



Document complémentaire au référentiel du BEPA spécialité Travaux de la vigne et du vin

Document de travail septembre 2010

Sommaire

Ce document complémentaire du référentiel de diplôme est destiné aux équipes pédagogiques.

1. Présentation du BEPA Travaux de la vigne et du vin	3
2. Présentation des fiches compétences - SPS	3
3. Les fiches compétences du BEPA Travaux de la vigne et du vin	6
Annexe : Textes réglementaires, autres références et liste des BEPA du champ professionnel Productions végétales-agroéquipement	15

Ce document, qui réunit les fiches compétences relatives à l'emploi d'ouvrier en travaux de la vigne et du vin, est complémentaire au référentiel du diplôme de BEPA. Il est indissociable de ce référentiel, qui est l'outil de référence des enseignants et doit être consulté dans sa globalité, quelle que soit leur spécialisation.

1. Présentation du BEPA Travaux de la vigne et du vin

Le Brevet d'études professionnelles agricoles spécialité Travaux de la vigne et du vin du ministère chargé de l'agriculture relève du champ professionnel Productions végétales-agroéquipements. Cette spécialité est rattachée à l'option Vigne et vin du baccalauréat professionnel Conduite et gestion de l'exploitation agricole.

Le BEPA est une certification intermédiaire qui s'inscrit dans un cursus de baccalauréat professionnel en 3 ans. Sa délivrance est indépendante de celle du bac pro.

Ce diplôme national atteste d'une qualification professionnelle. Il est enregistré dans le répertoire national des certifications professionnelles (RNCP) et classé au niveau V de la nomenclature interministérielle des niveaux de formation.

Le référentiel du diplôme comporte :

- un référentiel professionnel qui caractérise les activités professionnelles des emplois d'ouvrier en travaux de la vigne et du vin visés par le diplôme,
- et un référentiel de certification qui précise les capacités générales et professionnelles requises pour l'obtention du diplôme et donne le règlement d'examen.

Il peut être téléchargé sur le site chlorofil.fr

<http://www.chlorofil.fr/certifications/textes-officiels/mise-en-oeuvre-des-diplomes-et-certifications/textes-et-references-specifiques/bepa.html>

2. Présentation des fiches compétences

Les référentiels de diplômes sont des documents réglementaires destinés à être consultés ou utilisés par différentes catégories d'usagers : les enseignants, les personnes chargées de la gestion du système, les professionnels du secteur, les apprenants, les parents d'élèves... C'est pourquoi ces documents ne présentent que les éléments indispensables à ces usagers.

D'autres informations, utiles au travail des équipes pédagogiques tant pour préparer la formation que l'évaluation ou encore pour organiser les phases d'alternance, sont réunies sous forme de fiches appelées « fiches compétences » dans ce document complémentaire. Ces informations proviennent de la phase d'ingénierie qui a permis d'élaborer le référentiel professionnel du diplôme.

Les fiches compétences sont issues de l'analyse du travail et s'appuient sur le repérage de situations professionnelles *significatives*, reconnues par les professionnels (employeurs et salariés titulaires des emplois) comme particulièrement révélatrices de la compétence¹.

Les situations et les ressources² décrites dans ces fiches ne constituent pas une liste exhaustive et certaines sont actualisables. Ont été retenues celles qu'il paraît indispensable de maîtriser pour

¹ Parmi les critères utilisés pour leur détermination peuvent être cités : la fréquence, la complexité, la prise en compte d'aspects prospectifs ou répondant à des nécessités politiques, réglementaires, stratégiques, sociales, éducatives.

² Le terme « ressources » est entendu au sens de tout ce sur quoi s'appuie le professionnel pour exercer avec compétence ses activités : les ressources peuvent être des connaissances (savoirs), des savoir-faire, des **Document complémentaire au référentiel du diplôme du BEPA Travaux de la vigne et du vin**
Agrosup-EDUTER – septembre 2010

exercer le métier dans une majorité de configurations observées. Une fiche est élaborée pour chaque champ de compétences suffisamment homogène pour être distingué. La liste des situations significatives et les champs de compétences correspondants figurent dans le référentiel professionnel du diplôme. Elle est reproduite dans ce document (page suivante).

