



**Référentiel du diplôme**

**du BPA option Travaux de la vigne et du vin**

- Spécialité Travaux de la vigne**
- Spécialité Travaux de la cave**

**(niveau 5)**

Arrêté du 25 juillet 2006 portant création et fixant les modalités de délivrance du brevet professionnel agricole option Travaux de la vigne et du vin

## Sommaire

<b><i>Présentation du BPA</i></b>	<b><i>p 3</i></b>
<b><i>Document 1- référentiel professionnel</i></b>	<b><i>p 7</i></b>
<b><i>Document 2 - référentiel de compétences</i></b>	<b><i>p 18</i></b>
<b><i>Document 3 - référentiel d'évaluation</i></b>	<b><i>p 35</i></b>
<i>UC générales : UC G 1, UC G 2, UC G 3</i>	<i>p 38</i>
<i>UC d'option : UC O 1, UC O 2</i>	<i>p 45</i>
<i>UC de la spécialité Travaux de la vigne</i>	<i>p 52</i>
<i>UC de la spécialité Travaux de la cave</i>	<i>p 67</i>
- <i>UCARE Mobiliser les éléments d'analyse technico-économique pour raisonner un projet obligatoire pour candidats nés avant 1971 souhaitant obtenir la capacité professionnelle agricole</i>	<i>p 80</i>
<b><i>En annexe,</i></b>	
- <i>texte de référence : arrêté de création du BPA option Travaux de la vigne et du vin du 25 juillet 2006</i>	<i>p 81</i>

# Présentation du BPA

## 1. Contexte de création et objectifs du brevet professionnel agricole

La rénovation du BPA fait suite à la parution du décret 2003-1160 du 4 décembre 2003<sup>1</sup>. **Le BPA est un diplôme qui constitue une réponse aux besoins de qualification de niveau V pour des emplois d'ouvriers qualifiés.** Il s'adresse à un public de jeunes en apprentissage ou à des adultes en formation continue.

La nécessité de correspondre au mieux à l'évolution des publics cibles et aux évolutions du travail et celle d'intégrer dans le référentiel du diplôme la logique de construction et de développement des compétences, ont amené à fixer les objectifs suivants pour l'écriture du référentiel :

- **rapprocher l'architecture et les contenus du diplôme de la réalité des contours d'emplois** des secteurs concernés,
- **renforcer la proximité des référentiels du BPA avec la réalité du travail.** Ce renforcement doit en particulier faciliter l'accès au BPA par la voie de la validation des acquis de l'expérience (VAE) et outiller les jurys de VAE,
- **confirmer le double objectif de professionnalisation et d'éducation** conféré à ce diplôme.

Compte tenu de ces objectifs, le BPA a fait l'objet de modalités nouvelles dans la détermination du champ de chaque option et dans l'élaboration de ses référentiels. Ainsi, la structuration en options et en spécialités se fonde sur des analyses prospectives des emplois et des besoins en qualification dans les secteurs concernés. Une option est créée quand l'existence de compétences professionnelles propres à un champ professionnel donné ont été constatées. Dans chaque option, les spécialités sont créées pour rendre compte de la diversité intrasectorielle des emplois.

## 2. Architecture du référentiel du BPA

Pour répondre aux objectifs évoqués plus haut, le référentiel du BPA est constitué de trois documents distincts et complémentaires, dont le second est d'un type nouveau pour les diplômes du ministère de l'agriculture :

- un **référentiel professionnel**, élaboré à partir de l'analyse des emplois,
- un **référentiel de compétences**, élaboré à partir d'analyses du travail,
- un **référentiel d'évaluation** en unités capitalisables, élaboré à partir d'un travail d'ingénierie pédagogique.

**Le référentiel professionnel** présente le contexte et les évolutions du secteur relatif à l'option, décrit les emplois concernés et dresse la liste des activités correspondantes, regroupées par fonctions, c'est-à-dire en ensembles d'activités participant à la même finalité du travail.

**Le référentiel de compétences** est issu d'investigations menées sur des **situations de travail significatives**<sup>2</sup>. Il rassemble les éléments qui caractérisent les compétences exprimées dans le travail. Garant de la proximité du BPA avec la réalité du travail et support du référentiel

---

1 Décret n°2003-1160 du 4 décembre 2003 modifiant la partie réglementaire du livre VIII du code rural et relatif aux diplômes technologiques et professionnels délivrés par le ministère chargé de l'agriculture.

2 Contrairement au référentiel professionnel, qui dresse la liste la plus exhaustive possible des activités qui peuvent être conduites dans les emplois référents, le référentiel de compétences s'attache à décrire les compétences qui sont plus particulièrement mobilisées dans des situations de travail - appelées significatives - car elles sont représentatives des compétences mobilisées par le salarié.

d'évaluation, le référentiel de compétences permet également d'outiller l'évaluation et la validation des acquis de l'expérience.

**Le référentiel d'évaluation** conserve les caractéristiques principales des référentiels en unités capitalisables (UC). Il est constitué de 10 UC indépendantes, dont les contenus doivent être adaptés par les centres de formations. Parmi ces unités, 2 UCARE, créées par ceux-ci, permettent l'adaptation à des situations d'emploi locales. La nécessité de renforcer la prise en compte de la réalité du travail dans l'écriture des objectifs pédagogiques explique l'importance relative de l'évaluation en situation de travail : au moins 5 unités sur 10 doivent être évaluées selon ces modalités. Cette caractéristique accentue l'importance des phases d'apprentissage en situation de travail, en entreprise de stage ou d'apprentissage ou bien encore dans l'atelier pédagogique (exploitation de l'établissement, hall technologique...).

La structure du référentiel d'évaluation du BPA est la suivante :

	<b>Caractéristiques</b>
UC générales	UCG 1 : Mobiliser les outils nécessaires au traitement de l'information et à la communication dans la vie professionnelle et sociale UCG 2 : Mobiliser des connaissances relatives aux domaines civique, social et économique UCG 3 : Mobiliser des connaissances pour mettre en œuvre des pratiques professionnelles respectueuses de l'environnement et de la santé humaine dans une perspective de développement durable
UC d'option	2 UCO qui associent savoirs et techniques relatifs à l'option 1 UC relative au domaine du « vivant » (végétal et/ou animal) 1 UC relative au domaine technologique, des équipements, du matériel et des installations
UC de spécialité	3 UC relatives aux pratiques professionnelles représentatives du cœur de l'activité Les UCS sont évaluées en situation de travail
UCARE	2 UCARE construites par le centre de formation (sauf dans le cas d'UCARE obligatoire figurant dans le référentiel national) Les UCARE sont évaluées en situation de travail

Chaque unité capitalisable est définie par un objectif terminal. L'ensemble des objectifs vise l'acquisition des compétences professionnelles qui s'exprimeront dans le travail. Ils visent également l'acquisition d'une culture générale favorisant l'insertion des personnes dans la société et le développement d'une attitude citoyenne dans l'exercice du métier, en intégrant des notions sur la sécurité alimentaire, la gestion du vivant et la durabilité ou encore le respect et la protection de l'environnement.

Tous les objectifs font l'objet d'évaluations certificatives cadrées par la note de service DGER/POFEGTP/N2001-2118 du 4 décembre 2001. Par ailleurs, les centres de formation qui mettront en œuvre le BPA doivent accomplir une démarche d'habilitation, conformément à la note de service DGER/POFE/N2005-2090 du 1<sup>er</sup> décembre 2005.

### 3. Du référentiel du diplôme aux contenus de formation

Les documents constituant le référentiel du diplôme donnent de nombreuses indications sur les emplois et activités, sur les compétences exprimées dans le travail et sur l'évaluation à mettre en œuvre pour valider le niveau requis pour l'obtention du diplôme de BPA par un candidat. Conformément aux principes fondateurs des UC, **aucun de ces documents ne constitue cependant un programme de formation**, ce programme doit être établi par l'équipe de formateurs qui mettront en œuvre la formation. Or, logique et organisation de la formation et logique et organisation de l'évaluation ne coïncident pas forcément ou pas totalement. Ainsi, des objectifs présentant une cohérence d'un point de vue de l'évaluation, par exemple parce qu'ils sont évaluables lors d'une même situation de travail, peuvent être dissociés pendant la formation, parce qu'ils procèdent d'autres logiques ou d'une autre chronologie. Les différents référentiels sont des outils utilisés pour la construction du plan d'évaluation et du programme de formation (calendrier et contenus).

### 4. Thématiques communes : le cas de la sécurité des personnes

Certains thèmes, qui ne structurent pas les unités capitalisables mais qui y sont présents doivent être pris en compte dans les formations et les évaluations. C'est le cas notamment de l'hygiène et de la qualité des produits et des process, du bien-être animal ou encore de la sécurité des personnes.

Les aspects liés à la sécurité sont particulièrement essentiels. En effet, les salariés qui occupent les emplois auxquels prépare le BPA sont confrontés à des risques professionnels importants, auxquels ils doivent être préparés. Ils sont amenés à utiliser des matériels et équipements dangereux (notamment des équipements servant aux levage de charges et des équipements mobiles), à manipuler des produits dangereux et à travailler dans des environnements à risque ou encore à manipuler des gros animaux. La réglementation issue du code du travail<sup>3</sup> a intégré la prévention des risques professionnels à plusieurs niveaux. C'est le cas notamment dans la relation contractuelle entre l'employeur et son salarié, où elle impose à l'employeur une démarche d'évaluation des risques préalable à la prise de poste de travail par le salarié, dont la formation à la sécurité à ce poste. C'est également le cas dans la relation entre le constructeur et l'utilisateur d'équipement de travail, car elle impose aux constructeurs d'intégrer ces principes de prévention dès la conception des machines et interdit aux employeurs de laisser utiliser par leurs salariés des équipements de travail non conformes.

Sans préjudice de la formation à la sécurité au poste de travail, permettre au futur diplômé d'acquérir toutes les connaissances et les savoir-faire également nécessaires pour assurer sa propre sécurité constitue un objectif de l'enseignement agricole et un atout supplémentaire pour l'insertion professionnelle des diplômés. Ces impératifs justifient l'organisation de modules de formations spécifiques : formation à la conduite des automoteurs en sécurité, formation aux premiers secours, apprentissage des postures et ports de charges, formation à l'évaluation des risques professionnels en situation de travail, etc.

---

<sup>3</sup> 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/>

## 5. Le BPA Travaux de la vigne et du vin

Le BPA Travaux de la vigne et du vin a été créé pour proposer une qualification professionnelle aux ouvriers travaillant dans le secteur viticole, à la production et/ou à la transformation. Les emplois de ce secteur se situent en général dans des exploitations viticoles ou encore dans des structures de type cave coopérative ou une entreprise de négoce.

Afin de préparer à la diversité de ces emplois, tout en permettant de garantir l'acquisition de compétences communes, l'option Travaux de la vigne et du vin du BPA comporte deux spécialités : **Travaux de la vigne** et **Travaux de la cave**, dont les caractéristiques sont décrites dans le référentiel professionnel. Le référentiel de compétences comporte des fiches décrivant les compétences communes et des fiches spécifiques à chaque spécialité.

Les UCARE doivent être proposées par le centre de formation, en fonction des caractéristiques propres au bassin d'emploi.

Enfin, bien qu'il n'ait pas été conçu dans cet objectif, le BPA Travaux de la vigne et du vin permet par dérogation l'obtention de la capacité professionnelle agricole aux personnes nées avant 1971, à condition que celles-ci obtiennent une UCARE spécifique *Mobiliser des éléments d'analyse technico-économiques pour raisonner son projet*, dont le référentiel d'évaluation figure également dans le référentiel national du diplôme.

# **Référentiel professionnel**

## **du BPA option Travaux de la vigne et du vin**

Le référentiel professionnel **d'ouvrier qualifié en travaux de la vigne et du vin** décrit la réalité des contours et des contenus d'emploi des salariés de niveau V des exploitations viticoles et/ou vinicoles qui recouvrent une grande diversité de systèmes de production.

Le référentiel professionnel de l'ouvrier en travaux de la vigne et du vin est organisé en deux spécialités :

- spécialité Travaux de la vigne
- spécialité Travaux de la cave

Ce document est composé de deux parties : la première partie présente un ensemble d'information relatif au contexte de l'emploi visé et la seconde partie présente la fiche descriptive d'activités (FDA).

### **Première partie : le contexte de l'emploi visé**

#### **1. Contexte et évolutions du secteur**

Le vin français voit actuellement sa prépondérance diminuer avec :

- une baisse de la consommation intérieure ;
- une évolution de la demande vers des produits de qualité ;
- une concurrence internationale de plus en plus forte ;
- une distribution qui évolue ;
- une influence croissante de l'aval.

On constate parallèlement une baisse importante du nombre des exploitations viticoles et une diminution de la superficie du vignoble français.

La filière doit s'adapter à ces évolutions et est confrontée des enjeux stratégiques. Ainsi, les vigneron français se sont engagés dans une production de qualité avec en particulier les appellations d'origine contrôlée (AOC) et les vins de qualité supérieure (VDQS) qui représentent désormais deux tiers du vignoble. Si la plus grande partie des exploitations fonctionnent encore avec un statut d'exploitant individuel, les formes sociétaires se développent, notamment dans les plus grandes exploitations.

La répartition de la récolte entre caves particulières, caves coopératives et vente de vendange fraîche, varie d'une région viticole à une autre. Cette répartition a des conséquences importantes sur la nature et les caractéristiques des emplois salariés d'une région donnée.

