permettant d'évaluer la capacité C.2.1 Analyser l'information : évaluation orale. Elle est affectée de coefficient 0,5.
- EPT 1 permettant d'évaluer la capacité C.2.2 Élaborer une pensée construite : évaluation écrite. Elle est affectée de coefficient 1.
- EPT 2 permettant d'évaluer la capacité C.2.3 Formuler un point de vue argumenté et nuancé : évaluation écrite. Elle est affectée de coefficient 1,5.

Pour les candidats hors CCF, elle se compose de deux EPT.

Définition de l'épreuve E3

Inscription dans le monde culturel et professionnel

Elle valide la capacité C3 Développer son identité culturelle. Elle est affectée de coefficient 2.

Pour les candidats bénéficiant du CCF, elle se compose de 3 ECCF, dont les caractéristiques sont décrites ci-dessous :

- ECCF 3.1 qui évalue la capacité C.3.1 Exprimer ses aspirations dans une culture commune est une épreuve pratique et orale. Evaluation en deux parties autour d'une thématique commune. Première partie : ESC évaluation pratique explicitée ; deuxième partie : français évaluation orale. Elle est affectée de coefficient 0,75.
- ECCF 3.2 qui évalue la capacité C.3.2 Positionner son projet professionnel est une épreuve orale. Elle est affectée de coefficient 0,25. Les examinateurs sont un enseignant d'éducation socioculturelle et des enseignants de disciplines générales ou professionnelles contribuant, pour la voie scolaire, aux enseignements à l'initiative de l'établissement.
- ECCF 3.3 qui évalue la capacité C.3.3 Communiquer avec le monde. Deux situations d'évaluation : une écrite (CE, CO, EE), une orale (EOC, EOI). Elle est affectée de coefficient 1.

Pour les candidats hors CCF, elle se compose d'une épreuve ponctuelle terminale orale.

Définition de l'épreuve E4

Engagement dans un projet collectif

Elle valide la capacité C4 Agir collectivement dans des situations sociales et professionnelles. Elle est affectée de coefficient 2.

Pour les candidats bénéficiant du CCF, elle se compose de 3 ECCF réparties en 2 situations d'évaluations (SE) dont les caractéristiques sont décrites ci-dessous :

- SE 1 : ECCF 4.1 permettant d'évaluer la capacité C.4.1 Développer un mode de vie actif et solidaire : évaluation pratique. Elle est affectée de coefficient 1.
- SSE 2 : évaluation orale :
 - ECCF 4.2 permettant d'évaluer la capacité C.4.2 Mettre en œuvre un projet collectif. Elle est affectée de coefficient 0,5.
 - ECCF 4.3 qui évalue la capacité C.4.3 Conduire une analyse réflexive de son action au sein d'un collectif. Elle est affectée de coefficient 0,5.

Pour les candidats hors CCF, elle se compose d'une épreuve ponctuelle terminale pratique et orale sur dossier.

Critères d'évaluation des capacités générales

Capacités globales	Capacités évaluées	Critères
C1 : Construire son raisonnement autour des enjeux du monde actuel	C1.1 Interpréter des faits en s'appuyant sur une démarche scientifique	<ul style="list-style-type: none"> - Appropriation à partir d'un contexte d'un problème ou de questionnements - Raisonnement scientifique pour proposer une stratégie de résolution - Réalisation de la démarche retenue - Exploitation de données et de résultats
	C1.2 Étudier un phénomène social ou professionnel à l'aide de données notamment en nombre.	<ul style="list-style-type: none"> - Analyse du contexte et de la problématique - Traitement des données adapté au contexte et à la problématique étudiée - Exposition des données adaptée au contexte et représentative de la problématique étudiée
	C1.3 Exploiter la modélisation d'un phénomène	<ul style="list-style-type: none"> - Analyse d'un phénomène dans son contexte - Utilisation d'un ou de plusieurs modèle(s) adapté(s) au phénomène étudié - Validation d'une conjecture ou d'une théorie - Communication / diffusion de la réponse
C2 : Débattre à l'ère de la mondialisation	C2.1 Analyser l'information	<ul style="list-style-type: none"> - Caractérisation et traitement de l'information - Contextualisation de l'information
	C2.2 Élaborer une pensée construite	<ul style="list-style-type: none"> - Mobilisation de notions pertinentes au regard du questionnement - Analyse de faits et de documents - Structuration de la démarche
	C2.3 Formuler un point de vue argumenté et nuancé	<ul style="list-style-type: none"> - Interprétation de l'œuvre littéraire - Adaptation de la stratégie argumentative à la situation de communication et à la visée - Mobilisation d'arguments et de procédés adaptés à la visée - Maîtrise de la langue
C3 : Développer son identité culturelle	C3.1 Exprimer ses aspirations dans une culture commune	<ul style="list-style-type: none"> - Engagement dans une production personnelle - Prise en compte du destinataire de ses intentions - Mobilisation du champ médiatique - Mobilisation de références littéraires, artistiques et culturelles - Qualité de l'expression artistique - Défense d'un point de vue - Maîtrise de la langue
	C3.2 Positionner son projet professionnel	<ul style="list-style-type: none"> - Identification des potentiels - Identification des opportunités - Projection vers une identité professionnelle
	C3.3 Communiquer avec le monde	<ul style="list-style-type: none"> - Communication orale en langue étrangère - Communication écrite en langue étrangère
C4 : Agir collectivement dans des situations sociales et professionnelles	C4.1 Développer un mode de vie actif et solidaire	<ul style="list-style-type: none"> - Engagement autour d'expériences motrices variées. - Mobilisation de ressources motrices et méthodologiques. - Mobilisation de ressources relationnelles et sociale
	C4.2 Mettre en œuvre un projet collectif	<ul style="list-style-type: none"> - Prise en compte de la commande - Implication/ appropriation dans le projet - Adaptation aux imprévus - Coopération au sein d'un collectif
	C4.3 Conduire une analyse réflexive de son action au sein d'un collectif	<ul style="list-style-type: none"> - Positionnement dans une action collective. - Retour objectif sur son action - Projection et transfert dans une situation sociale ou professionnelle future

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



La formation est centrée sur l'acquisition de capacités générales et professionnelles mentionnées dans le référentiel de certification.