Les fiches sont toutes structurées sur le même modèle³. Elles précisent pour chaque champ de compétences :

- des éléments de contexte : finalité du travail, responsabilité et autonomie du salarié, environnement de travail, indicateurs de réussite.
- les ressources à mobiliser pour mettre en œuvre efficacement les activités : savoir-faire, savoirs identifiés par les professionnels, savoir-faire consolidés par l'expérience, comportements professionnels.

Les fiches permettent d'appréhender la nature des emplois et des activités des futurs diplômés. Elles servent également de référence pour la validation des acquis de l'expérience.

Utilisation des fiches compétences pour la formation et l'évaluation

Les fiches compétences donnent des indications aux équipes pour l'élaboration de situations de formation et d'évaluation, en particulier pour les évaluations en situation professionnelle. Elles peuvent aussi être utilisées comme support de discussion avec les maîtres de stage ou d'apprentissage, au moment où se négocient avec ces derniers les objectifs des périodes en milieu professionnel.

Remarque : Les fiches compétences concernent la description de situations professionnelles maîtrisées par des professionnels confirmés. Les équipes tiendront compte dans la préparation des évaluations que les capacités attestées par le diplôme ne visent pas ce niveau de maîtrise mais celui nécessaire à l'insertion dans l'emploi.

comportements... dont la combinatoire permet la compétence. N'ont été retenues dans les fiches compétences que les « ressources » qui peuvent être acquises par la formation ou par l'expérience. C'est pourquoi n'y figure aucune mention d'aptitudes ou de qualités personnelles.

³ Les définitions des rubriques des fiches compétences sont téléchargeables sur la même page internet que le référentiel et le document complémentaire.

Situations professionnelles significatives

L'analyse des emplois et l'analyse du travail effectuées pour élaborer le référentiel professionnel ont permis d'identifier un certain nombre de situations professionnelles significatives de la compétence (SPS). Ces situations ont été indiquées par les professionnels comme représentatives du cœur du métier. Elles sont peu nombreuses et elles mobilisent les compétences-clés nécessaires à l'exercice du métier.

Le tableau suivant, extrait du référentiel professionnel, présente les SPS des emplois visés par le BEPA Travaux de la vigne et du vin. Ces situations sont regroupées par champs de compétences selon la nature des compétences qu'elles mobilisent et la finalité visée.

Situations professionnelles significatives (SPS) organisées en champs de compétences		
Champ de compétences	SPS	Finalités
Communication et réaction en situation professionnelle	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Relations interpersonnelles durant l'activité ✓ Signalement des anomalies 	Contribuer au fonctionnement de l'entreprise en communiquant avec ses collègues et sa hiérarchie
Organisation du travail	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Préparation et vérification des éléments nécessaires à la réalisation du travail ✓ Vérification des dispositifs de sécurité et du respect de la réglementation ✓ Enregistrement des données relatives à l'activité 	Optimiser la réalisation du travail
Interventions sur le vignoble	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Travaux de taille ✓ Remplacement de pieds manquants ✓ Opérations en vert 	Permettre un développement du végétal conforme aux objectifs de production.
Interventions en cave	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Réception de la vendange ✓ Contrôles en cours de vinification et d'élevage du vin ✓ Ajout de produits œnologiques 	Participer à l'obtention d'un produit conforme aux objectifs.
Utilisation et entretien courant des matériels et équipements viticoles et vinicoles	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conduite du tracteur et du matériel roulant ✓ Utilisation des matériels de cave ✓ Repérage des dysfonctionnements des matériels ✓ Vérification des équipements de sécurité et application des règles de sécurité 	Optimiser les travaux prescrits en utilisant les matériels et équipements dans le respect de la réglementation et de la sécurité

3. Les fiches compétences du BEPA Travaux de la vigne et du vin

Champs de compétences du BEPA Travaux de la vigne et du vin

- 1. Communication et réaction en situation professionnelle**
- 2. Organisation du travail**
- 3. Interventions sur le vignoble**
- 4. Interventions en cave**
- 5. Utilisation et entretien courant des matériels et équipements viticoles et vinicoles**

Chaque champ de compétences fait l'objet d'une fiche descriptive, reproduite dans les pages suivantes.