Environ un tiers des exploitations viticoles commercialisaient elles-mêmes tout ou partie de leur vin en 2000 et la vente en vrac, à partir des exploitations, atteint les deux tiers des quantités commercialisées.

Le souci de mieux contrôler leurs produits et leurs résultats financiers a conduit les viticulteurs à développer la mise en bouteille à la propriété, principalement dans les zones d'appellation. La vente à l'exportation en bouteilles, à partir de l'exploitation, ne concerne encore qu'une faible part des viticulteurs.

L'agrandissement et la spécialisation des exploitations viticoles ont eu pour conséquence une diminution des besoins en main d'œuvre qui concerne principalement le travail des chefs d'exploitation et de leur famille, tandis que le travail salarié s'est développé, en partie du fait de

l'augmentation des formes sociétaires qui transforment le chef d'exploitation et les actifs familiaux en salariés. L'activité des salariés saisonniers s'est maintenue malgré l'essor de la mécanisation.

## **2. Métiers et compétences**

Les évolutions techniques, la pression de la concurrence, les exigences environnementales, les évolutions en matière de normes, de traçabilité, ont pour conséquence une complexification des métiers. D'un rôle d'exécutant travaillant en fonction d'habitudes on a évolué vers des exigences d'introduction de raisonnement dans la pratique professionnelle. D'autre part, le salarié viticole est de plus en plus en relation avec d'autres personnes. La spécialisation des emplois croît avec le nombre de salariés présents dans l'exploitation, les petites structures offrant toujours des postes où l'autonomie et la polyvalence prévalent.

Le développement de la mécanisation est important dans tous les vignobles. Le matériel de plus en plus sophistiqué, coûteux et fragile. Il doit être utilisé avec le souci de la prévention des risques et dans le respect des normes de sécurité. Dans certaines exploitations de grande taille, des profils d'emplois de tractoristes apparaissent.

Le développement de la vente directe a conduit également à développer des compétences liées aux techniques de communication. C'est également le cas lorsque le salarié permanent est amené à encadrer du personnel (saisonniers, stagiaires, apprentis, vendangeurs...).

## **3. Caractéristiques de l'emploi-métier**

Les appellations du Répertoire Opérationnel des Métiers et des Emplois (ROME) sont « aide-viticulteur » ; « ouvrier viticole » ; « vigneron » ; « ouvrier vigneron » ; « ouvrier viticole polyvalent » ; « vigneron manipulant » ; « viticulteur » :

La définition de l'emploi métier est identique pour toutes ces appellations, à savoir : « réalise tout ou partie des tâches nécessaires à la production de fruits dans une exploitation de cultures pérennes (exploitation arboricole ou viticole). Assure l'entretien courant du matériel et des installations. Peut participer à la transformation et à la commercialisation des produits ».

Dans les entreprises, l'appellation la plus courante est « ouvrier viticole », on la retrouve le plus fréquemment dans les offres d'emploi à ce niveau. Cette appellation englobe plusieurs emplois repères.

### **Situation fonctionnelle :**

L'ouvrier en travaux de la vigne et du vin exerce son activité soit :

- dans une exploitation viticole,
- dans une exploitation viti-vinicole,
- dans une coopérative vinicole,
- dans une entreprise de négoce,

La part de salariés des ETA et des CUMA est encore très faible.

A partir de l'analyse de ces différentes situations on peut distinguer 6 grands groupes de fonctions et 5 profils d'emplois types. Ces profils d'emplois correspondent aux situations les plus observées et composées des fonctions et activités partagées par le plus grand nombre de salariés.



6 groupes de fonctions qui génèrent des activités...	5 profils d'emplois avec une « spécialisation » plus ou moins importante selon la taille et les caractéristiques des vignobles et des productions
<p><b>1. Liées aux travaux peu ou pas mécanisés relatifs à la conduite du vignoble :</b>  Travaux d'hiver dont la taille  Travaux en vert dont l'ébourgeonnage  Participation à la vendange</p> <p><b>2. Liées à la vinification et à l'élevage du vin</b></p> <p><b>3. Liées aux travaux viticoles mécanisés</b>  Conduite de l'enjambeur avec du matériel attelé ou porté</p> <p><b>4. Liées aux travaux d'entretien du matériel, des installations et des équipements</b></p> <p><i>5. Liées au conditionnement et à la vente des produits issus de la viticulture</i></p> <p><i>6. Liées à l'encadrement de personnel</i></p>	Ouvrier polyvalent viti-vinicole Ouvrier viticole Ouvrier viticole-tractoriste Ouvrier vinicole (aide-caviste, ouvrier de chai) Tractoriste

La délimitation des fonctions exercées par le salarié est en particulier liée aux caractéristiques suivantes : le système d'exploitation, son statut (forme individuelle, sociétaire...), sa taille, son niveau de mécanisation, la destination de la récolte (cave particulière, cave coopérative).

Les 2 derniers groupes de fonctions (5 et 6) sont particulièrement liés au système de production (taille de l'exploitation, organisation du travail, type de commercialisation...) et la fonction 6 à l'expérience du salarié (elle ne concerne pas les débutants).

On observe souvent les situations fonctionnelles suivantes :

Groupes de fonctions ↙ Profils d'emplois types ↓	1. Liées aux travaux peu ou pas mécanisés relatifs à la conduite du vignoble	2. Liées à la vinification et à l'élevage du vin	3. Liées aux travaux viticoles mécanisés	4. Liées aux travaux d'entretien du matériel, des installations et des équipements	5. Liées au conditionnement et à la vente des produits issus de la viticulture	6. Liées à l'encadrement de personnel
Ouvrier polyvalent vitivinicole	⊕	⊕	X	X	X	X
Ouvrier viticole	⊕	X	X	X	X	X
Ouvrier viticole-tractoriste	⊕	X	⊕	⊕	X	
Tractoriste	X	X	⊕	⊕		X
Ouvrier vinicole	X	⊕		X	X	X

⊕ : fonctions du « cœur de métier », fonctions principales, caractérisées par la prise d'initiative et l'autonomie pour réaliser les activités prescrites dans le cadre de ces fonctions

x : fonctions systématiquement exercées soit du fait de la complémentarité avec les fonctions « cœur de métier », soit parce que la taille de l'exploitation et/ou la saisonnalité l'imposent. Les exigences en matière de prise d'initiative et d'autonomie sont les mêmes que pour les fonctions « cœur de métier », c'est essentiellement leur fréquence et leur importance relative qui les distinguent de ces dernières

x : fonctions susceptibles d'être exercées dans certains cas. Le salarié se trouve le plus souvent en complément (renfort) d'équipe, il agit dans le cadre de consignes et avec un encadrement

## **Autonomie et responsabilité**

Les salariés sont généralement assez autonomes dans l'exercice de leurs activités ; en fonction de la capacité d'autonomie appréciée par l'employeur (essentiellement fondée sur la confiance), les consignes sont données soit pour un jour 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. Dans tous les cas, l'autonomie se renforce en général avec l'expérience.

La limite de l'autonomie dans l'utilisation et les interventions sur le matériel, se situe généralement :

- en cas de panne sérieuse,
- en cas de conditions particulièrement délicates d'utilisation (pentes),
- en cas d'équipements électroniques (carte électronique sur pressoir, égrappoir, machine à étiqueter...).

La régulation de l'autonomie se fait par des échanges oraux avec l'employeur, quotidiens ou hebdomadaires, complétés par des consignes écrites : fiche en vue de la préparation d'une commande, par exemple, ou tout autre document consignnant les résultats de l'activité ou les incidents survenus.

Les salariés, dans le cadre des travaux qui leur sont confiés, sont responsables :

- dans la limite des facteurs qu'ils maîtrisent, de l'évolution de la végétation jusqu'à la production et, selon les cas, à la transformation (taille, travaux en vert dont ébourgeonnage, vendanges, contribution à la vinification...) avec des exigences en matière de suivi, d'observation et de transmission d'informations,
- de l'utilisation des matériels et installations de viticulture et de vinification : usage, rangement, nettoyage et entretien courant,
- du respect des règles d'hygiène,
- du respect des règles environnementales,
- du respect des consignes données par l'employeur dans le cadre de la prévention des risques professionnels.

## Seconde partie : fiche descriptive d'activités (FDA) de l'ouvrier qualifié en travaux de la vigne et du vin

Fonctions	Activités	
	Spécialité travaux de la vigne	Spécialité travaux de la cave
<p><b>1. Il prépare son travail dans le cadre des consignes reçues, en intégrant les dispositions réglementaires, les règles de bonne conduite et le respect de la sécurité</b></p>	<p><b>11 Il communique et prend en compte tous les éléments nécessaires à son activité sur l'exploitation</b></p> <p>11.1 Il prend les consignes, au besoin les fait expliciter</p> <p>11.2 Il peut participer à des réunions techniques et traiter directement avec certains intervenants sur l'exploitation : technicien, œnologue...</p> <p>11.3 Il peut contribuer à l'encadrement de stagiaires, d'apprentis ou de salariés occasionnels</p> <p>11.4 Il rend compte de ses activités à son responsable, oralement ou par écrit sur tout document papier ou informatisé prévu à cet effet</p> <p><b>12. Il agit pour assurer des conditions de déroulement optimales au chantier dans le respect de la sécurité et de l'environnement</b></p> <p>12.1 Il programme les activités de la journée en fonction du calendrier des travaux en tenant en compte des conditions météorologiques</p> <p>12.2 Il prépare le matériel, les installations, les produits dans un souci d'efficacité et en fonction des consignes d'utilisation</p> <p>12.3. Il s'informe sur les conditions de réalisation des activités, sur les risques professionnels éventuels et les mesures de prévention à mettre en œuvre</p> <p>12.4. Il réalise les enregistrements nécessaires au suivi des activités</p>	
<p><b>2. Il participe ou effectue seul des activités liés aux travaux peu ou pas mécanisés relatifs à la conduite du vignoble</b></p>	<p><b>21 Il participe aux opérations liées au renouvellement du vignoble</b></p> <p>21.1 Il prépare le terrain</p> <p>21.1.1 Il élimine les déchets (bois de taille, fils, piquets, tuteurs, pierres...)</p> <p>21.1.2 Il arrache les vieux ceps</p> <p>21.1.3 Il débarrasse la parcelle des souches</p> <p>21.2 Il plante la vigne</p> <p>21.2.1 Il jalonne la parcelle</p> <p>21.2.2 Il prépare les plants</p> <p>21.2.3 Il réalise la plantation (trou ; mise en place des plants ; mise en place des tuteurs, tassement de la terre ; arrosage)</p> <p>21.2.4 Il met en place le palissage (piquets ; fils...)</p> <p>21.2.5 Il installe les protections contre les ravageurs (filet ; fils électriques)</p> <p>21.3 Il entretient la jeune plantation</p> <p>21.3.1 Il arrose chaque plant</p> <p>21.3.2 Il effectue les différentes opérations manuelles d'entretien du sol</p> <p>21.3.3 Il surveille la croissance</p> <p>21.3.4 Il réalise les travaux en vert (ébourgeonnage, attachage...)</p> <p>21.4 Il réalise la taille de formation</p>	

Fonctions	Activités	
	Spécialité travaux de la vigne	Spécialité travaux de la cave
2 (suite)	<p><b>22 Il réalise les opérations d'entretien des vignes en production</b></p> <p>22.1 Il effectue les travaux d'hiver dont la taille</p> <p>22.1.1 Il effectue la taille en respectant l'équilibre et l'orientation du cep</p> <p>Il effectue le prétaillage</p> <p>Il effectue la taille définitive avec le matériel mis à sa disposition</p> <p>22.1.2 Il effectue les travaux d'entretien dans les vignes</p> <p>Il effectue le palissage et l'attachage (remplacement des piquets, des fils de fer, des tendeurs...)</p> <p>22.2 Il effectue les opérations d'entretien des vignes dans le cadre des travaux en vert</p> <p>22.2.1 Il attache le pied, effectue le pliage et l'attachage des baguettes (attache baguettes manuel ou électrique)</p> <p>22.2.2 Il réalise l'épamprage manuel ou mécanique</p> <p>22.2.3 Il effectue l'ébourgeonnage</p> <p>22.2.4 Il effectue le relevage manuel</p> <p>22.2.5 Il effectue le palissage des sarments et du cep</p> <p>22.2.6 Il effectue le rognage mécanique ou manuel</p> <p>22.2.7 Il réalise l'éclaircissage (vendange en vert) à partir de consignes précises</p> <p>22.2.8 Il réalise l'effeuillage</p> <p><b>23 Il réalise les autres travaux peu ou pas mécanisés d'entretien des vignes</b></p> <p>23.1 Il désherbe manuellement ; il pioche</p> <p>23.2 Il participe au remplacement de ceps détruits ou malades</p> <p>23.3 Il participe à l'aménagement des parcelles ou travaux anti-érosion (rigole, paillage, enherbement...)</p> <p><b>24 Il réalise les opérations liées à la vendange manuelle</b></p> <p>24.1 Il effectue des contrôles de maturité (prélèvement, comptage...)</p> <p>24.2 Il prépare et entretient le matériel (nettoyage, lavage)</p> <p>24.3 Il cueille</p> <p>24.4 Il porte</p>	