La formation est structurée en modules, chacun référant à une capacité globale du référentiel de certification.

A l'intérieur de chaque module, sont précisés :

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

Les contenus enseignés doivent l'être au regard des capacités visées et ne pas rester purement théoriques. Les enseignements doivent être contextualisés et mis en œuvre au plus près de la réalité du travail ou de la réalité sociale. Ces enseignements concourent pleinement à l'acquisition des compétences du cadre de référence des compétences numériques, déclinaison française du DIGCOMP de l'union européenne.

Modules d'enseignement général

MG1 : Construction d'un raisonnement scientifique autour des questions du monde actuel

MG2 : L'exercice du débat à l'ère de la mondialisation

MG3 : Construction et expressions des identités culturelles et professionnelles

MG4 : Actions et engagements collectifs dans des situations sociales

Modules d'enseignement professionnel

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

Activités pluridisciplinaires

Horaire élève.....110h

Enseignements à l'initiative de l'établissement : équivalent de 2 heures hebdomadaires

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

Ces enseignements contribuent au développement des capacités constitutives des blocs de compétences 3 et 4.

Orientations des enseignements à l'initiative de l'établissement :

- 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, problématiques techniques...
- Régulation des activités d'un collectif au niveau du groupe classe...
- Orientation, projet individuel et professionnel de l'élève, aide à la réussite, aide individualisée...

Ces enseignements participent de l'individualisation de la formation. Ils ne doivent pas faire l'objet d'apports purement théoriques isolés mais être apportés en situation d'apprentissage.

Stage(s) en milieu professionnel 14 à 16 semaines

Stage collectif éducation à la santé et au développement durable

Le stage collectif éducation à la santé et au développement durable fait partie intégrante de la formation. Il est organisé sur le temps scolaire 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.

Le développement durable 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.

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.

Ce 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 de ce stage collectif.

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

Stage collectif valorisation du vécu en milieu professionnel

Le stage collectif « valorisation du vécu en milieu professionnel » fait partie intégrante de la formation et vise une préparation optimale aux séquences de formation en milieu professionnel en mettant l'accent sur la santé, sécurité au travail par une approche de l'analyse du travail/analyse de l'activité.

Ce stage vise à :

- S'emparer de la question de la santé et sécurité au travail à travers les séquences de formation en milieu professionnel ;
- Lire une situation professionnelle, en évaluer les risques et conduire l'action en sécurité ;
- Exploiter les vécus en milieu professionnel.

Ce stage s'articule avec l'ensemble des modules professionnels et permet tout particulièrement d'entraîner les capacités professionnelles C6, C7, C8, C9 et C10 grâce à l'approche du retour sur expérience qui est conduite.

Ce stage collectif permet une approche de l'analyse du travail en lien avec le domaine professionnel.

L'implication de l'ensemble de la communauté éducative constitue un levier pour le développement des capacités à mettre en œuvre dans le cadre de ce stage collectif.

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 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.

Formation à caractère professionnel

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 55 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 11 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 vinicole 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 notamment 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
Construction d'un raisonnement scientifique
autour des questions du monde actuel**

Capacités évaluées	Disciplines
- Interpréter des faits en s'appuyant sur une démarche scientifique	Biologie-Écologie Physique-Chimie
- Étudier un phénomène social ou professionnel à l'aide de données notamment en nombre	TIM Mathématiques
- Exploiter la modélisation d'un phénomène	Mathématiques Biologie-Écologie

**Module MG2
L'exercice du débat à l'ère de la mondialisation**

Capacités évaluées	Disciplines
-Analyser l'information	Documentation Histoire-Géographie Enseignement Moral et Civique
-Élaborer une pensée construite	Histoire-Géographie Enseignement Moral et Civique
-Formuler un point de vue argumenté et nuancé	Lettres

Module MG3
Construction et expressions des identités culturelles et professionnelles

Capacités évaluées	Disciplines
-Exprimer ses aspirations dans une culture commune	Lettres Éducation Socioculturelle
- Positionner son projet professionnel	ESC Enseignements à l'initiative de l'établissement
- Communiquer avec le monde.	Langue vivante

Module MG4
Actions et engagements individuels et collectifs dans des situations sociales

Capacités évaluées	Disciplines
-.Développer un mode de vie actif et solidaire	EPS
- Mettre en œuvre un projet collectif	Éducation Socioculturelle Histoire-Géographie Enseignement Moral et Civique Enseignements à l'initiative de l'établissement
- Conduire une analyse réflexive de son action au sein d'un collectif	Éducation Socioculturelle Enseignements à l'initiative de l'établissement