1. Communication et réaction en situation professionnelle	
Situations professionnelles significatives	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Prise de consignes ✓ Relations interpersonnelles durant l'activité ✓ Signalement des anomalies
Finalité : Contribuer au fonctionnement de l'entreprise en communiquant avec ses collègues et sa hiérarchie.	
Responsabilité/autonomie : On attend du salarié qu'il réagisse de façon appropriée en fonction des informations reçues et de ses observations. Il connaît le périmètre de ses responsabilités et ses marges d'initiative.	
Environnement de travail : Le salarié « ouvrier en travaux de la vigne et du vin » est en relation permanente avec son supérieur hiérarchique qui est généralement l'exploitant ou un autre actif familial, voire un chef d'équipe dans les exploitations ayant plusieurs salariés. Dans les caves coopératives ou chez les négociants éleveurs, le supérieur hiérarchique est souvent le maître de chai ou le responsable de l'unité de transformation. Le salarié peut être amené à guider le travail d'ouvriers non qualifiés, de stagiaires ou d'apprentis et à encadrer un chantier à plusieurs pour des tâches précises et simples.	
Indicateurs de réussite : Compréhension et mise en œuvre des consignes reçues Réaction face à une situation dégradée ou inhabituelle, détection d'anomalies Régularité des échanges avec les interlocuteurs principaux Confiance accordée par le responsable et augmentation des prises de responsabilité avec le temps et l'expérience.	
Savoir-faire et comportements professionnels	Savoirs
<p>S'exprimer oralement de façon claire et précise</p> <p>Comprendre des consignes orales ou transcrites sur différents types de supports</p> <p>Partager ses réflexions, demander des explications, rechercher des informations complémentaires</p> <p>Repérer et signaler les situations inhabituelles ou les anomalies en fonction de leur gravité estimée</p> <p>Auto-évaluer son travail et rendre compte du travail fait</p> <p>Associer à son travail et/ou guider des ouvriers non qualifiés, des apprentis ou des stagiaires, en particulier pendant les vendanges</p>	<p>Règles fondamentales de la communication interpersonnelle</p> <p>Bases lexicales et grammaticales de l'expression écrite</p> <p>Vocabulaire technique lié à l'activité professionnelle</p> <p>Bases du fonctionnement d'une exploitation viticole, d'une cave coopérative, d'une entreprise de négoce en vins, leurs caractéristiques générales en terme d'organisation et de gestion</p> <p>Place de l'entreprise dans la filière et dans le territoire</p> <p>Sources du droit : code du travail, conventions collectives...</p>

2. Organisation du travail

Situations professionnelles significatives

- Préparation et vérification des éléments nécessaires à la réalisation du travail.
- Vérification des dispositifs de sécurité et du respect de la réglementation
- Enregistrement des données relatives à l'activité

Finalité :

Optimiser la réalisation du travail.

Responsabilité/ autonomie :

L'organisation du travail relève de la responsabilité de l'employeur. Le salarié doit quant à lui respecter toutes les consignes qui visent la protection de sa santé et de sa sécurité, celle des autres salariés et des tiers auquel il est confronté dans le cadre de ses activités. Il doit en outre tenir compte des réglementations et des règles de bonnes pratiques visant au respect de l'environnement. Le salarié est responsable de la qualité et de la régularité des enregistrements relatifs à son activité, conformément aux consignes reçues.

Il inscrit son activité dans le cadre général de l'organisation du travail de l'entreprise, en fonction des objectifs à court et moyen terme du ou des responsables.

Environnement de travail :

La délimitation des fonctions exercées par le salarié dépend du type de structure (exploitation viticole ou cave) et, dans le cas d'une exploitation, du système d'exploitation, de la taille, du mode de conduite, du niveau de mécanisation...