Fonctions	Activités	
	Spécialité travaux de la vigne	Spécialité travaux de la cave
<p><b>3. Il conduit les activités liées à la vinification et à l'élevage du vin</b></p>		<p><b>31 - Il conduit, suivant les directives, les opérations de vinification dans le respect de l'environnement, des exigences de qualité et des consignes liées à la prévention des risques professionnels</b></p> <p>311 - Il réceptionne et traite la vendange  312 - Il effectue les opérations éventuelles de tri  313 - Il mesure et enregistre les différents paramètres liés au traitement des moûts  314 - Il oriente la vendange en cave  315 - Il enregistre les quantités entrées  316 - Il participe aux opérations et aux traitements œnologiques : remontage, pigeage, délestage, levurage, enzymage, sulfitage, débourage  317 - Il participe au contrôle de la fermentation (densité, température), et régule la température des cuves  318 - Il contrôle en particulier le taux de gaz carbonique dans la cuverie, et prend les mesures nécessaires  319 - Il contrôle l'opération de pressurage, informe de la situation, réagit en fonction de l'état d'avancement et des instructions  31.10 - Il réalise les opérations permettant le contrôle de la fermentation malolactique  31.11 - Il enregistre les données liées à ces différentes opérations</p>
		<p><b>32 - Il effectue, suivant les directives et sous contrôle, les opérations d'élevage du vin dans le respect des exigences de qualité et des consignes liées à la prévention des risques professionnels</b></p> <p>321 - Il effectue les opérations d'ouillage et de soutirage en fonction des contrôles réalisés  322 - Il effectue les prélèvements nécessaires pour les analyses  323 - Il traite le vin en fonction des analyses  324 - Il participe aux analyses sensorielles du vin  325 - Il réalise, sous contrôle les assemblages, le collage, la filtration et le passage au froid  326 - Il prépare le vin pour le conditionnement  327 - Il suit sa cave, réalise les pleins de cuve et vérifie l'état sanitaire des vins de façon visuelle, olfactive, gustative  328 - Il enregistre les données liées à ces différentes opérations</p>

Fonctions	Activités	
	Spécialité travaux de la vigne	Spécialité travaux de la cave
<p><b>4. Il réalise, avec le tracteur et/ou l'enjambeur, des activités liées aux travaux viticoles mécanisés en respectant les consignes</b></p>	<p><b>41 Il conduit, en autonomie, le tracteur ou l'enjambeur en sécurité (situation simple et situation dégradée) : tracteur ou enjambeur seul, avec du matériel porté, avec du matériel attelé</b></p> <p><i>Pour ces différentes situations de conduite :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il procède à la vérification avant mise en route (inspection visuelle pour présence et mise en œuvre des sécurités)</li> <li>- Il applique le code de la route</li> <li>- Il effectue toute manœuvre en appréciant le centre de gravité du matériel.</li> <li>- il utilise les équipements de travail, y compris les équipements de protection individuelle (EPI) dans le respect des consignes données par l'employeur</li> </ul> <p><i>Pour les activités 42 à 46, nécessitant un outil tracté ou porté, il effectue systématiquement les tâches suivantes :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il attelle le matériel (mise en place de la prise de force, vérification des protections, branchements hydrauliques...)</li> <li>- Il vérifie la fixation du matériel</li> <li>- Il règle le matériel en fonction des consignes</li> <li>- Il vérifie les équipements réglementaires, les sécurités et le bon fonctionnement du matériel</li> <li>- Il conduit le matériel en toute sécurité</li> <li>- Il nettoie et assure l'entretien quotidien</li> <li>- Il remise le matériel après utilisation</li> </ul> <p><b>42. Il réalise les travaux mécanisés du sol et de plantation (charrue, herse, tarière)</b></p> <p>42.1 Il peut participer au défonçage du sol 42.2 Il réalise des labours et des pseudo-labours</p> <p><b>43. Il réalise les travaux mécanisés de la taille et de travaux en vert (tailleuse, broyeur, épampreuse, rogneuse...)</b></p> <p>43.1 Il effectue l'épamprage 43.2 Il effectue le rognage 43.3 Il effectue le prétaillage 43.4 Il effectue le broyage</p>	

Fonctions	Activités	
<b>4. Il réalise les activités liées aux travaux viticoles mécanisés en respectant les consignes (suite)</b>	Spécialité travaux de la vigne	Spécialité travaux de la cave
	<p><b>44. Il réalise la fertilisation adaptée au mode de conduite de la culture de la vigne en respectant l'environnement, les précautions d'emploi et les règles de sécurité</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>44.1 Il remplit l'épandeur</li> <li>44.2 Il adapte, si nécessaire, le réglage en fonction des conditions de réalisation (météo, caractéristiques de la parcelle...)</li> <li>44.3 Il réalise l'épandage</li> </ul> <p><b>45. Il peut réaliser des traitements phytosanitaires adaptés au mode de conduite de la culture de la vigne en respectant la réglementation, les précautions d'emploi (environnement, sécurité)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>45.1 Il identifie les produits utilisés et les propriétés dangereuses des agents chimiques présents</li> <li>45.2 Il utilise les équipements de protection</li> <li>45.3 Il prépare le(s) produit(s)</li> <li>45.4 Il remplit le pulvérisateur</li> <li>45.5 Il range les produits non utilisés dans le local prévu à cet effet</li> <li>45.6 Il adapte, si nécessaire, le réglage en fonction des conditions de réalisation (météo, caractéristiques de la parcelle...)</li> <li>45.7 Il réalise la pulvérisation</li> <li>45.8 Il nettoie le pulvérisateur dans le respect des règles de sécurité et de protection de l'environnement</li> </ul> <p><b>46. Il peut conduire la machine à vendanger</b></p>	

Fonctions	Activités	
	Spécialité travaux de la vigne	Spécialité travaux de la cave
<p><b>5. Il effectue les activités d'entretien du matériel, des installations et des équipements</b></p>	<p><b>51 - Il réalise l'entretien courant et la maintenance principale, hors électronique, en respectant les consignes du livret du constructeur</b></p> <p>51-1 Il effectue les contrôles et l'entretien courant (niveau d'huile, graissage, pression des pneumatiques, batteries, filtres)</p> <p>51-2 Il détecte les dysfonctionnements ou les anomalies</p> <p>51-3 Il réalise des réparations simples (soudures, meulage, remplacement de pièces défectueuses hors électronique)</p> <p>51-4 Il gère le stock des fournitures et prépare les commandes</p>	<p><b>51 - Il réalise l'entretien courant et la maintenance de premier niveau des matériels vinicoles en respectant les consignes du livret du constructeur</b></p> <p>511. Il réalise l'entretien du matériel de réception de la vendange (table de tri, fouloir, érafloir, pompe de transfert, tapis élévateur...)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il effectue les opérations de détartrage, nettoyage, désinfection, rinçage</li> <li>- Il assure le nettoyage et l'entretien quotidien</li> <li>- Il remise le matériel après utilisation</li> <li>- Il prépare les locaux en vue de la vendange</li> <li>- Il effectue des réparations élémentaires sur du petit matériel de cave</li> </ul> <p>512. Il réalise l'entretien du matériel de cave (cuve, pressoir, matériel de pige, régulateur thermique, fûts, outil de décuvage...)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il effectue les opérations de détartrage, nettoyage, désinfection, rinçage</li> <li>- Il assure le nettoyage et l'entretien quotidien</li> </ul>



Fonctions	Activités	
	Spécialité travaux de la vigne	Spécialité travaux de la cave
<p><b>6. Il réalise des activités liées au conditionnement et à la vente des produits issus de la viticulture</b></p>	<p><b>61 – Il peut participer aux travaux de conditionnement, de préparation de commandes et de livraison</b>  61.1 Il prend connaissance des consignes de sécurité relatives notamment à la prévention du bruit et à la manutention des charges  61.2 Il peut participer à la mise en bouteille : tirage, bouchage étiquetage.  61.3 Il peut stocker les bouteilles  61.4 Il peut réaliser le surconditionnement : mise en cartons, en palettes  61.5 Il peut préparer les commandes suivant les documents transmis par le responsable  61.6 Il peut effectuer le chargement (hors utilisation du chariot élévateur)  61.7 Il peut livrer la commande</p>	<p><b>61 – Il participe aux travaux de conditionnement, de préparation de commandes et de livraison</b>  61.1 Il prend connaissance des consignes de sécurité relatives notamment à la prévention du bruit et à la manutention des charges  61.2 Il participe à la mise en bouteille : étiquetage, bouchage  61.3 Il stocke les bouteilles  61.4 Il réalise le surconditionnement : mise en cartons, en palette  61.5 Il prépare les commandes suivant les documents transmis par le responsable  61.6 Il effectue le chargement (hors utilisation du chariot élévateur)  61.7 Il peut livrer la commande</p>
	<p><b>62 - Il peut participer à la vente des produits</b>  62.1 Il peut participer à l'accueil des clients à la cave  62.2 Il peut participer à des manifestations extérieures (foires aux vins...)  62.3 Il peut participer à des dégustations avec des clients</p>	
<p><b>7. Il peut exercer des activités liées à l'encadrement du personnel</b></p>	<p><b>71 – Il peut contribuer à encadrer une personne ou une équipe</b>  71.1 Il peut encadrer une équipe de vendangeurs  71.2 Il peut encadrer des stagiaires, des apprentis ou des salariés occasionnels</p>	<p><b>71 – Il peut contribuer à encadrer une personne ou une équipe</b>  71.1 Il peut encadrer des stagiaires, des apprentis ou des salariés occasionnels</p>

## **Référentiel de compétences du BPA option Travaux de la vigne et du vin**

- Spécialité Travaux de la vigne
- Spécialité Travaux de la cave

*Le référentiel de compétences du BPA option **Travaux de la vigne et du vin** comporte 3 parties :*

*- une partie présentant les fiches des « **compétences communes** » **p 20***

*à toutes les options du BPA*

*- le référentiel de **compétences spécifiques** de la spécialité Travaux de la vigne **p 24***

*- le référentiel de **compétences spécifiques** de la spécialité Travaux de la cave **p 31***

## Présentation du référentiel de compétences

**Le référentiel de compétences** est composé de fiches qui réunissent les éléments qui caractérisent les compétences exprimées dans le travail.

Ces éléments ont été obtenus par l'analyse de situations de travail reconnues par les employeurs comme particulièrement révélatrices de la compétence du salarié - **les situations de travail significatives**. Ils ne constituent donc pas une liste exhaustive, seules ont été retenues les compétences qu'il paraît indispensable de maîtriser pour exercer le métier dans une majorité de configurations observées.

Toutes les fiches sont structurées suivant le même modèle. Elles présentent des descripteurs de compétences, destinés à donner des informations sur ce qui constitue la compétence d'un salarié dans les situations significatives. Les descripteurs utilisés sont des éléments de contexte (le but, l'autonomie et la responsabilité, l'environnement de travail, les indicateurs de réussite) et un ensemble de ressources mobilisées par le salarié : savoirs, savoir-faire de base, savoir-faire issus de l'expérience et comportements professionnels.

Le référentiel de compétences du BPA Travaux de la vigne et du vin est composé de deux catégories de fiches :

- **des fiches relatives aux compétences communes** aux salariés qui occupent les emplois concernés par toutes les options du BPA,
- **des fiches spécifiques à chacune des spécialités** professionnelles de l'option.

Le référentiel de compétences doit être adapté par les centres de formation. Les adaptations sont liées à l'existence de situations locales particulières ou à la contextualisation des situations identifiées dans le référentiel national. Selon le cas, l'adaptation se traduira par l'introduction d'éléments nouveaux dans le référentiel national ou par la création de nouvelles fiches (du type fiche de compétences spécifiques). Les adaptations serviront en particulier à l'élaboration des UCARE.

Le référentiel professionnel et le référentiel de compétences ont servi de base à l'analyse pédagogique qui a conduit à l'élaboration du référentiel d'évaluation national. Le référentiel de compétences pourra en particulier être utilisé par les équipes pédagogiques dans la préparation des épreuves en situation de travail. Enfin, du fait de la proximité de ses contenus avec la réalité du travail, le référentiel de compétences est également un outil pour l'accompagnement et les jurys de validation d'acquis de l'expérience.

## **Compétences communes aux salariés agricoles de niveau V**

Les situations décrites dans les fiches suivantes mobilisent des compétences **communes à toutes les options** du BPA. Elles sont mobilisées par les salariés dans l'ensemble des activités professionnelles correspondant à des situations normales ou dégradées. Leur liste pourra en être complétée par les centres, à partir de l'identification de situations significatives propres aux contextes locaux d'exercice du métier.

Si les situations décrites et les compétences mobilisées sont de même nature et ont une même finalité dans toutes les options du BPA, c'est-à-dire communiquer en situation professionnelle, organiser son travail et enregistrer des données, elles peuvent cependant se décliner différemment selon ces options car elles ne sont pas mobilisées dans le même contexte de travail. Les contenus de fiches peuvent donc être précisés pour en tenir compte. De même, certaines descriptions relatives à des compétences communes, contextualisées à un objet précis, peuvent également figurer dans certaines des fiches de compétences spécifiques propres à chaque spécialité.

Le référentiel de compétences comporte 3 fiches relatives aux compétences communes, mises en œuvre dans des activités professionnelles :

- 1. Communication et réaction en situation professionnelle**
- 2. Organisation du travail**
- 3. Enregistrement des données**

## Descripteurs de compétences communes

### 1. Communication et réaction en situation professionnelle

**But :** Instaurer un bon niveau de communication et de dialogue avec ses interlocuteurs immédiats pour créer les conditions favorables de sa contribution à l'atteinte des objectifs de l'entreprise.