Module MP1

Entreprise et territoire

Objectif général

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

Objectifs du module	Disciplines	Horaires
- Analyser un terroir viticole dans ses différentes dimensions	SESG Agronomie Viticulture-cœnologie	13,75h 13,75h 27,5h
- 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
- Situer l'entreprise vitivinicole dans l'environnement économique et réglementaire	SESG	68,75h
- 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

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

Objectifs du module	Disciplines	Horaires
- Interpréter les documents comptables	SESG	110h
- Réaliser les diagnostics économique et financier		
- Raisonnement 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
- Porter un jugement sur les états de la vigne et la production de raisins en relation avec les états du milieu	Viticulture-œnologie Agronomie	123,75h 13,75h
- 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
- Expliquer les rôles œnologiques des principaux constituants du raisin et l'élaboration du vin	Viticulture-œnologie	137,5h
- 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
- Choisir les matériels vitivinicoles sur des critères de fonctionnalité et de performance	STE	82,5h
- 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		

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 - 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	Sciences et techniques professionnelles	55h

Les activités pluridisciplinaires

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

Les 4 premières thématiques sont communes à toutes les spécialités de Baccalauréat Professionnel : un volume horaire de 14H est affecté à chacune de ces 4 thématiques.

Les cinq dernières thématiques sont spécifiques au baccalauréat professionnel conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole. A titre indicatif, il est proposé d'affecter 10 à 12 heures pour chacune de ces thématiques de pluridisciplinarité.

Finalités	Thématiques	Modules pouvant être impliqués	Disciplines mobilisables (liste non limitative)
Il s'agit d'amener les apprenants à mettre en œuvre des capteurs connectés et d'en exploiter les données pour favoriser ou suivre les transitions (agro-écologique, énergétique, sociale, sanitaire, d'aménagement des espaces de vie ...)	Des capteurs connectés au service des transitions	MG1 et MP	Physique-Chimie, et autres disciplines du tronc commun et du domaine professionnel
Il s'agit d'amener les apprenants à engager une réflexion éthique sur les usages des réseaux sociaux (y compris professionnels) et de les outiller pour qu'ils communiquent en conscience et en toute sécurité.	Publication en conscience et en toute sécurité sur les réseaux sociaux numériques	MG2 et MP	Toutes disciplines du tronc commun et du domaine professionnel
Il s'agit d'amener l'apprenant à approfondir sa connaissance du contexte professionnel et à mesurer ses potentiels pour se projeter dans le monde du travail.	Approfondissement de son projet personnel et professionnel	MG3 et MP	Toutes disciplines du tronc commun et du domaine professionnel
Il s'agit d'amener les apprenants à observer les modalités du débat et de la prise de décisions collectives sur des enjeux majeurs en lien avec les transitions (agro-écologique, énergétique, sociale...)	Étude des déterminants d'une action collective sur un territoire de proximité	MG4 et MP	Histoire-Géographie EMC et autres disciplines du tronc commun et du domaine professionnel
Il s'agit d'amener l'apprenant à analyser le fonctionnement systémique de l'entreprise viticole et/ou vitivinicole et en dégager des points forts et/ou faibles en lien avec les dimensions de la durabilité.	Pilotage d'entreprise et durabilité	tous les MP	STW SESG STE
Il s'agit d'amener les apprenants à raisonner des décisions, à l'échelle du système vitivinicole, dans toutes leurs dimensions : (techniques, environnementales, économiques, financières, sociales, commerciales, fiscales...) dans une perspective de durabilité.	Prise de décision en viticulture œnologie et durabilité	tous les MP	STW SESG STE
Il s'agit d'amener les apprenants à organiser, mettre en œuvre et évaluer des chantiers en sécurité mobilisant une équipe de travail, des installations, des matériels et des bâtiments dans une perspective de rationalisation des tâches ; et assurer la traçabilité des opérations. Ces chantiers peuvent intégrer des nouvelles technologies.	Organisation de chantier	tous les MP	STW STE SESG
Il s'agit d'amener les apprenants à identifier vis à vis des ressources naturelles communes : - des effets bénéfiques comme négatifs des pratiques viticoles et œnologiques ; - des opportunités induites (processus, limitation des intrants...), notamment par la biodiversité microbienne	Pratiques vitivinicoles et ressources naturelles communes	MP4, MP5, MP6	STP Biologie Ecologie
Au choix de l'équipe	Au choix de l'équipe	tous les MP	Au choix de l'équipe

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

Les unités
de formation



MG1

Construction d'un raisonnement scientifique autour des questions du monde actuel

Rappel des capacités visées

- C1.1- Interpréter des faits en s'appuyant sur une démarche scientifique
- C1.2- Étudier un phénomène social ou professionnel à l'aide de données notamment en nombre
- C1.3- Exploiter la modélisation d'un phénomène

Finalités de l'enseignement

L'enseignement permet l'acquisition d'une culture scientifique et le développement de l'esprit critique afin d'éclairer les choix citoyens sur des questionnements autour des enjeux du monde actuel (santé, alimentation, eau, énergie, biodiversité) et leurs interactions (choix alimentaires, modes de production, lien santé/alimentation/environnement). L'enseignement vise à acquérir les étapes de la démarche scientifique en s'appuyant sur une pratique expérimentale, l'usage et le traitement de données numériques et d'informations ainsi que l'exploitation de modèles.

Cet enseignement doit être réalisé en lien avec les compétences essentielles en matière de durabilité (ONU 2015 : programme mondial de développement durable à horizon 2030) dont l'analyse systémique, la réflexion critique et la résolution intégrée de problèmes.