Pour ses activités quotidiennes, le salarié travaille seul ou en équipe restreinte. Dans le cas de chantiers nécessitant d'être à plusieurs, comme les récoltes, l'organisation ne relève pas de sa seule responsabilité.

Pour ses activités quotidiennes, le salarié travaille seul ou en équipe restreinte (travaux d'hiver dont taille, opérations en vert...). Dans le cas de chantiers nécessitant l'intervention de plusieurs personnes, comme les vendanges, l'organisation ne relève pas de sa responsabilité.

Le salarié qui travaille en cave agit la plupart du temps sous la responsabilité et en présence du responsable d'exploitation et/ou du chef de cave.

En fonction de la capacité d'autonomie appréciée par l'employeur (essentiellement fondée sur la confiance), les consignes sont données soit pour la journée, soit pour plusieurs jours.

L'autonomie est plus importante dans les travaux de la vigne (sauf pour les traitements) que dans les travaux en cave.

L'œnologie n'est pas confiée au salarié, il n'agit que sur consigne et sous contrôle de l'employeur.

Enfin, le calendrier des travaux de la vigne est amené à être modifié de façon assez conséquente en fonction des variations climatiques.

Indicateurs de réussite :

Respect des procédures prédéfinies, adaptation à l'organisation du travail de l'entreprise

Conformité de l'enchaînement des activités aux contraintes et aux objectifs définis pour la période considérée (jour, semaine, mois...)

Remise en état des locaux et du matériel

Adaptation de la gestion du temps consacré à la tâche ou l'activité

Qualité des enregistrements

Savoir-faire et comportements professionnels	Savoirs
<p>Anticiper sur le déroulement d'un chantier pour préparer le matériel et les installations et raisonner son intervention pour un résultat optimal</p> <p>Identifier les risques encourus à son poste de travail et en tenir compte dans la préparation de son travail</p> <p>Estimer le temps global nécessaire pour chaque opération et respecter les horaires.</p> <p>Prendre en compte les conditions météorologiques</p> <p>Ranger les matériels en fin de chantier</p> <p>Eliminer les déchets selon la réglementation et/ou les procédures en vigueur sur l'exploitation</p> <p>Le cas échéant, prendre en compte le respect d'un cahier de charges dans l'organisation du travail</p> <p>Enregistrer des données sur différents supports (dont informatique)</p>	<p>Besoins en temps de travaux et principes généraux d'organisation du travail dans une exploitation viti-vinicole ou une cave</p> <p>Postures permettant une économie de l'effort</p> <p>Principaux risques professionnels, consignes et bonnes pratiques relatifs au secteur professionnel et au poste de travail</p> <p>Impact des activités sur l'environnement et conséquences sur l'organisation du travail</p> <p>Réglementation en vigueur sur la santé et la sécurité au travail : principes généraux de la prévention des risques professionnels, démarche d'évaluation, droit de retrait et devoir d'alerte du salarié</p> <p>Notions de traçabilité, démarche et signes de qualité</p> <p>Principales réglementations ou cahiers des charges relatifs à l'enregistrement des pratiques</p>

3. Interventions sur le vignoble

Situations professionnelles significatives

- ✓ Travaux de taille
- ✓ Remplacement de pieds manquants
- ✓ Opérations en vert

Finalité :

Permettre un développement du végétal conforme aux objectifs de production.

Responsabilité / autonomie :

Le salarié conduit les opérations d'entretien du vignoble, qu'il effectue seul la plupart du temps, selon les indications du chef d'exploitation et sous son contrôle. Les décisions liées au mode de conduite de la vigne (densité, forme, système de taille...) sont à l'initiative de l'exploitant et/ou prescrites par le décret de l'appellation. Pour chaque nouvelle parcelle ou nouveau cépage, le salarié reçoit des consignes précises sur la charge optimum de taille. Il est responsable de ses appréciations, coupes et interventions (réorientation, remplacement, restructuration...).