**Responsabilité :**

On attend du salarié qu'il réagisse de façon appropriée en fonction de ce qu'il reçoit comme information et de ce qu'il observe. Il connaît le périmètre de ses responsabilités et ses marges d'initiative.

**Environnement de travail :**

Le salarié 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.  
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.

Savoirs	Savoir-faire et comportements professionnels
Règles fondamentales de la communication interpersonnelle Bases lexicales et grammaticales de l'expression écrite Vocabulaire technique lié à l'activité professionnelle 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 Place de l'entreprise dans la filière et dans le territoire Sources du droit : code du travail, conventions collectives	S'exprimer oralement de façon claire et précise Comprendre des consignes orales ou transcrites sur différents types de supports Partager ses réflexions, demander des explications, rechercher des informations complémentaires Repérer et signaler les anomalies en fonction de leur gravité estimée Repérer et signaler les situations inhabituelles Auto-évaluer son travail et rendre compte du travail fait Le cas échéant, associer à son travail et/ou guider des ouvriers non qualifiés, des apprentis ou des stagiaires, en particulier pendant les vendanges

## Descripteurs de compétences communes

### 2. Organisation du travail

**But :**

Préparer pour chaque activité les conditions nécessaires à l'enchaînement des tâches, pour rationaliser le travail et atteindre, autant que possible, le résultat recherché en tenant compte des contraintes imposées.

**Responsabilité :**

En matière de santé et sécurité au travail, l'organisation du travail est une des mesures de prévention à la charge de l'employeur. Le salarié doit quant à lui prendre en compte toutes les consignes édictées à cet effet afin de viser à la préservation de sa propre santé et celles des autres salariés. Il doit en outre tenir compte de toutes les réglementations et règles de bonnes pratiques visant au respect de l'environnement.

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 responsable.

**Environnement de travail :**

La délimitation des fonctions exercées par le salarié dépend du type de structure (cave particulière, cave coopérative, négoce...) ou du système d'exploitation, de sa taille, de son mode de conduite, de son niveau de mécanisation...

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 seule 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 spécifique de l'entreprise

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

Remise en ordre des locaux et du matériel

Gestion du temps consacré à la tâche ou l'activité

Savoirs	Savoir-faire et comportements professionnels
<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 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 du salarié</p>	<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 risques 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>

## Descripteurs de compétences communes

### 3. Enregistrement des données

**But :**

Relever toutes les informations nécessaires au suivi technique et technico-économique dans l'entreprise pour la mise en œuvre des activités et assurer leur traçabilité. Ces enregistrements peuvent également servir à l'auto-évaluation du travail par le salarié et à l'évaluation par l'employeur.

**Responsabilité :**

L'employeur (responsable d'exploitation ou chef d'équipe) est responsable des enregistrements liés à des obligations réglementaires ou des engagements contractuels. Le salarié est responsable de la qualité et de la régularité des enregistrements relatifs à son activité, conformément aux consignes reçues. Il connaît les conséquences pour son entreprise d'un défaut ou d'un manque de fiabilité de ces enregistrements.

**Environnement de travail :**

Le salarié peut être amené à utiliser différents types de supports pour réaliser les enregistrements. Dans le cas d'un support informatique, des saisies peuvent être effectuées directement dans des documents ou formulaires informatisés et nécessitent alors la maîtrise de la manipulation d'un ordinateur et des logiciels utilisés.

**Indicateurs de réussite :**

Respect des procédures et régularité des enregistrements (tous supports)  
 Qualité et fiabilité des informations recueillies  
 Propreté et présentation des documents acceptable en fonction des utilisations  
 Respect des consignes de classement et de rangement des documents

Savoirs	Savoir-faire et comportements professionnels
Vocabulaire spécifique du métier pouvant être utilisé dans l'ensemble des documents Mode d'emploi, destination et usage de chaque type de document – les conséquences pour l'exploitation des enregistrements de données incorrectes Principales réglementations ou cahiers des charges relatifs à l'enregistrement des pratiques Notions de traçabilité et d'assurance qualité Rôle et importance technique, économique et légale des différents enregistrements pour l'entreprise	Prendre des notes, relever des éléments intermédiaires pour ne pas perdre d'informations Auto-évaluer son activité et son rythme de travail Classer et ranger les documents au fur et à mesure Interpréter des données et des représentations graphiques simples couramment utilisées Maîtriser la saisie de données sur un ou des logiciels généraux ou spécifiques, l'accès à internet Communiquer et échanger autour de ces données

## **Compétences spécifiques de la spécialité Travaux de la vigne du BPA option Travaux de la vigne et du vin**

L'analyse du travail et le repérage de **situations de travail significatives**<sup>4</sup> ont permis d'établir un ensemble de descripteurs des compétences mobilisées dans l'activité professionnelle. Ces éléments ont été classés et regroupés dans des fiches relatives à des ensembles de situations de travail qui visent la même finalité, propres à chaque spécialité – les fiches de **compétences spécifiques**.

Ainsi, la spécialité **Travaux de la vigne** comporte 3 fiches relatives à des ensembles de situations de travail qui ont été analysées.

- 1. Travaux de taille d'hiver**
- 2. Entretien du vignoble : remplacements et opérations en vert**
- 3. Utilisation et entretien courant des matériels et équipements viticoles**

Ces fiches présentent les principaux descripteurs des compétences mobilisées pendant le travail. Les éléments qui y figurent ont été déterminés à partir de l'analyse de situations de travail significatives au sens de la compétence et représentatives de la diversité des emplois, repérées avec les employeurs et les salariés comme étant particulièrement révélatrices de la compétence d'un salarié. Les listes figurant dans chaque fiche ne sont pas exhaustives, elles peuvent être enrichies par les formateurs à travers l'analyse d'autres situations de travail significatives observées dans des contextes particuliers : zones d'appellation, systèmes de production... C'est en particulier sur la base de ces compléments que seront construites les UCARE.

Rappelons également que c'est à travers ces situations significatives que le salarié met en œuvre les compétences qui ont été identifiées comme communes à l'ensemble des options du BPA.

Les éléments présents dans le référentiel de compétences ont servi de base à l'élaboration du référentiel d'évaluation. Cependant, d'autres activités figurant dans le référentiel professionnel mettent en œuvre les compétences décrites et pourront également être prises en compte pour la formation et l'évaluation.

---

<sup>4</sup> parmi les critères utilisés pour leur détermination on peut citer : la fréquence, la complexité, la prise en compte d'aspects prospectifs, ou répondant à des nécessités politiques, réglementaires, stratégiques, sociales, éducatives.



## Descripteurs de compétences de la spécialité Travaux de la vigne

<b>1. Travaux de taille d'hiver</b>	
<b>Principales situations de travail</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réalisation de la taille de fructification (d'entretien)</li> <li>• Réalisation de la taille de formation</li> <li>• Réalisation des travaux associés</li> <li>• ...</li> </ul>
<p><b>But :</b> Réaliser des opérations visant à garantir le rendement espéré et la pérennité du vignoble.</p> <p><b>Responsabilité/Autonomie :</b> 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...).</p> <p>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.</p>	
<p><b>Environnement de travail :</b></p> <p>Activité d'extérieur qui se déroule de novembre à mars (à titre indicatif) pour la taille. Travail réalisé le plus souvent seul ou en équipe restreinte.</p> <p>Selon qu'il utilise des outils de coupe « à main » ou « mécaniques » (sécateurs électriques, pneumatiques, hydrauliques), les risques d'utilisation des matériels sont plus ou moins élevés pour le salarié. Dans tous les cas, les activités de coupe nécessitent en permanence une vigilance importante du fait des risques encourus et nécessitent le port d'équipements appropriés.</p>	
<p><b>Indicateurs de réussite :</b></p> <p>Temps de réalisation des opérations Respect de l'équilibre et de l'orientation du cep Qualité de la coupe, préservation du végétal Préservation du palissage Regroupement des bois de taille Respect des règles d'utilisation des matériels, nettoyage et rangement.</p>	
Savoirs	Savoir-faire de base
Morphologie et notions de physiologie de la vigne Caractéristiques du matériel végétal (porte-greffes, cépages) Stades physiologiques de la vigne Notion de facteurs de rendement Différents types de taille et leur incidence sur le développement du végétal et la production Relations entre mode de conduite et production (quantité, qualité) Symptômes des dégâts occasionnés par les principaux ennemis de la vigne (ex : oïdium, excoriose...) et leurs conséquences pour la culture Matériels de taille et leur fonctionnement, risques liés à l'utilisation de ces matériels Règles de sécurité des biens et des personnes Règles à respecter liées à des réglementations ou cahiers des charges spécifiques (AOC, AB...)	Identifier les risques encourus pendant les activités de taille 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 : formation du pied, fructification Utiliser en sécurité un sécateur à main et mécanique Réaliser l'arcure, l'attachage Tirer, brûler les bois Ranger les bois pour les évacuer Andainer pour broyer Brûler et/ou broyer les sarments Effectuer un soin sur une plaie de taille Ranger, désinfecter, entretenir le matériel Repérer toutes anomalies (ceps manquants, fils cassés, état sanitaire...) et informer le responsable

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</p> <p>Réaliser la taille en toute autonomie selon un objectif de production donné</p> <p>Atteindre un niveau de maîtrise des gestes professionnels permettant une rapidité et une régularité d'exécution compatibles avec la préservation de son intégrité physique et de sa santé à long terme</p> <p>Adapter sa pratique à des situations différentes</p>	<p>Autoévaluer les résultats de son travail (charge optimum de taille...)</p> <p>Appliquer constamment les principes de prudence et de respect du matériel pendant son travail</p>

## Descripteurs de compétences de la spécialité Travaux de la vigne

<b>2. Entretien du vignoble : remplacements et opérations en vert</b>	
<b>Principales situations de travail</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Remplacement des pieds manquants</li> <li>➤ Entretien des jeunes plantations</li> <li>➤ Contrôle du développement de la vigne et de la qualité du raisin</li> <li>➤ ...</li> </ul>
<p><b>But :</b> Réaliser des opérations visant à garantir la densité de plantation, la pérennité du vignoble, le rendement et la qualité espérés.</p> <p><b>Responsabilité / Autonomie :</b> 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. 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.</p>	
<p><b>Environnement de travail :</b> Le salarié travaille le plus souvent seul ou en équipe restreinte. Dans tous les cas, les risques d'accidents sont liés à la manipulation, la préparation et l'application des produits de désinfection du sol. Leur utilisation exige le respect de la réglementation. Selon le mode de production (raisonné, biologique...), les types d'intervention pourront être différents mais mobiliseront des compétences de même nature (sens aigu de l'observation). Certaines opérations en vert réalisées manuellement ont un caractère dangereux lié à l'utilisation d'outils tranchants. 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.</p>	
<p><b>Indicateurs de réussite :</b> Respect des techniques de plantation (hauteur du point de greffe par rapport au sol) Réalisation du tuteurage et de la protection Conformité de la réalisation des opérations en vert et respect du rendement du travail Régularité du travail et respect des consignes Communication sur les observations effectuées</p>	
<b>Savoirs</b>	<b>Savoir-faire de base</b>
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) Matériels d'entretien, de plantation et leur usage Rôle du palissage et les techniques de palissage 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...) Types de matériels manuels ou mécaniques pour les travaux en vert Notions de base en mathématiques (intervalles, unités de mesure)	Identifier les risques encourus au cours des activités Préparation du terrain et des plants, désinfection (épandage manuel ou pulvérisation avec un appareil porté) Planter, tuteur, arroser, palisser Réaliser l'entretien manuel du sol (piochage, désherbage manuel, fertilisation...) Supprimer les rejets de porte-greffe (manuellement ou par pulvérisation avec un appareil porté) Contrôler l'affranchissement du pied en enlevant les racines issues du greffon Réaliser les opérations de maintien de la végétation : plier, enrouler attacher, accoler... Réaliser les opérations de contrôle de la végétation : ébourgeonner épamprer, enlever les entre-cœurs, éclaircir manuellement, effeuiller Appliquer la réglementation environnementale (respect des doses et de la technique d'application) Nettoyer et ranger les outils Repérer les principales anomalies sur la vigne et les signaler et identifier les causes : carences, accidents climatiques, maladies, parasites, adventices Respecter les règles de sécurité et les principes de protection de la personne

### Référentiel du BPA option Travaux de la vigne et du vin

Référentiel de compétences de la spécialité Travaux de la vigne

Savoir-faire consolidés par l'expérience	Comportements professionnels
<p>Repérer une situation critique (seuil de nuisibilité dépassé) : risque sanitaire, état des sols, risques climatiques... et transmettre l'information et/ ou proposer une solution</p> <p>Apprécier l'état d'une parcelle (peuplement, vigueur, accidents, état sanitaire, charge) et adapter son intervention en conséquence</p> <p>Atteindre un niveau de maîtrise des gestes professionnels permettant une rapidité et une régularité d'exécution compatible avec la préservation de son intégrité physique et sa santé à long terme</p> <p>Réagir et agir à bon escient au vu des observations effectuées</p> <p>Adapter sa pratique suivant des consignes différentes</p>	<p>Veiller à la précision et au soin des gestes</p> <p>Adopter en permanence des gestes et postures professionnels adaptés au confort et à la sécurité</p> <p>Signaler rapidement des anomalies ou des dysfonctionnements observés</p>