Disciplines	Volumes horaires hebdomadaires
Biologie – Écologie	1.25h
Physique - chimie	1h
Mathématiques	2h
TIM	0.5h

Autres activités supports potentielles

L'enseignement s'appuie sur les expériences vécues lors des périodes de formation en milieu professionnel, des séquences sur les exploitations agricoles et les ateliers technologiques et pédagogiques, à l'occasion des activités pluridisciplinaires et lors des visites et des voyages d'étude, qui sont autant de moments qui contribuent à l'atteinte de la capacité.

Capacité évaluée	Critères d'évaluation	Savoirs mobilisés	Disciplines
C1.1 Interpréter des faits en s'appuyant sur une démarche scientifique	Appropriation à partir d'un contexte d'un problème ou de questionnements Raisonnement scientifique pour proposer une stratégie de résolution Réalisation de la démarche retenue Exploitation de données et de résultats	Techniques de laboratoire et de terrain Écosystème Ressources naturelles communes Enjeux énergétiques	Biologie – Ecologie Physique - Chimie

Conditions d'atteinte de la capacité

On attend de l'apprenant qu'il soit en capacité d'interpréter des faits en s'appuyant sur une démarche scientifique. L'apprenant met en œuvre tout ou partie des étapes de la démarche scientifique dans une situation contextualisée en lien avec des enjeux du monde actuel (santé, alimentation, eau, énergie, biodiversité).

L'enseignement met l'accent sur les parties expérimentales pratiques de la démarche scientifique et sur les tâches complexes.

Attendus de la formation

L'enseignement des disciplines présentes dans ce module s'appuie sur une approche contextualisée des problématiques. Les notions supports des démarches scientifiques mises en œuvre avec les apprenants prennent notamment appui sur le comportement citoyen en toute sécurité, les biomolécules de l'alimentation, les solutions aqueuses et les transferts énergétiques.

Appropriation, à partir d'un contexte, d'un problème ou de questionnements :

- Reformulation, explicitation d'un problème ou de questionnements
- Recherche d'analogies avec des situations similaires

Raisonnement scientifique pour proposer une stratégie de résolution :

- Formulation d'hypothèses, proposition d'une méthode de résolution, d'une démarche à mettre en œuvre
- Proposition d'un protocole, choix et argumentation des modalités retenues

Réalisation de la démarche retenue :

- Mise en œuvre d'un protocole expérimental en respectant les règles de sécurité
- Identification et application des règles liées au tri sélectif des déchets chimiques et biologiques

Exploitation de données et résultats :

- Analyse critique des résultats obtenus et des conclusions émises
- Réalisation d'un compte rendu du travail expérimental mené et des résultats obtenus

Capacité évaluée	Critères d'évaluation	Savoirs mobilisés	Disciplines
C1.2 : Étudier un phénomène social ou professionnel à l'aide de données notamment en nombre	Analyse du contexte et de la problématique Traitement des données adapté au contexte et à la problématique étudiée Exposition des données adaptée au contexte et représentative de la problématique étudiée	Collecte, stockage, organisation des données en toute sécurité Traitement analytique (tableur) Représentation communication (grapheur, SIG, tableaux de bord)	TIM Mathématiques

Conditions d'atteinte de la capacité

La capacité est atteinte si l'apprenant, face à une question sociale ou technique, est en mesure, après analyse d'un contexte, de rechercher des sources ou de produire des données pouvant l'aider à résoudre la problématique posée, de sélectionner les données et de les travailler pour les enrichir ou pour ne garder que celles réellement utiles. Il est également en capacité de les traiter en utilisant un logiciel adapté afin de pouvoir représenter les résultats obtenus de la manière la plus pertinente possible et ainsi aider à la prise de décision.

Attendus de la formation

- Analyse du contexte et de la problématique
- Recherche des données brutes adaptées au contexte et à la problématique en se conformant à la législation en vigueur
- Mise en qualité des données (transformation des données brutes en informations)

Traitement des données adapté au contexte et à la problématique étudiés (transformation des informations en connaissances)

- Utilisation d'indicateurs statistiques de position et de dispersion
- Utilisation avancée des fonctionnalités du tableur
- Utilisation d'outils externes au tableur

Exposition des données adaptée au contexte et représentative de la problématique étudiée.

- Représentation de données non spatialisées par création de graphiques simples et complexes
- Représentation des données spatialisées par création de cartes
- Création de tableaux de bord

Capacité évaluée	Critères d'évaluation	Savoirs mobilisés	Disciplines
C1.3 Exploiter la modélisation d'un phénomène	Analyse d'un phénomène dans son contexte Utilisation d'un ou de plusieurs modèles adapté(s) au phénomène étudié Validation d'une conjecture ou d'une théorie Communication / diffusion de la réponse	Phénomènes biologiques et écologiques Modélisation d'un phénomène Argumentation de la réponse apportée.	Mathématiques Biologie -Écologie

Conditions d'atteinte de la capacité

La capacité est atteinte si l'apprenant, à partir d'un contexte, est capable d'utiliser une modélisation adaptée afin de répondre à un questionnement. On attend de l'apprenant qu'il soit capable d'extraire et organiser de l'information, de la traduire afin d'utiliser un modèle permettant d'étudier un phénomène. Au vu du traitement effectué, il doit avoir un regard critique sur les résultats obtenus, en validant ou non les choix opérés, et expliquer ses réponses à partir de la démarche mise en œuvre.