Du fait de sa présence quasi permanente dans les parcelles l'ouvrier a un rôle important dans l'observation et la surveillance de la vigne ; il doit être attentif à son développement et à même d'apprécier en permanence son état de santé, de détecter les anomalies et d'en faire part au responsable.

S'il ne décide pas du moment et de la nature des interventions, le salarié est responsable de l'entretien courant du matériel qu'il utilise.

Environnement de travail :

Le salarié travaille le plus souvent seul ou en équipe restreinte. Selon le mode de production (raisonné, biologique...), les types d'intervention sont différents mais mobilisent des compétences de même nature. Des risques d'accidents sont liés à la manipulation, la préparation et l'application des produits de désinfection du sol et à l'utilisation d'outils de coupe. Leur utilisation exige le respect de la réglementation.

Les travaux en vert commencent généralement à partir d'avril et se succèdent jusqu'à la période qui précède les vendanges ; certaines opérations nécessitent d'être réalisées à plusieurs reprises. La taille se déroule selon le cas de novembre à mars.

Indicateurs de réussite :

Qualité des interventions techniques sur le végétal
Régularité du travail et respect des consignes
Etat du matériel

Savoir-faire	Savoirs identifiés par les professionnels
<p>Identifier les risques encourus au cours des activités Préparation du terrain et des plants, désinfection (épandage manuel ou pulvérisation avec un appareil porté) Planter, tuteurer, arroser, palisser Réaliser l'entretien manuel du sol Supprimer les rejets de porte-greffe Contrôler l'affranchissement du pied en enlevant les racines issues du greffon Réaliser les opérations de maintien et de contrôle de la végétation Appliquer la réglementation environnementale (respect des doses et de la technique d'application) Repérer les principales anomalies sur la vigne et identifier les principales causes Affûter les outils et les manipuler en sécurité en respectant les règles de sécurité des personnes et d'économie de l'effort Apprécier l'aspect et la vigueur d'un cep Choisir les bois à éliminer suivant l'objectif de la taille Utiliser en sécurité un sécateur à main et mécanique Réaliser l'arcure, l'attachage Evacuer et traiter les bois Effectuer un soin sur une plaie de taille Appliquer les règles de sécurité et les principes de protection de la personne dans l'ensemble des activités Ranger, désinfecter, entretenir le matériel Repérer les anomalies et en informer le responsable</p>	<p>Morphologie et notions de physiologie de la vigne Stades physiologiques de la vigne Caractéristiques du matériel végétal (porte-greffes, cépages) Principales maladies, parasites et adventices de la vigne Dégâts occasionnés par les principaux ennemis de la vigne et conséquences sur la culture et la récolte Notions sur les besoins en éléments nutritifs de la vigne et les principales carences, rôle des analyses des sols Notions de base sur la texture, la structure des sols Principaux facteurs de rendement Relations entre mode de conduite et production (quantité, qualité) Caractéristiques des matériels Rôle du palissage et les techniques de palissage Types de taille et incidence sur le développement de la vigne et sur la production Règles de sécurité des biens et des personnes, risques liés aux activités Règles et techniques liées à des réglementations ou cahiers des charges spécifiques (AOC, AB...)</p>
Savoir-faire consolidés par l'expérience	Comportements professionnels
<p>Apprécier toute anomalie concernant l'état sanitaire du végétal et l'impact sur son développement pour agir à bon escient : communiquer ou intervenir selon le cas Réaliser la taille en complète autonomie selon un objectif de production donné Adapter sa pratique à des situations différentes Repérer une situation critique, transmettre l'information et/ou proposer une solution Apprécier l'état d'une parcelle et adapter son intervention en conséquence Exécuter les gestes professionnels avec une rapidité et une régularité compatible avec la préservation de son intégrité physique et sa santé à long terme</p>	<p>Autoévaluer les résultats de son travail Veiller à la précision et au soin des gestes Adopter en permanence des gestes et postures professionnels adaptés au confort et à la sécurité Signaler rapidement des anomalies ou des dysfonctionnements observés</p>