## Descripteurs de compétences de la spécialité Travaux de la vigne

<b>3. Utilisation et entretien courant des matériels et équipements viticoles</b>	
<b>Principales situations de travail</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Conduite d'enjambeurs et de tracteurs avec outils portés et/ou tractés en toute sécurité</li> <li>➤ Réglage et attelage des outils et matériels</li> <li>➤ Réalisation de tout ou partie des travaux mécanisés tout au long des itinéraires culturaux</li> <li>➤ Entretien courant du matériel roulant</li> <li>➤ Stockage, manipulation et élimination des consommables et des déchets</li> <li>...</li> </ul>
<p><b>But :</b> Réaliser les travaux prescrits en utilisant les différents matériels et équipements tout en veillant à :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les conserver en bon état,</li> <li>- respecter les réglementations liées à leur usage (sécurité, code de la route, environnement...),</li> <li>- respecter le végétal, le sol et les infrastructures.</li> </ul> <p><b>Responsabilité / autonomie :</b>            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.            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.            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>	
<p><b>Environnement de travail :</b>            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 (risques de renversement, d'accidents avec les organes rotatifs...)            Selon le mode de production (conventionnel, agriculture biologique...), les types d'intervention sont différents.            Dans tous les cas, des risques d'accidents sont liés à la manipulation, la préparation et l'application des produits de protection du vignoble.            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>	
<p><b>Indicateurs de réussite :</b>            Choix des outils et matériels utilisés en fonction des contraintes du chantier            Adaptation du régime du moteur du tracteur et de la vitesse d'avancement            Absence d'erreurs dans l'identification et la quantité des produits de traitement            Utilisation des équipements de protection individuels (EPI) et des équipements de protections réglementaires pour les matériels            Cas des traitements phytosanitaires : absence d'erreurs dans l'identification et la quantité des produits, réglage du pulvérisateur adapté            Cas des autres façons culturales : précision des réglages, contrôle du travail réalisé            Etat général du matériel utilisé            Fréquence des pannes et des remplacements de pièces mécaniques            Remise en ordre des locaux et du matériel            Régularité du travail et respect des consignes pour les quantités utilisés            Respect de la sécurité, des bonnes pratiques et des règles environnementales : voisinage, cours d'eau, dosages, respect des consignes d'utilisation des matériels, respect du code de la route...</p>	

Savoirs	Savoir-faire de base
<p>Types de matériels et rôles de chacun</p> <p>Risques spécifiques liés à l'utilisation de matériel de viticulture</p> <p>Notions d'hydraulique, pneumatique, mécanique et de centre de gravité</p> <p>Réglementation en matière de sécurité, de circulation (code de la route), d'environnement</p> <p>Lubrifiants et carburants (rôle, usage et élimination)</p> <p>Principales catégories d'ennemis de la vigne et moyens de lutte</p> <p>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)</p> <p>Techniques et rôle du travail du sol ; action des matériels sur la structure des sols.</p> <p>Rôle de la fertilisation d'entretien et techniques d'épandage</p> <p>Bases de calcul (règle de 3) pour le calcul des doses et les formules de réglage des buses</p> <p>Règles de sécurité et connaissance des EPI adaptés aux travaux</p> <p>Connaissance des risques pour la sécurité et la santé et des conséquences économiques des problèmes rencontrés dans les différents chantiers</p>	<p>Conduire le matériel en sécurité</p> <p>Réaliser la maintenance de premier niveau du tracteur et/ou de l'enjambeur</p> <p>Appliquer les procédures d'entretien dans le respect du livret du constructeur</p> <p>Entretien du matériel : graissage, contrôle des niveaux et des pressions, vidange, changement de consommable...</p> <p>Effectuer des meulages, des soudures</p> <p>Remplacer des pièces défectueuses hors électronique et hydraulique</p> <p>Atteler le matériel en toute sécurité (mise en place de la prise de force, vérification des protections, branchements hydrauliques...)</p> <p>Régler chaque matériel suivant les consignes, adapter les vitesses d'avancement</p> <p>Préparer les produits (dilution, mélange) en suivant les consignes et réaliser l'application</p> <p>Réaliser en sécurité les travaux du sol : travaux superficiels (disques, cultivateurs, griffons, cavallonnage et décavallonnage...), fauchage, désherbage mécanique</p> <p>Réaliser les travaux de contrôle de végétation : prétaillage, rognage, écimage</p> <p>Réaliser en sécurité le transport de la vendange</p> <p>Respecter les règles environnementales : protection des cours d'eau, tri sélectif des emballages</p> <p>Nettoyer matériels et locaux en respectant les règles d'hygiène</p> <p>Utiliser les équipements de protection individuelle (EPI)</p>
Savoir-faire consolidés par l'expérience	Comportements professionnels
<p>Diagnostiquer les pannes et les dysfonctionnements les plus courants et suspendre le travail et/ou réparer en autonomie</p> <p>Anticiper les pannes et repérer les dysfonctionnements (au bruit, à l'odeur...)</p> <p>Adaptation de la conduite en fonction des contraintes du milieu pour limiter les risques d'accident, de dégradation du matériel ou de dégâts sur le végétal</p> <p>Repérer une situation critique (risque sanitaire, état des sols...) et transmettre l'information</p> <p>Utiliser des matériels ayant une incidence forte sur la production (pulvérisateur, outils hydrauliques de travail du sol)</p>	<p>Adopter en permanence des gestes et postures professionnels adaptés aux efforts à fournir</p> <p>Faire preuve de prudence dans la manipulation des outils, des engins et des équipements</p> <p>Faire preuve de rigueur dans les contrôles visant à garantir sa sécurité et celle du matériel</p> <p>Adopter une vigilance particulière sur les règles de sécurité et d'hygiène et de prévention des risques professionnels</p>

## **Compétences spécifiques de la spécialité Travaux de la cave du BPA option Travaux de la vigne et du vin**

L'analyse du travail et le repérage de **situations de travail significatives**<sup>5</sup> ont permis d'établir un ensemble de descripteurs des compétences mobilisées dans l'activité professionnelle. Ces éléments ont été classés et regroupés dans des fiches relatives à des ensembles de situations de travail qui visent la même finalité, propres à chaque spécialité - les fiches de **compétences spécifiques**.

Ainsi, la spécialité **Travaux de la cave** comporte 3 fiches relatives à des ensembles de situations de travail qui ont été analysées.

- 1. Préparation et réception de la vendange**
- 2. Suivi des opérations de vinification**
- 3. Participation aux opérations d'élevage du vin**

Ces fiches présentent les principaux descripteurs des compétences mobilisées pendant le travail. Les éléments qui y figurent ont été déterminés à partir de l'analyse de situations de travail significatives au sens de la compétence et représentatives de la diversité des emplois, repérées avec les employeurs et les salariés comme étant particulièrement révélatrices de la compétence d'un salarié. Les listes figurant dans chaque fiche ne sont pas exhaustives, elles peuvent être enrichies par les formateurs à travers l'analyse d'autres situations de travail significatives observées dans des contextes particuliers : zones d'appellation, systèmes de production... C'est en particulier sur la base de ces compléments que seront construites les UCARE.

Rappelons également que c'est à travers ces situations significatives que le salarié met en œuvre les compétences qui ont été identifiées comme communes à l'ensemble des options du BPA.

Les éléments présents dans le référentiel de compétences ont servi de base à l'élaboration du référentiel d'évaluation. Cependant, d'autres activités figurant dans le référentiel professionnel mettent en œuvre les compétences décrites et pourront également être prises en compte pour la formation et l'évaluation.

---

<sup>5</sup> parmi les critères utilisés pour leur détermination on peut citer : la fréquence, la complexité, la prise en compte d'aspects prospectifs, ou répondant à des nécessités politiques, réglementaires, stratégiques, sociales, éducatives.

## Descripteurs de compétences de la spécialité Travaux de la cave

<b>1. Préparation et réception de la vendange</b>	
<b>Principales situations de travail</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ - Préparation des matériels et installations</li> <li>➤ - Réception et traitement mécanique de la vendange</li> <li>➤ - Nettoyage, contrôle et remisage des matériels après vendange et mise en cuve</li> <li>...</li> </ul>
<p><b>But :</b> Utiliser les différents matériels et installations de transformation de la vendange tout en veillant à les conserver en bon état de marche, à respecter les réglementations liées à leur usage et à mettre en œuvre les conditions optimum d'élaboration du produit souhaité.</p> <p><b>Responsabilité / Autonomie :</b> Le salarié travaille sous la responsabilité du chef d'exploitation, du maître de chai ou caviste en suivant les procédures. La qualité du produit à élaborer dépend pour une grande part de la qualité de son travail.</p> <p><b>Environnement de travail :</b> L'ouvrier caviste travaille dans des caves fraîches et humides, en contact permanent avec de l'eau. 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. Selon la taille de l'entreprise, il exerce en général en équipe, parfois seul. La période d'activité la plus intense va de fin août à fin octobre.</p> <p><b>Indicateurs de réussite :</b> Qualité de l'enregistrement des quantités apportées Contrôle des apports (agréage) : cépages, maturité, état sanitaire, propreté... Respect des consignes pour la destination du raisin Qualité des manipulations et précision des gestes Respect de la sécurité et des règles environnementales : évacuation des effluents, aires de stockage Etat général du matériel Fréquence des pannes, et des remplacements de pièces, nombre d'interruptions dans la procédure de réception et transfert Respect de l'hygiène pendant le travail Remise en ordre des locaux et du matériel</p>	
<b>Savoirs</b>	<b>Savoir-faire de base</b>
<p>Règles d'hygiène en cuverie, importance de ces règles</p> <p>Connaissances de base sur les différents matériels de réception, leurs fonctions, les circuits d'évacuation des effluents</p> <p>Notions de mécanique, circuits hydrauliques et pneumatiques</p> <p>Risques liés à l'utilisation des matériels</p> <p>Connaissances de base sur les constituants physiques et chimiques du raisin et les risques d'altération</p> <p>Chronologie des étapes de vinification</p> <p>Notions sur la réglementation en matière de protection de l'environnement</p> <p>Notions de base en mathématiques (proportions, volumes)</p>	<p>Réaliser une maintenance préventive du matériel : identifier les pièces d'usure, et procéder à leur changement avec une notice</p> <p>Installer le matériel de réception de la vendange</p> <p>Trier la vendange avant l'encuvage</p> <p>Vérifier le transfert de la vendange dans les cuves</p> <p>Enregistrer les quantités entrées pour chaque parcelle</p> <p>Nettoyer les différents matériels : cuves, pressoir, matériel de pigeage, régulateur thermique, outils de décuvage, fûts et les locaux</p> <p>Vérifier la mise en sécurité des matériels et installations</p> <p>Utiliser le matériel de réception : conquet, érafloir, fouloir, pompes...</p>
<b>Savoir-faire consolidés par l'expérience</b>	<b>Comportements professionnels</b>
<p>Repérer les anomalies concernant l'état sanitaire de la vendange (pourriture grise, oïdium) et sa maturité et réagir à bon escient : interrompre le processus ou informer son responsable</p> <p>Argumenter le refus d'un lot</p> <p>Repérer et signaler toute anomalie concernant le fonctionnement des matériels et installations.</p> <p>Atteindre un niveau de maîtrise des gestes professionnels permettant une rapidité et une régularité d'exécution compatible avec la préservation de son intégrité physique et sa santé à long terme</p>	<p>Faire preuve d'une vigilance particulière sur les règles de sécurité, d'hygiène et de prévention des risques professionnels</p> <p>Adopter en permanence des gestes et postures adaptés aux efforts à fournir</p> <p>Faire preuve de prudence dans la manipulation des équipements</p> <p>Faire preuve de rigueur dans les contrôles visant à garantir sa sécurité et celle du matériel (pas de corps étranger dans la vendange)</p> <p>Faire preuve de rigueur et méthode dans le travail demandé, respect des consignes</p> <p>Prêter une attention particulière aux bruits de la cave</p>