Attendus de la formation

Analyse d'un phénomène dans son contexte

- Appropriation d'un contexte
- Traduction du phénomène en langage mathématiques

Utilisation d'un modèle adapté au phénomène étudié

- Situations de proportionnalité
- Utilisation de représentations géométriques
- Modèles discrets de suites arithmétiques et géométriques
- Ajustements affines et modèles continus de fonctions
- Modèles probabilistes

Validation d'une conjecture :

- Pertinence du modèle
- Interprétation, analyse des résultats et conclusion

Communication / diffusion de la réponse :

- Représentation / restitution

MG2

L'exercice du débat à l'ère de la mondialisation

Rappel des capacités visées

- C2.1. Analyser l'information
- C2.2. Élaborer une pensée construite
- C2.3. Formuler un point de vue argumenté et nuancé

Finalités de l'enseignement

L'enseignement vise à accompagner les apprenants à la prise en main d'outils et de méthodes qui permettent de poser un regard distancié et critique sur le monde. Dans un monde globalisé et connecté, l'accès à l'information semble facilité mais nécessite une connaissance fine et éclairée des fonctionnements et des usages des modes de communication pour pratiquer le débat contradictoire et accéder à la culture de la controverse. Ce module a donc pour objet d'enseigner aux apprenants à se décentrer, à décrypter l'information, à prendre en compte autrui et ses valeurs afin d'argumenter et de débattre d'une opinion.

Disciplines	Volumes horaires hebdomadaires
Documentation	0,5h
Histoire-Géographie-EMC	1,5h
Lettres	1,75h

Capacité évaluée	Critères d'évaluation	Savoirs mobilisés	Disciplines
C2.1 Analyser l'information	Caractérisation et traitement de l'information Contextualisation de l'information	Information Document Évaluation de l'information Paysage informationnel Repères, acteurs et notions historiques et géographiques	Documentation Histoire-Géographie-EMC

Conditions d'atteinte de la capacité

La capacité est atteinte si l'apprenant sait caractériser une information, la traiter et la contextualiser, c'est-à-dire disposer des repères pour se l'approprier et la mettre en perspective.

Attendus de la formation

Travailler la nécessaire objectivité dont tous les citoyens doivent disposer lorsqu'ils se trouvent confrontés à une information constitue aujourd'hui un enjeu central pour l'éducation au sein d'une société "numérique". Cela passe par le développement d'un regard et d'une mise à distance critiques face aux informations.

Mobilisation des notions en information-documentation pour caractériser et traiter l'information

- Information et document : définitions, typologies, situations et rôles dans un contexte donné
- Évaluation de l'information : sélection, appropriation et utilisation de l'information à partir d'une pratique raisonnée de la recherche documentaire
- Paysage informationnel : construction d'une culture de l'information

Mobilisation de repères, acteurs, notions historiques pour contextualiser l'information

- Vivre en France en démocratie depuis 1945
- L'accès aux ressources pour produire, consommer, se loger et se déplacer

Capacité évaluée	Critères d'évaluation	Savoirs mobilisés	Disciplines
C.2.2 Élaborer une pensée construite	Mobilisation de repères, acteurs, notions pertinents au regard du questionnement Analyse de faits et de documents Structuration de la démarche	Repères, acteurs et notions historiques et géographiques Méthodes et démarches historiques et géographiques	Histoire-Géographie-EMC

Conditions d'atteinte de la capacité

La capacité est atteinte si l'apprenant sait mobiliser les notions pertinentes pour analyser et confronter des faits et des documents de toutes natures issus de périodes et de territoires variés et parvient à structurer une démarche de raisonnement autonome afin de se forger une opinion étayée.

Attendus de la formation

L'enseignement d'histoire-géographie doit aider les élèves à comprendre le monde par l'examen du passé en histoire et par celui des territoires en géographie. Il les confronte, en observant les pratiques des acteurs d'hier et d'aujourd'hui, à la complexité des situations historiques et géographiques. L'histoire et la géographie donnent ainsi aux élèves des grilles de lecture du monde en les initiant aux méthodes de l'historien et du géographe

Guerres européennes, guerres mondiales, guerres totales (1914-1945) :

- Étude d'une situation : les batailles de 1916 : Verdun et la Somme
- Étude d'une situation : le génocide des Juifs et des Tziganes dans l'Europe en guerre
- Traitement général du thème : guerres européennes, guerres mondiales, guerres totales (1914-1945)

Le jeu des puissances dans les relations internationales (1945 à nos jours) : guerre froide, décolonisation, construction européenne, nouvel ordre mondial :

- Étude d'une situation : les Jeux Olympiques, un enjeu de la guerre froide
- Étude d'une situation : l'Irak en guerres (1980 à nos jours)
- Traitement général du thème : le jeu des puissances dans les relations internationales (1945 à nos jours) : guerre froide, décolonisation, construction européenne, nouvel ordre mondial

Des réseaux de production et d'échanges mondialisés :

- Étude d'une situation : les réseaux de câbles sous-marins, infrastructures essentielles de la mondialisation
- Étude d'une situation : l'Irak en guerres (1980 à nos jours)
- Traitement général du thème : des réseaux de production et d'échanges mondialisés

Une circulation croissante et diverse des personnes à l'échelle mondiale

- Étude d'une situation : diversité des migrations dans le bassin méditerranéen
- Étude d'une situation : les mobilités d'apprenants dans l'Union européenne
- Traitement général du thème : une circulation croissante et diverse des personnes à l'échelle mondiale

Capacité évaluée	Critères d'évaluation	Savoirs mobilisés	Disciplines
C2.3 Formuler un point de vue argumenté et nuancé	Interprétation de l'œuvre littéraire Adaptation de la stratégie argumentative à la situation de communication et à la visée Mobilisation d'arguments et de procédés adaptés à la visée Maîtrise de la langue	Littérature et autres arts Stratégies de lecture diverses Argumentation Expression	Lettres

Conditions d'atteinte de la capacité

On attend de l'apprenant que son expérience de lecteur et son approche sensible des œuvres littéraires et artistiques lui permettent de prendre position dans un débat de société sur des questions liées à la nature et/ou aux solidarités. Il est ainsi capable d'agir en citoyen et en professionnel responsable.