4. Interventions en cave

Situations professionnelles significatives	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Réception de la vendange ✓ Contrôles en cours de vinification et d'élevage du vin ✓ Ajout de produits œnologiques
Finalité: Participer à l'obtention d'un produit conforme aux objectifs.	
Responsabilité / autonomie : Selon la taille de l'entreprise, il exerce seul ou en équipe dans une cave particulière, coopérative ou entreprise de négoce. Il est en particulier amené à réaliser seul, selon les consignes de son supérieur hiérarchique, certaines tâches.	
Environnement de travail : L'ouvrier caviste travaille dans des caves fraîches et humides. L'exercice de cette activité nécessite le respect des règles de prévention des risques professionnels (concernant l'hygiène et la sécurité) ainsi que l'accoutumance aux odeurs de fermentation. Les activités variées qu'il a à réaliser demandent une capacité d'adaptation aux différentes tâches.	
Indicateurs de réussite : Qualité des enregistrements Respect de la sécurité, des règles d'hygiène et des règles environnementales Respect des procédures et de la chronologie des travaux Qualité des manipulations et précision des gestes Qualité des contrôles effectués Résultat des opérations effectuées Etat général du matériel utilisé	
Savoir-faire	Savoirs identifiés par les professionnels
<p>Mettre en œuvre les opérations de préparation et de réception de la vendange</p> <p>Mettre en œuvre les opérations de vinification</p> <p>Mettre en œuvre des opérations d'élevage du vin</p> <p>Réaliser les contrôles</p> <p>Vérifier la mise en sécurité des matériels et installations</p> <p>Nettoyer et ranger le matériel</p> <p>Rendre compte de ses observations</p> <p>Enregistrer les données relatives aux opérations effectuées</p> <p>Utiliser les équipements de protection individuels (EPI) adaptés au travail demandé</p> <p>Réaliser une maintenance préventive du matériel</p> <p>Effectuer des réparations élémentaires sur du petit matériel de cave</p>	<p>Notions sur le déroulement des différents types de vinification, avantages et inconvénients de chaque technique et/ou pratique</p> <p>Notions sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les constituants physiques et chimiques du raisin - les principaux produits œnologiques - les propriétés et rôle de l'anhydride sulfureux - les principales analyses de suivi de vinification <p>Notions de base sur les fermentations et les produits obtenus</p> <p>Notions d'analyse sensorielle</p> <p>Notions sur les maladies et défauts du vin</p> <p>Etaptes et techniques de vinification et d'élevage du vin</p> <p>Fonctionnement et rôle des principaux types de matériel de vinification et d'élevage des vins</p> <p>Connaissances de base en mécanique, hydraulique et sur le transfert des fluides</p> <p>Hygiène en cuverie : réglementation, produits de nettoyage</p> <p>Unités de mesure des capacités, des volumes, proportions</p> <p>Principales réglementations viti-vinicoles</p> <p>Risques liés aux opérations et moyens de prévention</p>
Savoir-faire consolidés par l'expérience	Comportements professionnels
<p>Repérer toute anomalie concernant la vendange, le processus de vinification et le fonctionnement du matériel et des installations et réagir de façon appropriée : intervention et/ou signalement rapide</p> <p>Exécuter les gestes professionnels avec rapidité et sûreté d'exécution, en préservant son intégrité physique et sa santé à long terme</p>	<p>Adopter en permanence des gestes et postures adaptés aux efforts à fournir</p> <p>Etre vigilant en permanence aux règles de sécurité, d'hygiène et de prévention des risques professionnels</p> <p>Agir avec prudence dans la manipulation des équipements</p> <p>Faire preuve de rigueur dans les contrôles visant à garantir sa sécurité, celle du matériel et celle des produits</p> <p>Faire preuve de rigueur et de méthode dans le travail demandé, dans le respect des consignes</p> <p>Prêter une attention particulière aux bruits et aux odeurs de la cave</p>