## Descripteurs de compétences de la spécialité Travaux de la cave

<b>2. Suivi des opérations de vinification</b>	
<b>Principales situations de travail</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réalisation du sulfitage</li> <li>• Participation aux opérations liées aux fermentations alcoolique et malolactique</li> <li>• Suivi analytique de la vendange (température et densité)</li> <li>• Entretien du matériel de vinification</li> <li>• ...</li> </ul>
<p><b>But :</b> Mettre en œuvre tout ou partie des opérations de vinification dans le respect de l'environnement, des exigences de qualité et d'hygiène. En réalisant ces opérations de vinification, le salarié contribue à l'élaboration d'un produit conforme aux exigences du décret de l'appellation ou d'un cahier des charges.</p> <p><b>Responsabilité / Autonomie:</b> L'autonomie du salarié est plus ou moins importante selon le cadre de son travail et la taille de l'entreprise. Il est amené à réaliser seul certaines tâches (ex. : contrôle des densités et de la température).</p>	
<p><b>Environnement de travail :</b> L'exercice de cette activité nécessite le respect des règles de prévention des risques professionnels ainsi que l'accoutumance aux odeurs de fermentation. Le risque d'asphyxie par le dioxyde de carbone au cours des opérations de vinification exige notamment une très grande vigilance. La période d'activité la plus intense va de fin août à fin décembre.</p>	
<p><b>Indicateurs de réussite :</b> Qualité de l'enregistrement des interventions pendant la vinification Respect des procédures de contrôle (température, densité...) Précision des gestes pendant les manipulations Respect de la sécurité et des règles d'hygiène Etat général du matériel Respect de l'hygiène pendant le travail Qualité des apports de produits œnologiques Respect de la chronologie des travaux Respect de l'intégralité d'une procédure</p>	
<b>Savoirs</b>	<b>Savoir-faire de base</b>
<p>Notions sur le déroulement des différents types de vinification, avantages et inconvénients de chaque technique et/ou pratique Notions sur : - les constituants physiques et chimiques du raisin - les principaux produits œnologiques (levures, bactéries, enzymes, etc.) - les propriétés et rôle de l'anhydride sulfureux - les principales analyses de suivi de vinification Notions de base sur les fermentations et les produits obtenus Fonctionnement et rôle des principaux types de matériel de vinification Connaissances de base sur le transfert des fluides Hygiène en cuverie : réglementation, produits de nettoyage Unités de mesure des capacités, des volumes, proportions Notions sur la réglementation viti-vinicole Risques liés aux opérations et moyens de prévention</p>	<p>Réaliser, selon des procédures définies et sous contrôle, l'égouttage, le pressurage, le débourage Réaliser le sulfitage Réaliser la chaptalisation, l'acidification, l'enzymage Réaliser les pigeages, remontages, délestages, saignées Réaliser les contrôles biquotidiens (température, densité) Analyser le moût (acidité totale, pH) Préparer un levurage Réaliser un décuvage Préparer le pressurage Nettoyer et ranger le matériel Informé des situations constatées Enregistrer les données liées à ces différentes opérations Utiliser les équipements de protection individuels (EPI) adaptés au travail demandé Effectuer des réparations élémentaires sur du petit matériel de cave</p>
<b>Savoir-faire consolidés par l'expérience</b>	<b>Comportements professionnels</b>
<p>Pratiquer des remontages avec ou sans aération Repérer et signaler toute anomalie notamment celles liées au suivi de la température Exécuter les gestes professionnels avec rapidité et sûreté d'exécution, en préservant son intégrité physique et sa santé à long terme</p>	<p>Veiller à l'observation et à la mémorisation des procédures Adopter en permanence des gestes et postures adaptés aux efforts à fournir Apporter une vigilance particulière aux règles de sécurité, d'hygiène et de prévention des risques professionnels Agir avec prudence dans la manipulation des équipements Faire preuve de rigueur dans les contrôles visant à garantir sa sécurité, celle du matériel et celle des produits Faire preuve de rigueur et de méthode dans le travail demandé, dans le respect des consignes Prêter une attention particulière aux bruits et aux odeurs de la cave</p>

## Descripteurs de compétences de la spécialité Travaux de la cave

<b>3. Participation aux opérations d'élevage du vin</b>	
<b>Principales situations de travail</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• participation à la réalisation du suivi analytique lors de la conservation d'un vin</li> <li>• participation aux opérations spécifiques à l'élevage des vins</li> <li>• participation aux opérations de traitement des vins avant le conditionnement</li> <li>• entretien et nettoyage des contenants</li> <li>• ...</li> </ul>
<p><b>But :</b> Le salarié participe, selon les consignes et sous contrôle, aux opérations de l'élevage du vin dans le respect de l'environnement et des exigences de qualité.</p> <p><b>Responsabilité / Autonomie :</b> Son autonomie est plus ou moins importante selon le cadre de son travail et la taille de l'entreprise. S'il ne décide pas des interventions à réaliser, il dispose généralement d'autonomie pour l'organisation des opérations et activités prescrites. Après une longue expérience, il pourra se voir confier des activités en toute autonomie, mais toujours sous la responsabilité de l'employeur.</p>	
<p><b>Environnement de travail :</b></p> <p>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, certaines tâches (ex : ouillage, sulfitage, soutirage). 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 demandent une capacité d'adaptation aux différentes tâches.</p>	
<p><b>Indicateurs de réussite :</b></p> <p>Précision des enregistrements des interventions effectuées            Précision des gestes pendant les manipulations            Respect de la sécurité et des règles d'hygiène            Etat général du matériel            Respect de la chronologie des travaux            Respect de tous les points d'une procédure            Gestion des volumes et des vides adaptée à la situation            Absence d'altération ou de problèmes dus à une erreur de dosage ou à une mauvaise manipulation</p>	
Savoirs	Savoir-faire de base
Hygiène en cuverie : réglementation, produits de nettoyage Notions d'analyse sensorielle (fiches de dégustation, vocabulaire technique) Notions sur les maladies et défauts du vin Principaux objectifs et modes opératoires des différentes opérations de l'élevage du vin Connaissances de base sur les différents types de matériel d'élevage du vin et leur utilisation Connaissances de base sur la mécanique des fluides Notions sur les différentes colles, le principe des différentes filtrations, les aspects réglementaires Risques liés à l'utilisation de produits toxiques	Manipuler les pompes et les tuyaux en fonction des consignes données Réaliser les contrôles des niveaux Réaliser, selon des procédures définies et sous contrôle, le collage, le soutirage, la filtration, le passage au froid et les prélèvements à des fins d'analyse Laver les cuves Détartrer les cuves Alerter en cas de détection de défauts sur un vin Utiliser les équipements de protection individuels (EPI) adaptés au travail demandé
Savoir-faire consolidés par l'expérience	Comportements professionnels
Participer aux analyses sensorielles du vin Repérer les défauts visuels, olfactifs, gustatifs d'un vin et les signaler Réaliser le soutirage d'un vin Maîtrise du fonctionnement des différents matériels d'élevage (filtres, pompes doseuses...) Atteindre un niveau de maîtrise des gestes professionnels permettant une rapidité et une sûreté d'exécution compatible avec la préservation de son intégrité physique et sa santé à long terme	Veiller à l'observation et à la mémorisation des procédures Adopter en permanence des gestes et postures adaptés aux efforts à fournir Apporter une vigilance particulière aux règles de sécurité, d'hygiène et de prévention des risques professionnels Agir avec prudence dans la manipulation des équipements Faire preuve de rigueur dans les contrôles et les enregistrements Faire preuve de rigueur et de méthode dans le travail demandé, dans le respect des consignes Prêter une attention particulière aux bruits et aux odeurs de la cave

## Référentiel d'évaluation du BPA option Travaux de la vigne et du vin

Le référentiel d'évaluation conserve les caractéristiques principales des référentiels en unités capitalisables (UC). Il est constitué de 10 UC indépendantes, dont les contenus doivent être adaptés par les centres de formation. Parmi ces unités, 2 UCARE, proposées par ceux-ci, permettent l'adaptation à des situations d'emploi locales. L'objectif de renforcer la prise en compte de la réalité du travail dans l'écriture des objectifs pédagogiques explique l'importance relative de l'évaluation en situation de travail : au moins 4 unités sur 10 doivent être évaluées selon ces modalités. Cette caractéristique accentue l'importance des phases d'apprentissage en situation professionnelle, en entreprise de stage ou d'apprentissage ou bien encore dans l'atelier technologique ou l'exploitation de l'établissement.

Le référentiel d'évaluation est issu d'une analyse pédagogique des résultats de l'analyse du travail, synthétisés dans le référentiel de compétences (RC). L'évaluation tiendra compte du fait que les fiches du RC décrivent des compétences d'un salarié en situation d'emploi, voire expérimenté, alors que le diplôme est délivré pour permettre l'accès à l'emploi.

Le référentiel d'évaluation du BPA comporte 10 UC :

- 3 UCG ou unités capitalisables générales, qui sont communes à toutes les options du BPA
- 2 UCO ou unités capitalisables d'option, qui sont communes à toutes les spécialités d'une option du BPA
- 3 UCS ou unités capitalisables de spécialité, propres à chacune des spécialités de l'option (2 spécialités dans le cas du BPA Travaux de la vigne et du vin)
- 2 UCARE ou unités capitalisables d'adaptation régionale à l'emploi.

Le référentiel comporte également une UCARE « technico-économique » obligatoire pour les candidats nés avant 1971 qui souhaiteraient obtenir la capacité professionnelle agricole par dérogation.

Les unités capitalisables sont définies par un **objectif terminal** et comportent des objectifs intermédiaires sur lesquels l'évaluation certificative devra porter. Tous les objectifs du référentiel devront être évalués pour obtenir l'unité capitalisable.

Dans le cas des UCS et des UCARE, **ces évaluations se dérouleront en situation de travail**<sup>6</sup>.

L'évaluation de certains objectifs des UCG et des UCO sera autant que possible réalisée en même temps que les évaluations des UCS et des UCARE.

### Adaptation du référentiel d'évaluation :

Les **unités** doivent être contextualisées aux situations rencontrées dans les bassins d'emplois des centres de formation. L'adaptation est réalisée par les formateurs et concerne tout ou partie de chaque UC, en totalité pour les UCARE (sauf UCARE obligatoires).

Les **objectifs** ne sont pas complétés d'un rang supplémentaire.

Selon le cas, les « **points sur lesquels peut porter l'évaluation** » correspondent aux notions concernées par l'évaluation ou aux actions sur lesquelles celle-ci porte. L'adaptation de cette colonne consiste, selon le cas, à préciser certains points, à supprimer des points qui seraient sans objet ou encore à rajouter, si c'est indispensable, des points non abordés dans le référentiel national.

Les **attendus** précisent la performance attendue lors de l'évaluation. Ils sont adaptés par le centre de formation en fonction des modifications apportées dans les points sur lesquels peut porter l'évaluation (ajout, suppression, précision).

<sup>6</sup> Toutes les UCS et au moins une UCARE sur les 2 (cf. arrêté de création du BPA).

## **Structure du référentiel d'évaluation du BPA option Travaux de la vigne et du vin**

### **Référentiel des UC G**

**p 38**

#### **UCG 1**

**Objectif terminal** : Mobiliser les outils nécessaires au traitement de l'information et à la communication dans la vie professionnelle et sociale

#### **UCG 2**

**Objectif terminal** : Mobiliser des connaissances relatives aux domaines civique, social et économique

#### **UCG 3**

**Objectif terminal** : Mobiliser des connaissances pour mettre en œuvre des pratiques professionnelles respectueuses de l'environnement et de la santé humaine dans une perspective de développement durable

### **Référentiel des UC O**

**p 45**

#### **UC O1**

**Objectif terminal** : Mobiliser, en vue de sa pratique professionnelle, les connaissances scientifiques et techniques relatives à la conduite de la vigne et à l'élaboration du vin

#### **UC O2**

**Objectif terminal** : Mobiliser des connaissances scientifiques et techniques relatives à l'utilisation des matériels et équipements d'une exploitation vitivinicole

### **Référentiel des UC S de la spécialité Travaux de la vigne**

**p 52**

#### **UC S1 TV**

**Objectif terminal** : Réaliser les travaux d'entretien du vignoble

#### **UC S2 TV**

**Objectif terminal** : Réaliser les tailles de production, de restructuration et de formation suivant le système de taille pratiqué localement

#### **UC S3 TV**

**Objectif terminal** : Mettre en œuvre des opérations mécanisées d'entretien du vignoble dans le respect des règles de sécurité et d'environnement

**Trame de l'UCARE 1 à compléter**

**Trame de l'UCARE 2 à compléter**

### **Référentiel des UC S de la spécialité Travaux de la cave**

**p 67**

#### **UC S1 TC**

**Objectif terminal** : Réaliser les travaux de réception de la vendange et les opérations préfermentaires

#### **UC S2 TC**

**Objectif terminal** : Réaliser les opérations de vinification

#### **UC S3 TC**

**Objectif terminal** : Participer aux opérations d'élevage du vin

**Trame de l'UCARE 1 à compléter**

**Trame de l'UCARE 2 à compléter**

**UCARE obligatoire pour les candidats nés avant 1971 qui souhaitent obtenir la capacité professionnelle agricole**

**p 80**

## Structure du référentiel d'évaluation du BPA Travaux de la vigne et du vin

Les 10 UC du BPA option Travaux de la vigne et du vin	Spécialité Travaux de la vigne	Spécialité Travaux de la cave
<b>3 UC générales (UCG) communes à toutes les options du BPA</b>	<p><b>UCG 1 :</b> Mobiliser les outils nécessaires au traitement de l'information et à la communication dans la vie professionnelle et sociale</p> <p><b>UCG 2 :</b> Mobiliser des connaissances relatives aux domaines civique, social et économique</p> <p><b>UCG 3 :</b> Mobiliser des connaissances pour mettre en œuvre des pratiques professionnelles respectueuses de l'environnement et de la santé humaine dans une perspective de développement durable</p>	
<b>2 UC d'option (UCO) spécifiques à l'option</b>	<p><i>UC communes à toutes les spécialités du BPA Travaux de la vigne et du vin</i></p> <p><b>UCO 1 :</b> Mobiliser, en vue de sa pratique professionnelle, les connaissances scientifiques et techniques relatives à la conduite de la vigne et à l'élaboration du vin</p> <p><b>UCO 2 :</b> Mobiliser des connaissances scientifiques et techniques relatives à l'utilisation des matériels et équipements d'une exploitation vitivinicole</p>	
<b>3 UC de spécialité (UCS) spécifiques à chacune des spécialités</b>	<p><b>UCS 1 TV :</b> Réaliser les travaux d'entretien du vignoble</p> <p><b>UCS 2 TV :</b> Réaliser les tailles de production, de restructuration et de formation suivant le système de taille pratiqué localement</p> <p><b>UCS 3 TV :</b> Mettre en œuvre des opérations mécanisées d'entretien du vignoble dans le respect des règles de sécurité et de l'environnement</p>	<p><b>UCS 1 TC :</b> Réaliser les travaux de réception de la vendange et les opérations préfermentaires</p> <p><b>UCS 2 TC :</b> Réaliser les opérations de vinification</p> <p><b>UCS 3 TC :</b> Participer aux opérations d'élevage du vin</p>
<b>2 UCARE</b>	<p><i>A proposer par le centre</i></p> <p>UCARE 1 UCARE 2</p>	<p><i>A proposer par le centre</i></p> <p>UCARE 1 UCARE 2</p>

## Unités capitalisables générales

### Prescriptions concernant les UC générales :

Les UC générales sont communes à l'ensemble des options du BPA.