La capacité est atteinte si l'apprenant est capable d'interpréter une œuvre littéraire, d'en percevoir le sens, les enjeux et la dimension esthétique pour formuler un point de vue argumenté et nuancé suivant une stratégie adaptée à la situation de communication et à la visée.

La maîtrise de la langue concourt à l'atteinte de cette capacité.

Attendus de la formation

L'enseignement vise à former un citoyen éclairé, ouvert et accompli grâce à la fréquentation des œuvres littéraires et artistiques.

Littérature et autres arts :

- Culture littéraire et artistiques
- Genres littéraires majeurs
- Formes, registres et tonalités

Stratégies de lecture diverses :

- Démarches de lectures actives
- Écrits d'appropriation
- Oraux d'appropriation

Argumentation :

- Dimensions pragmatique et dialogique de l'argumentation
- Stratégies de l'argumentation
- Genres de l'argumentation

Expression :

- Respect des codes de la langue écrite
- Respect des codes de l'oral
- Précision et nuance

MG3

Construction et expressions des identités culturelles et professionnelles

Rappel des capacités visées

C3.1- Exprimer ses aspirations dans une culture commune

C3.2- Positionner son projet professionnel

C3.3- Communiquer avec le monde

Finalités de l'enseignement

L'enseignement doit permettre à l'apprenant d'exprimer ses émotions et aspirations personnelles et professionnelles, d'affiner sa connaissance de soi et d'autrui en s'engageant dans des processus de création et d'expression, d'échange, d'ouverture sur le monde et de mobilités.

Il vise à la fois à renforcer son identité et le sentiment d'appartenance à une culture commune et à faire l'expérience de l'altérité et de la diversité culturelle.

L'enseignement permet par ailleurs d'accompagner l'apprenant dans la construction de son projet professionnel sur l'ensemble du cycle terminal. Il l'amène à consolider son identité professionnelle et à se projeter vers une poursuite d'études.

Disciplines	Volumes horaires hebdomadaires
Lettres	0,25h
ESC	1h
LV	1,75h

Autres activités supports potentielles

Les EIE sont mobilisés et concourent, en associant des disciplines du domaine professionnel aux disciplines impliquées dans le module, à l'acquisition de la capacité C3.2 Positionner son projet professionnel. S'ils restent totalement à l'initiative de l'établissement, les EIE sont bien le support principal de l'accompagnement de l'apprenant dans l'élaboration de son projet professionnel. Les enseignements s'appuyant sur des visites, le fonctionnement de l'atelier technologique et de l'exploitation de l'établissement ainsi que les périodes de formation en milieu professionnel participent également à l'acquisition de cette capacité.

Capacité évaluée	Critères d'évaluation	Savoirs mobilisés	Disciplines
C3.1 Exprimer ses aspirations dans une culture commune	Engagement dans une production personnelle Prise en compte du destinataire dans ses intentions Mobilisation du champ médiatique Mobilisation de références littéraires, artistiques et culturelles Qualité de l'expression artistique Défense d'un point de vue Maîtrise de la langue orale	Composantes de l'identité culturelle Réalisation artistique Valorisation et médiatisation de la création Éloquence	Lettres ESC

Conditions d'atteinte de la capacité

On attend de l'apprenant qu'il soit en capacité de mobiliser des références littéraires, artistiques et culturelles pour s'engager dans une production personnelle.

Il doit s'interroger sur ses intentions, leurs effets sur le destinataire et défendre avec conviction son point de vue dans un discours devant un public.

La qualité de l'expression artistique et la maîtrise de la langue orale concourent à l'atteinte de cette capacité.

Attendus de la formation Composantes de l'identité culturelle :

- Éléments constitutifs de l'appartenance à un groupe
- Facteurs endogènes et exogènes à la construction de l'identité
- Dimension évolutive de l'identité culturelle

Réalisation artistique :

- Confrontation au processus créatif contemporain
- Articulation de champs de création différents en lien avec la thématique choisie
- Contexte culturel et artistique du médium retenu (lien possible avec le domaine professionnel)
- Expression d'un potentiel créatif comme révélateur d'une identité culturelle
- Maîtrise technique du médium mobilisé par l'apprenant
- Maîtrise du vocabulaire technique associé
- Autonomie créatrice

Valorisation et médiatisation de la création :

- Place et rôle de l'art et de la culture dans le champ médiatique
- Explicitation de la démarche artistique entreprise
- Affirmation de son engagement créatif
- Approche esthétique

Éloquence

- Art oratoire
- Expression orale

Capacité évaluée	Critères d'évaluation	Savoirs mobilisés	Disciplines
C3.2 Positionner son projet professionnel	Identification des potentiels Identification des opportunités Projection vers une identité professionnelle	Connaissance de soi Aptitudes socio- professionnelles Identification des compétences professionnelles en fonction des métiers visés (voies de formation, contexte professionnel avec son cadre juridique et réglementaire) Dimension sociale de l'engagement professionnel Mise en valeur de l'ensemble de ses potentiels	ESC EIE

Conditions d'atteinte de la capacité

La capacité est atteinte si l'apprenant est en mesure de définir et valoriser son positionnement vis-à-vis du métier ou du champ professionnel visé grâce à une connaissance de ses aptitudes et du contexte professionnel. Cette capacité permet à l'apprenant de se situer en tant qu'individu et futur professionnel dans une dialectique articulant d'une part ses convictions personnelles et d'autre part les compétences attendues et les représentations du métier.