5. Utilisation et entretien courant des matériels et équipements viticoles et vinicoles

Situations professionnelles significatives	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conduite du tracteur et du matériel roulant ✓ Utilisation des matériels de cave ✓ Repérage des dysfonctionnements des matériels ✓ Vérification des équipements de sécurité et application des règles de sécurité
Finalité :	
Optimiser les travaux prescrits en utilisant les matériels et équipements dans le respect de la réglementation et de la sécurité.	
Responsabilité / Autonomie :	
<p>En viticulture, le salarié reçoit des consignes précises sur les travaux à réaliser : quantité à épandre, profondeur de labour, hauteur de coupe, type et dose de produits à appliquer.</p> <p>Il organise son planning pour effectuer les opérations courantes d'entretien : il utilise notamment les périodes creuses ou d'intempéries pour réaliser les opérations nécessaires.</p> <p>Son expérience et l'organisation du travail sur l'exploitation peuvent lui conférer une grande autonomie dans la conduite des activités, mais toujours sous la responsabilité de l'employeur.</p>	
Environnement de travail :	
<p>En viticulture, l'usage du tracteur ou de l'enjambeur peut être rendu particulièrement délicat, voire dangereux lorsqu'il est utilisé en zone très pentue.</p> <p>Selon le mode de production (conventionnel, agriculture biologique...), les types d'intervention sont différents.</p> <p>Dans tous les cas, les principaux risques d'accidents sont liés à la manipulation, la préparation et l'application des produits de protection du vignoble.</p> <p>Le salarié reçoit des instructions précises concernant le produit et les doses à appliquer du technicien ou du responsable, oralement, par écrit (fiches, tableau, cahier) ou par l'intermédiaire du bulletin d'« avertissements agricoles »® ou d'un groupe d'appui technique.</p>	
Indicateurs de réussite :	
<p>Adaptation des matériels et outils utilisés au travail à réaliser</p> <p>Utilisation des équipements de protection individuels (EPI) et des équipements de protections réglementaires pour les matériels</p> <p>Qualité et régularité du travail, précision des réglages</p> <p>Cas des traitements phytosanitaires : absence d'erreurs dans l'identification et la quantité des produits, réglage du pulvérisateur adapté</p> <p>Pertinence des diagnostics</p> <p>Fréquence des pannes et des remplacements de pièces mécaniques</p> <p>Propreté et ordonnancement des locaux et du matériel.</p> <p>Etat général du matériel</p> <p>Respect de la sécurité, des bonnes pratiques et des règles environnementales</p>	

Savoir-faire	Savoirs identifiés par les professionnels
<p>Conduire le matériel roulant en sécurité Réaliser la maintenance de premier niveau du tracteur et/ou de l'enjambeur Appliquer les procédures d'entretien dans le respect du livret du constructeur Entretenir le matériel (matériel de culture et matériels de cave) : graissage, contrôle des niveaux et des pressions, vidange, changement de consommable... Réaliser des travaux simples d'atelier : découpage des métaux, meulage, soudage Remplacer des pièces défectueuses hors électronique et hydraulique Atteler le matériel en sécurité Régler chaque matériel suivant les consignes, adapter les vitesses d'avancement Préparer les produits en suivant les consignes et réaliser l'application Réaliser en sécurité les travaux du sol : travaux superficiels, fauchage, désherbage mécanique Réaliser les travaux de contrôle de végétation : prétaillage, rognage, écimage Réaliser en sécurité le transport de la vendange Vérifier la mise en sécurité des matériels et installations Utiliser le matériel de réception Utiliser les équipements de protection individuelle (EPI) Respecter les règles environnementales : protection des cours d'eau, tri sélectif des emballages... Nettoyer matériels et locaux en respectant les règles d'hygiène Diagnostiquer les pannes et les dysfonctionnements les plus courants, suspendre le travail et/ou réparer en autonomie et informer le responsable</p>	<p>Types de matériels et rôles de chacun Risques spécifiques liés à l'utilisation de matériel de viticulture et de cave Notions d'hydraulique, pneumatique, mécanique Réglementation en matière de sécurité, de circulation (code de la route), d'environnement Lubrifiants et carburants : rôle, usage et élimination Consignes et points d'entretien courant des matériels Principales catégories d'ennemis de la vigne et moyens de lutte Impact des pratiques culturales sur l'environnement et la qualité des produits (bonnes pratiques et réglementations relatives à l'utilisation des produits phytosanitaires et à la conservation des sols) Techniques et rôle du travail du sol ; action des matériels sur la structure des sols. Rôle de la fertilisation d'entretien et techniques d'épandage Bases de calcul (règle de 3) pour le calcul des doses et les formules de réglage des buses Règles de sécurité et connaissance des EPI adaptés aux travaux Connaissance des risques pour la sécurité et la santé et des conséquences économiques des problèmes rencontrés dans les différents chantiers Réglementation en matière de stockage et de transport des matières dangereuses (carburants, engrais, produits phytosanitaires)</p>
Savoir-faire consolidés par l'expérience	Comportements professionnels
<p>Anticiper les pannes et/ou problèmes techniques Adapter la conduite en fonction des contraintes du milieu pour limiter les risques d'accident, de dégradation du matériel ou de dégâts sur le végétal Repérer une situation critique et transmettre l'information Utiliser des matériels ayant une incidence forte sur la production</p>	<p>Adopter en permanence des gestes et postures professionnels adaptés aux efforts à fournir Etre prudent dans la manipulation des outils et des équipements Etre rigoureux pour les contrôles visant à garantir sa sécurité et celle du matériel Faire preuve d'une vigilance particulière en matière de règles d'hygiène et de sécurité et de prévention des risques professionnels</p>