Tous les objectifs de deuxième rang doivent être évalués (OI 111, 112...).

Pour chaque objectif intermédiaire (OI) de rang 2, tous les items qui figurent dans la colonne 2 « points sur lesquels peut porter l'évaluation » ne seront pas obligatoirement évalués. La colonne 3 « attendus » précise la performance attendue lors de l'évaluation d'un point de la colonne 2.

Autant que possible, les situations d'évaluation se référeront à des situations de la vie professionnelle et sociale. Dans ce cas, les attendus seront adaptés par les centres aux situations professionnelles de l'option du BPA concernée.

### UCG 1 :

#### **OT : Mobiliser les outils nécessaires au traitement de l'information et à la communication dans la vie professionnelle et sociale**

Objectifs à évaluer	Points sur lesquels peut porter l'évaluation	Attendus
<b>OI 11 : Communiquer oralement et à l'écrit dans les situations de la vie professionnelle et sociale</b>		
111 : Utiliser les codes élémentaires de communication écrite	Règles élémentaires d'orthographe et de grammaire Bases du vocabulaire courant et spécifique au contexte professionnel Lecture et compréhension de documents Rédaction de contenus	Maîtrise de la lecture courante Maîtrise du vocabulaire spécifique au contexte professionnel  Pratique de différentes modalités de texte (argumentatif, narratif...) Pratique des différents discours (explicatif, descriptif, narratif, argumentatif)
112 : Utiliser les codes élémentaires de communication orale	Règles simples de la communication orale  Maîtrise de la communication orale	Adaptation à une situation de communication orale (attention, maîtrise...) Restitution d'une information selon différentes modalités (s'exprimer au téléphone, échanger à l'oral avec les partenaires de l'entreprise...) Restitution d'une information dans différentes situations de la vie courante et professionnelle (se présenter, parler de ses activités, argumenter...)

<b>OI 12 : Utiliser des techniques de collecte et de traitement de l'information</b>		
121 : Collecter des d'informations	Types de sources d'informations Techniques de recherche d'informations Tri d'informations	Mobilisation de différentes sources d'informations, sur un sujet précis A partir d'un cas, collecte des informations en adéquation avec le sujet Elimination des informations non pertinentes Analyse simple de l'origine et de la fiabilité de l'information
122 : Traiter des informations pour constituer un dossier simple	Repérage d'éléments de concordances, d'éléments contradictoires, idées clefs d'un texte Techniques d'organisation des informations	Identification des idées clefs Cohérence et pertinence des informations rassemblées Présentation structurée des informations rassemblées

<b>OI 13 : Traiter des données mathématiques simples pour résoudre des situations problème de la vie professionnelle</b>		
131 : Utiliser des outils mathématiques simples	Calcul numérique Proportionnalité Géométrie plane et dans l'espace Statistique descriptive simple	Maîtrise des 4 opérations, du calcul mental Manipulation de grands et petits nombres Utilisation de la calculatrice Application du calcul proportionnel à des situations professionnelles courantes (dosages, débit, rendement, taux, taxes, échelles...) Calculs de périmètres, d'aires, de volumes et représentation graphiques de figures usuelles en situation professionnelle (cubage, levée de plans...) Lecture de données statistiques simples en tableaux et en diagrammes, calcul d'une moyenne, réalisation de diagrammes simples
132 : Transposer une situation problème en formulation mathématique	Calcul algébrique Equations et fonctions	Utilisation de sommes et produits d'expressions algébriques Résolution de problèmes simples issus de situations professionnelles en utilisant des équations du premier degré
133 : Vérifier la validité de résultats	Technique de calcul mental Techniques de vérification de résultats Notion d'unités	Utilisation du calcul mental rapide : multiplier par 2, 10, 100, 1000 Cohérence des résultats avec les normes Utilisation des unités et sous-unités

<b>OI 14 : Utiliser les outils informatiques et de télécommunication courants de la vie professionnelle et sociale</b>		
141 : Utiliser l'outil informatique et ses périphériques	Fonctionnement de base d'un ordinateur Principales manipulations d'un ordinateur	Mise en route, arrêt, branchement de périphériques, ouverture, enregistrement et classement de fichiers, de dossiers, utilisation de la souris, d'une imprimante...
142 : Utiliser les fonctionnalités de base des logiciels de bureautique courants	Principales fonctions d'un traitement de texte  Principales fonctions d'un tableur	Création, mise en forme et modification d'un document  Création, mise en forme et utilisation d'un document
143 : Utiliser les fonctionnalités de base de l'outil internet	Fonctionnement d'un navigateur et d'un moteur de recherche Fonctionnement d'une messagerie électronique Principaux risques liés à l'utilisation d'internet	Recherche d'une information sur internet  Envoi et réception d'un message électronique y compris avec des pièces jointes Énumération des principaux risques et comportements éthiques dans l'utilisation d'internet



**UCG 2 :**  
**OT : Mobiliser des connaissances relatives aux domaines  
civique, social et économique**

Objectifs à évaluer	Points sur lesquels peut porter l'évaluation	Attendus
<b>OI 21 : Mobiliser des règles de droit du travail pour en garantir leur respect</b>		
211 : Rappeler les organismes et principes élémentaires du droit du travail	<p>Principaux organismes liés à la législation du travail et leurs rôles (inspection du travail, conseil des prud'hommes, syndicats...)</p> <p>Négociation collective : conventions et accords</p> <p>Notion de contrat (en particulier contrat de travail) et principaux types de contrats</p> <p>Notions relatives aux conditions de travail (durée, congés, repos, formation professionnelle...)</p> <p>Dispositions réglementaires du code du travail relatives à la prévention des risques professionnels Médecine du travail et CHSCT</p>	<p>Identification de l'organisme compétent face à une question concrète</p> <p>Enumération des principales rubriques d'une convention collective Explicitation de quelques particularités de la convention collective de la branche du secteur de la spécialité</p> <p>Enumération des principales obligations des contractants</p> <p>Enumération des principales rubriques d'un contrat de travail à partir d'un exemple et commentaire</p> <p>Enumération des étapes de la procédure en cas de rupture ou de modification d'un contrat de travail (démission, licenciement, temps de travail...)</p> <p>Enumération des principales règles correspondantes : démarche d'évaluation des risques, impact de l'organisation du travail sur l'amélioration des conditions de travail, rôle du médecin du travail. Présentation de la notion de droit de retrait et de mise en danger d'autrui</p>

<b>OI 22 : Mobiliser des connaissances relatives à la protection sociale pour garantir ses droits</b>		
221 : Rappeler les principaux dispositifs de protection sociale	<p>Principaux organismes liés à la protection sociale et au chômage (ANPE et ASSEDIC, assurances, MSA et régimes spécifiques IAA...)</p> <p>Fiche de paie, salaire net, brut, Assurances sociales, prestations familiales Notion de droits sociaux</p> <p>Maladies professionnelles et accidents du travail : déclaration, prise en charge...</p>	<p>Identification de l'organisme compétent à partir d'une question concrète</p> <p>Identification et explicitation des rubriques d'une fiche de paie. Comparaison salaire brut/salaire net Présentation des postes de cotisations sociales et des droits qu'ils ouvrent</p> <p>Présentation de la démarche à suivre en cas de maladie ou accident</p>

<b>OI 23 : Mobiliser des connaissances élémentaires de gestion pour une meilleure compréhension de son activité professionnelle</b>		
231 : Identifier les principaux indicateurs économiques d'une activité	Notions de produits d'activité, charges opérationnelles, marge brute, coûts de revient	Calcul simple d'une marge brute ou du coût de revient d'une production donnée  Comparaison à des références pour mettre en évidence les points forts et les points faibles
232 : Présenter un document comptable ou commercial simple	Principaux documents utilisés dans l'entreprise : devis, facture, dossier d'aide....	Énumération et commentaire des rubriques d'un document de gestion (devis, facture...)

<b>OI 24 : Identifier les principaux acteurs et leurs attentes pour situer son activité dans son environnement économique, social et territorial</b>		
241 : Identifier les caractéristiques de l'entreprise et les relations avec les autres acteurs économiques et sociaux	Caractéristiques de l'entreprise  Partenaires de l'entreprise  Notion de filière  Différents acteurs individuels ou collectifs (collectivités territoriales, Etat, Europe) des territoires et leurs rôles ou attentes	Énumération des caractéristiques (situation géographique et juridique, facteurs de production, fonctions, système de production...) Comparer l'activité de son entreprise à celle d'entreprises du même secteur Énumération des partenaires d'une entreprise et de leurs fonctions principales, Repérage de partenaires professionnels et de partenaires territoriaux Situer l'activité de l'entreprise au sein d'une filière  Énumération des principaux acteurs d'un territoire Explication des compétences de ces organisations Identification des relations d'une entreprise avec ces acteurs Énumération des principales attentes de la population vis-à-vis d'une entreprise ou d'un secteur de production (production, emploi, environnement, qualité des produits, sécurité sanitaire...)
242 : Rappeler les grandes caractéristiques de la politique sectorielle	Priorités fixées et soutiens accordés par la politique publique sectorielle du secteur concerné  Principales mesures de la politique publique appliquée aux entreprises du secteur considéré	Énumération des principaux objectifs de la politique publique sectorielle du secteur professionnel de l'option  Présentation simple d'une mesure de la politique considérée

### UCG 3

## OT : Mobiliser des connaissances pour mettre en œuvre des pratiques professionnelles respectueuses de l'environnement et de la santé humaine dans une perspective de développement durable

#### Préconisations :

L'objectif 31 sera évalué de préférence à partir de l'étude d'un cas concret qui aura fait l'objet d'une visite, d'un dossier de presse, d'un reportage...

Objectifs à évaluer	Points sur lesquels peut porter l'évaluation	Attendus
<b>OI 31 : Mobiliser des connaissances pour appréhender l'impact environnemental des pratiques professionnelles</b>		
311 : Caractériser l'écosystème dans lequel se déroule l'activité professionnelle	Composantes du milieu dans lequel se déroule l'activité professionnelle (physique, biologique...) Notion d'écosystème (agrosystème, écosystème forestier, écosystème microbien...) Interactions entre les composantes de l'écosystème	Identification des éléments du système considéré  Définition simple de la notion de d'écosystème  Description simple des principes de l'écosystème (flux, transformations...)
312 : Citer les principaux impacts de l'activité professionnelle sur l'environnement physique et biologique à court, moyen et long termes	Ressources naturelles (eau, biodiversité, sol, ressources énergétiques...) concernées  Nature des impacts sur ces ressources : dégradation de leur qualité (bioaccumulation, dégradation de la biodiversité...) et/ou épuisement (érosion des sols, diminution des nappes...)	Enumération des ressources naturelles utilisées dans le contexte professionnel du secteur concerné  Présentation des principaux types d'impacts environnementaux des pratiques professionnelles dans le secteur considéré
313 : Identifier les principales pratiques respectueuses de l'environnement dans son secteur professionnel	Principaux acteurs de l'environnement et leurs attentes  Notion de durabilité et actions correspondantes : maîtrise de la ressource en eau, économies d'énergie, maintien de la biodiversité, gestion des effluents et des déchets...	Identification des principaux acteurs de l'environnement du secteur concerné  Présentation de quelques exemples de pratiques professionnelles favorables à la durabilité des systèmes, mises en œuvre dans le secteur concerné

<b>OI 32 : Mobiliser des connaissances pour prévenir les risques et préserver la santé humaine</b>		
321 : Présenter la notion de risque dans son environnement professionnel	<p>Notion de risque</p> <p>Principales catégories de risques professionnels et de risques pour la santé des consommateurs ou des usagers</p>	<p>Définition simple de la notion de risque</p> <p>Enumération des principales catégories de risques rencontrés dans son secteur d'activité</p>
322 : Identifier les acteurs qui contribuent à la maîtrise des risques professionnels	<p>Cadre réglementaire de la prévention des risques</p> <p>Principaux acteurs de la prévention des risques professionnels</p>	<p>Présentation du document unique d'évaluation des risques professionnels</p> <p>Identification des principaux acteurs de la prévention des risques dans son entreprise et en dehors de l'entreprise</p>
323 : Identifier les principaux risques professionnels dans son secteur d'activité	<p>Principaux risques professionnels : risques liés à l'usage de produits toxiques ou d'équipements dangereux et risques liés aux caractéristiques du travail</p> <p>Notion de santé et sécurité au travail</p> <p>Prévention des risques</p> <p>Réglementation concernant l'utilisation de matériel et équipements</p>	<p>Identification des principales situations à risque dans son domaine d'activité (secteur et poste) et indication de mesures préventives mises en œuvre</p> <p>Présentation des mesures visant à prévenir accidents du travail et maladies professionnelles dans son secteur d'activité</p> <p>Enumération des habilitations obligatoires et des règles relatives à la conduite d'engins sur la route</p>
324 : Identifier les principales dispositions visant à garantir la santé des consommateurs et la qualité des produits	<p>Réglementation en matière d'hygiène</p> <p>Notion de qualité</p>	<p>Présentation des mesures préventives relatives à son secteur professionnel</p> <p>Distinction entre qualité du processus de production et qualité du produit (nutritive, organoleptique, sanitaire...)</p> <p>Enumération des principaux signes de qualité.</p> <p>Illustration par des exemples dans son secteur d'activité</p>

## Unités capitalisables d'option

### UC O 1

#### **OT : Mobiliser, en vue de sa pratique professionnelle, les connaissances scientifiques et techniques relatives à la conduite de la vigne et à l'élaboration du vin**

#### **Prescriptions :**

Les unités capitalisables d'option sont communes à toutes les spécialités du BPA Travaux de la vigne et du vin.