Attendus de la formation

Connaissance de soi :

- Cartographie de l'intime
- Réflexion sur soi et à travers les autres
- Conscientisation de son identité culturelle

Identification de ses aptitudes socio-professionnelles :

- Autonomie et sens des responsabilités
- Mobilité géographique et fonctionnelle
- Capacités relationnelles

Mise en valeur de l'ensemble de ses potentiels :

- Formulation claire du projet professionnel
- Atouts, perfectionnements et conditions nécessaires à sa réussite

Identification des compétences professionnelles en fonction des métiers visés :

- Cadre juridique et réglementaire
- Voies de formation et formation tout au long de la vie

Dimension sociale de l'engagement professionnel :

- Relation du champ professionnel avec la société
- Valeurs personnelles, responsabilité citoyenne et engagement professionnel

Capacité évaluée	Critères d'évaluation	Savoirs mobilisés	Disciplines
C3.3 Communiquer avec le monde	Communication orale en langue étrangère Communication écrite en langue étrangère	Culture et langue étrangères à visée sociale et professionnelle	Langue vivante

Conditions d'atteinte de la capacité

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

Le niveau d'exigence attendu, en référence au Cadre Européen Commun de Référence pour les Langues (CECRL), est le niveau **B1+**.

Attendus de la formation

Cadre Européen Commun de Référence pour les Langues (CECRL)

- Niveau de compétence attendu, niveau **B1+** du CECRL "utilisateur indépendant de niveau seuil avancé"
- Progressivité des apprentissages et jalons du CECRL

Cinq activités langagières :

- Communication orale en langue étrangère (comprendre un message oral, s'exprimer à l'oral en continu, s'exprimer à l'oral en interaction)
- Communication écrite en langue étrangère (comprendre un message écrit, s'exprimer à l'écrit)

Approche actionnelle :

- Scénarisation de l'apprentissage linguistique à travers la réalisation de tâches
- Acquisition de stratégies langagières transférables à des situations de la vie courante

Contextualisation dans les situations de la vie courante :

- Domaine de la vie personnelle, sociale et culturelle
- Domaine de la vie professionnelle

MG4

Actions et engagements individuels et collectifs dans des situations sociales

Rappel des capacités visées

- C4.1- Développer un mode de vie actif et solidaire C4.2- Mettre en œuvre un projet collectif
C4.3- Conduire une analyse réflexive de son action au sein d'un collectif

Finalités de l'enseignement

L'enseignement doit permettre de conduire des projets visant à développer l'autonomie des apprenants dans la prise en main de leur santé, leur efficacité motrice et leur capacité à agir dans un cadre collectif, à coopérer en vue d'un objectif partagé.

Cet enseignement s'inscrit dans le cadre d'un parcours global de formation en lien avec les enjeux d'intégration citoyenne mais aussi avec les attentes des milieux professionnels. La pédagogie par le projet développé dans ce module s'appuie sur des apprentissages coopératifs de nature à renforcer les compétences psychosociales des apprenants. La mise en œuvre pédagogique s'inscrit dans une approche de co-construction avec le groupe classe. Le projet collectif doit s'inscrire dans le territoire de l'établissement et impliquer des acteurs externes (mouvement associatif, assemblées, collectifs...).

Ce module vise en priorité, pour chacun des apprenants, le développement de compétences nécessaires à la fois à une meilleure insertion sociale, professionnelle, et au renforcement des capacités d'apprentissage tout au long de la vie par l'émancipation et l'accroissement du pouvoir d'agir individuel et collectif :

Compétences sociales : coopération, négociation, gestion des conflits, capacité d'affirmation et de résistance, capacité à donner et recevoir des feed-back (boucles de rétroaction), persévérance, adaptation ...

Compétences émotionnelles : maîtrise des émotions, autoévaluation, autorégulation favorisant la confiance et l'estime de soi.

Compétences cognitives : prise de décision, résolution de problèmes, sentiment de compétence, créativité, pensée critique.

Disciplines	Volumes horaires hebdomadaires
EPS	2h
ESC	0,5h
HG-EMC	0,25h

Autres activités supports potentielles

En fonction des contextes locaux, les EIE sont mobilisés dans un but de consolidation des compétences psychosociales. S'ils restent totalement à l'initiative de l'établissement, les EIE sont bien le support principal de la conduite du projet collectif et ils participent à la construction de la capacité visée.

La pluridisciplinarité liée à ce module est à construire pour permettre aux apprenants de s'approprier les principes d'un fonctionnement démocratique en observant leur mise en œuvre concrète. Elle peut en outre nourrir la thématique du projet collectif et renforcer les apprentissages psychosociaux visés par le bloc.