Annexe : Textes réglementaires, autres références et liste des BEPA du champ professionnel Productions végétales-agroéquipements

⇒ Décret n° 2009-1007 du 24 août 2009 portant règlement général du brevet d'études professionnelles agricoles.

⇒ Arrêté du 17 juillet 2009 portant création et fixant les modalités de délivrance du brevet d'études professionnelles agricoles spécialité Travaux de la vigne et du vin.

⇒ NOTE DE SERVICE DGER/SDPOFE/N2009-2100 - Date: 01 octobre 2009

Modalités de mise en œuvre des contrôles en cours de formation (CCF) constitutifs de l'épreuve E1 du Brevet d'Etudes Professionnelles Agricoles rénové accessible en cours de cursus du baccalauréat professionnel, pour les candidats ayant accès aux épreuves organisées selon la modalité du contrôle en cours de formation.

⇒ NOTE DE SERVICE DGER/SDPOFE/N2009-2112 du 12 novembre 2009

Modalités de mise en œuvre des contrôles en cours de formation (CCF) constitutifs des épreuves E2 et E3 des spécialités du champ professionnel « Productions végétales - agroéquipement » du Brevet d'Etudes Professionnelles Agricoles accessible en cours de cursus du baccalauréat professionnel, pour les candidats ayant accès aux épreuves organisées selon la modalité du contrôle en cours de formation

⇒ CIRCULAIRE DGER/POFE/N2008-2003 du 23 janvier 2008

Recommandations pédagogiques concernant le renforcement de l'enseignement relatif aux produits phytosanitaires, notamment en matière de préservation de la santé et de l'environnement.

⇒ Références des B2i Collège et Lycée (cf. capacité C 4 du référentiel de certification : Utiliser les technologies de l'information et de la communication en autonomie et de manière responsable).

<http://www.b2i.education.fr/index.php>

⇒ Prévention des risques professionnels : la réglementation évolue en permanence. On se référera actuellement au code du travail, partie réglementaire, livre deuxième, réglementation du travail, titre III hygiène, sécurité, conditions de travail, chapitre III sécurité. Pour suivre les évolutions, notamment réglementaires, on peut consulter le site de l'institut national de recherche et de sécurité pour la prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles (INRS).

<http://www.inrs.fr/>

Autres BEPA du champ professionnel

Brevet d'études professionnelles agricoles spécialité Travaux horticoles

Brevet d'études professionnelles agricoles spécialité Travaux agricoles et conduite d'engins