Capacité évaluée	Critères d'évaluation	Savoirs mobilisés	Disciplines
C4.1 Développer un mode de vie actif et solidaire	Engagement autour d'expériences motrices variées Mobilisation de ressources motrices et méthodologiques Mobilisation de ressources relationnelles et sociales	Habiletés motrices (techniques sportives et corporelles) au service de l'efficacité dans les APSA/ Entretien de soi Méthodes d'observation, d'appréciation, de gestion de l'activité physique Attitudes et méthodes coopératives et collaboratives Expression orale visant à évoquer les expériences vécues, à extraire et verbaliser les procédures favorisant la réussite	EPS

Conditions d'atteinte de la capacité

On attend de l'apprenant qu'il soit en capacité d'organiser sa pratique physique, en choisissant des activités singulières, une fréquence, une durée et une intensité, au bénéfice d'une plus grande efficacité motrice dans les activités sportives et artistiques pratiquées, de sa santé, de son bien-être et de son plaisir d'agir.

L'apprenant doit également être en capacité de créer des liens engageant des responsabilités et des intérêts communs en vue d'interagir positivement, efficacement et en sécurité.

Attendus de la formation

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

AFLP 1 : Efficacité motrice dans les projets de performance individuels et collectifs

- Développement et gestion des ressources énergétiques, perceptives, décisionnelles, émotionnelles.
- Mobilisation des coordinations techniques en lien avec les APSA
- Développer une culture stratégique et tactique en lien avec les APSA

AFLP 2 : Savoir s'entraîner / s'entretenir

- Procédures d'échauffement et de récupération adaptées aux activités physiques sportives et artistiques
- Concevoir, analyser, réguler son activité et son engagement physique, psychologique, au regard des APSA et des états de forme.
- Création d'habitudes de santé pour son bien-être et pour prévenir certains troubles (TMS, addictions, Troubles de l'alimentation...)

AFLP 3 : S'investir dans différents rôles sociaux au sein d'un collectif

- Communication et expression orale en lien avec sa pratique ou celle d'autres élèves.
- Attitudes et savoir-faire collaboratifs : stratégies d'organisation et de résolution collective
- Tutorat, aide à l'apprentissage : observer, rendre compte, faire des propositions simples

Capacité évaluée	Critères d'évaluation	Savoirs mobilisés	Disciplines
C4.2 Mettre en œuvre un projet collectif	Prise en compte de la commande Appropriation du projet et implication Adaptation aux imprévus Coopération au sein d'un collectif	Connaissance de l'environnement social, culturel et professionnel Méthodologie du projet en mode coopératif. Fonctionnement des groupes et modalités de prises de décision Connaissance de soi pour agir et se positionner dans un projet coopératif	ESC Histoire géographie EMC EIE

Conditions d'atteinte de la capacité

La capacité est atteinte si l'apprenant parvient, en déployant une stratégie de coopération, à participer activement à une démarche de projet collectif, répondant à une commande

Attendus de la formation

Connaissance de l'environnement social, culturel et professionnel :

- Identification des opportunités locales
- Identification des partenaires

Méthodologie du projet en mode coopératif :

- Co-construction d'un cahier des charges
- Organisation et planification du travail sur un mode coopératif

Dynamique de groupe : vecteur de changement, d'innovation et de cohésion :

- Repérage des savoirs, savoir-faire et savoir-être du groupe
- Responsabilité vis-à-vis du groupe et intelligence collective
- Repérage des modes de communication et remédiation aux blocages
- Écoute active et communication au service de l'animation du groupe
- Fonctionnement des groupes et modalités de prises de décision
- Coopération et dynamique collective
- Principes et expériences du fonctionnement démocratique
- Résolution collective de problèmes

Capacité évaluée	Critères d'évaluation	Savoirs mobilisés	Disciplines
C4.3 Conduire une analyse réflexive de son action au sein d'un collectif	Positionnement dans une action collective Retour objectif sur son action Projection et transfert dans une situation sociale ou professionnelle future	Observation du groupe et de la conduite de l'action Identification des compétences psychosociales sollicitées ou acquises Auto-évaluation continue	ESC EIE

Conditions d'atteinte de la capacité

La capacité est atteinte si l'apprenant parvient à prendre position de manière objective vis-à-vis de la conduite d'un projet (méthode, réponse à la commande, organisation du travail) et à tirer parti de cette expérience dans d'autres situations sociales et professionnelles.

Attendus de la formation

Cet enseignement vise à former des citoyens éclairés en permettant à travers l'expérience de l'engagement dans un projet collectif de dépasser les déterminations psychologiques, socio-économiques, culturelles.

Observation du groupe et de la conduite de l'action :

- Construction d'un positionnement dynamique (évolutif)

Identification des compétences psycho-sociales mobilisées :

- Compétences techniques et compétences relationnelles
- Construction de grille de lecture des soft skills pour les repérer et les articuler

Évaluation continue de son action au sein du collectif :

- Évaluation entre pairs
- Auto-évaluation
- Évaluation différentielle ouverte
- Boucles évaluatives (évaluer sans décourager)



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

MP2

Environnementsocio-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 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 une décision et 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'écophysologie 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 différents 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 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 2 : Organiser les principaux leviers permettant d'agir sur le fonctionnement d'un « agroécosystème vigne »**

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

► **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

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**

MP6

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 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
EIE	Enseignements à l'initiative de l'établissement
EMC	Enseignement moral et civique
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
M	Mutualité sociale agricole
OCSM	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-œnologie



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

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
78 rue de Varenne – 75349 Paris 07 SP

AVRIL 2024