Tous les objectifs de deuxième rang doivent être évalués (OI 111, 112...).

Pour chaque OI de rang 2, tous les items qui figurent dans la colonne 2 ne seront pas obligatoirement évalués. La colonne 3 « attendus » précise la performance attendue lors de l'évaluation d'un point de la colonne 2. Ces attendus seront précisés par les centres de formation en fonction des systèmes viticoles locaux. Selon le cas, certains points sur lesquels peut porter l'évaluation peuvent s'avérer sans objet.

#### **OI 11 : Mobiliser les connaissances scientifiques, techniques et réglementaires relatives à la culture de la vigne**

Objectifs à évaluer	Points sur lesquels peut porter l'évaluation	Attendus
<b>111 : Présenter des notions relatives au végétal et à son développement</b>	<p>Morphologie et anatomie de la vigne Notions de physiologie : nutrition et croissance, reproduction</p> <p>Etapas du développement Cycle végétatif et reproducteur Facteurs internes et externes de croissance et de développement : génétique, hormones, alimentation minérale et eau, température, lumière</p> <p>Matériel végétal : cépages et porte-greffes</p> <p>Systemes de conduite de la vigne</p>	<p>Nom et description sommaire des fonctions des différents organes de la vigne Description sommaire du système de circulation de la sève et de l'organisation interne de la feuille. Description sommaire du rôle de la photosynthèse. Description d'un processus de multiplication de la vigne pratiqué en pépinière viticole</p> <p>Identification des stades végétatif et positionnement sur un axe chronologique Enumération des facteurs de croissance et de développement du végétal</p> <p>Présentation des porte-greffes et des cépages locaux : noms, rôles et principales caractéristiques et aptitudes</p> <p>Description du principal système de conduite de la région</p>

<p><b>112 : Décrire les principaux facteurs influant sur la croissance et la production de la vigne et les interventions correspondantes</b></p>	<p>Effets du climat sur la culture Moyens de contrôle</p> <p>Sols viticoles : texture, structure du sol, activité chimique et biologique</p> <p>Techniques et rôles du travail du sol</p> <p>Techniques et raisonnement de la fertilisation</p> <p>Principaux types d'engrais et d'amendements organiques et minéraux, caractéristiques et rôles</p> <p>Nature et rôle des interventions sur le végétal : taille et opérations en vert</p>	<p>Identification des effets du climat sur le développement et le fonctionnement du végétal Identification des accidents climatiques les plus fréquents dans la région (gel, grêle...) Présentation des pratiques professionnelles visant à corriger les effets du climat</p> <p>Description in situ des principales caractéristiques (composition, propriétés et comportement) d'un sol et présentation de leurs conséquences dans le développement de la plante Repérage dans une analyse de terre des caractéristiques principales du sol (fraction minérale, fraction organique, carences éventuelles...)</p> <p>Pour une exploitation donnée, description, rôle et calendrier des principales interventions mécanisées Illustration des moyens utilisés pour lutter contre l'érosion, contre l'excès ou le manque d'eau</p> <p>Enumération des critères pris en compte dans le raisonnement de la fertilisation Pour l'exploitation support, présentation du mode de fertilisation pratiqué (nature des produits et techniques employées, réglementation) et situation des périodes d'apport. Indication des principales carences rencontrées dans le vignoble local Présentation des risques liés à la fertilisation sur le végétal (excès, déséquilibres, lessivage, blocages...) et sur l'environnement (impact sur l'eau...)</p> <p>Identification des principaux engrais et amendements à partir de la lecture d'étiquettes Description de leurs rôles.</p> <p>Enumération des interventions Description du rôle des différentes interventions sur le développement du végétal et sur la production Présentation des différents types de taille pratiqués dans le vignoble local</p>
<p><b>113 : Identifier les principaux ennemis ou</b></p>	<p>Principales maladies, ravageurs et adventices de la vigne.</p> <p>Principaux produits phytosanitaires utilisés en viticulture, modes</p>	<p>Description des principaux symptômes et des risques de dégâts pour le vignoble Identification in situ des principaux ennemis du vignoble local et des dégâts. Identification des symptômes des principales carences. Mise en évidence des facteurs favorisant ces problèmes.</p> <p>Identification du produit (nature et destination) à partir de la lecture d'étiquettes</p>

<p><b>accidents de la vigne et les interventions pour limiter leur action</b></p>	<p>d'utilisation et contraintes réglementaires d'utilisation et de stockage. Risques pour l'environnement et la santé</p> <p>Moyens ou techniques de lutte : raisonnée, intégrée, biologique...</p> <p>Techniques de maîtrise des mauvaises herbes (désherbage et entretien du sol)</p> <p>Techniques de lutte et de prévention contre les maladies et ravageurs (lutte chimique, biologique et opérations sur le végétal)</p>	<p>Identification des éléments de la réglementation relatifs au stockage et à l'utilisation des produits phytosanitaires</p> <p>Explication de l'importance du raisonnement de la protection de la vigne</p> <p>Description des principaux moyens de lutte et des conséquences pour la santé de l'utilisateur, du consommateur et l'environnement</p> <p>Présentation, pour l'exploitation support, de la méthode de lutte choisie</p>
<p><b>114 : Présenter l'itinéraire technique d'une parcelle dans un système de production viticole</b></p>	<p>Composantes d'un système de production : caractéristiques régionales, notion de terroir, de mode de conduite, de parcellaire, bâtiments et équipements, travail et commercialisation des produits...</p> <p>Etapas de l'itinéraire technique d'une parcelle : opérations de travail du sol (préparation et entretien) et de plantation, fertilisation et protection des cultures, taille et travaux en vert, vendange et stockage</p>	<p>Présentation des principales caractéristiques du système de production de l'exploitation support</p> <p>Justification du mode de conduite choisi pour une ou plusieurs parcelles, ou pour l'exploitation dans sa globalité (ex : agriculture biologique, désherbage chimique total, vigne haute à cause du gel, récolte mécanique...)</p> <p>Pour une exploitation donnée, présentation de l'itinéraire technique d'une parcelle de vigne</p> <p>Description des techniques et matériels utilisés à chaque étape</p> <p>Justification des différentes interventions à chaque étape de l'itinéraire</p>

**OI 12 : Mobiliser les connaissances scientifiques et techniques relatives à la transformation du raisin**

Objectifs à évaluer	Points sur lesquels porte l'évaluation	Attendus
<p><b>121 : Présenter les caractéristiques de la matière première</b></p>	<p>Constituants du raisin : sucres, acides, composés phénoliques, vitamines, matières minérales, matières azotées, enzymes...</p> <p>Contrôles de maturité (acidité, teneur en sucres)</p> <p>Etat sanitaire de la vendange</p>	<p>Enoncé des principaux constituants du raisin et description de leur rôle dans le moût et le vin et de l'évolution du raisin</p> <p>Enumération des analyses à effectuer et pour une analyse donnée, description de la méthode utilisée et commentaire de l'analyse</p> <p>Enoncé des critères permettant l'appréciation de l'état sanitaire de la vendange</p> <p>Identification des facteurs de risque d'un mauvais état sanitaire et des moyens de les minimiser</p>
<p><b>122 : Présenter la mise en œuvre des processus de</b></p>	<p>Vinifications (blanc, rouge, rosé)</p> <p>Opérations de transformation de la vendange :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- traitements mécaniques</li> <li>- protection de la vendange</li> <li>- amélioration de la vendange</li> </ul>	<p>Pour chaque vinification, réalisation d'un schéma commenté de vinification</p> <p>Pour une vinification donnée,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- énoncé des principales opérations de traitement en précisant leur intérêt et la réglementation en matière d'hygiène de sécurité et de respect de l'environnement</li> </ul>

<p><b>vinification en intégrant la réglementation en matière d'hygiène, de sécurité et d'environnement et les décrets de l'appellation</b></p>	<p>Fermentation alcoolique :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rôles des levures</li> <li>- transformation du sucre en alcool</li> <li>- opérations de contrôles de suivi (température, densité) et de fin de fermentation (sucres, titre alcoométrique volumétrique)</li> </ul> <p>Fermentation malolactique</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rôle l'anhydride sulfureux (SO<sub>2</sub>)</li> <li>- énoncé des opérations d'amélioration, intérêt de ces pratiques</li> </ul> <p>Enumération des levures utilisées localement, caractéristiques, conditions de leur développement</p> <p>Description sommaire du phénomène chimique et produits obtenus et risques associés</p> <p>Description sommaire des différents contrôles effectués</p> <p>Énoncé des protocoles d'utilisation des principaux matériels</p> <p>Pour une vinification donnée, description des principales caractéristiques des microorganismes responsables</p> <p>Description sommaire du phénomène chimique de la fermentation malolactique et des conséquences de cette transformation</p> <p>Présentation sommaire des moyens de déclencher, contrôler et bloquer la fermentation malolactique</p>
<p><b>123 : Présenter les techniques d'élevage et de conservation du vin</b></p>	<p>Principales opérations d'élevage d'un vin</p> <p>Sulfitage</p> <p>Evolution du vin et principales maladies microbiologiques</p> <p>Clarification et stabilisation des vins (collage, filtration, centrifugation, traitements thermiques, addition de produits œnologiques)</p> <p>Préparation du vin en vue de son conditionnement (assemblage, contrôle analytique)</p> <p>Signes de qualité (certifications, AOC, IGP...)</p> <p>Réglementation concernant l'étiquetage, la circulation du vin</p>	<p>Pour une vinification donnée, présentation des opérations d'élevage d'un vin pratiquées en précisant leur intérêt et la réglementation en matière d'hygiène de sécurité et de respect de l'environnement</p> <p>Présentation des différentes formes d'emploi de l'anhydride sulfureux (SO<sub>2</sub>)</p> <p>Description des rôles du SO<sub>2</sub></p> <p>Énoncé des évolutions naturelles du vin et de leurs conséquences</p> <p>Description des principales maladies microbiologiques du vin rencontrées localement (fleur, piqûre acétique...)</p> <p>Définition des termes</p> <p>Pour une vinification donnée, description sommaire des techniques de clarification et de stabilisation utilisées localement en précisant leur intérêt et la réglementation en matière d'hygiène de sécurité et de respect de l'environnement</p> <p>Lecture d'un bulletin d'analyse</p> <p>Schéma des différentes opérations de la chaîne de mise en bouteille</p> <p>Énoncé et caractéristiques principales des signes de qualité présents localement</p> <p>Indication des mentions obligatoires sur une étiquette de vin donné produit dans la zone</p>



## UCO 2

### OT 2 : Mobiliser des connaissances scientifiques et techniques relatives à l'utilisation des matériels et équipements d'une exploitation vitivinicole

#### Prescriptions :

Les unités capitalisables d'option sont communes à toutes les spécialités du BPA Travaux de la vigne et du vin.

Tous les objectifs de deuxième rang doivent être évalués (OI 211, 212...).

Pour chaque OI de rang 2, tous les items qui figurent dans la colonne 2 ne seront pas obligatoirement évalués. La colonne 3 « attendus » précise la performance attendue lors de l'évaluation d'un point de la colonne 2. Ces attendus pourront être précisés par les centres de formation en fonction des caractéristiques locales. Selon le cas, certains points sur lesquels peut porter l'évaluation peuvent s'avérer sans objet.

#### OI 21 : Mobiliser les savoirs de base relatifs au fonctionnement des matériels et installations utilisés dans les exploitations viticoles

Objectifs à évaluer	Points sur lesquels peut porter l'évaluation	Attendus
<b>211 : Rappeler les principes de base des liens entre énergie et travail</b>	Formes et transformations de l'énergie Notion de rendement énergétique  Principes de fonctionnement des moteurs (essence, diesel, électrique)  Notion de puissance  Principes mécaniques de la transmission du travail	A l'aide d'un exemple de transformation énergétique pris dans l'exploitation viticole, explication de la notion de rendement  Description utilisant un vocabulaire technique des principes de fonctionnement d'un type de moteur  Définition théorique  Présentation d'un exemple d'usage dans une exploitation viticole Description à partir d'un schéma d'une technique utilisée pour économiser l'effort (poulie, levier...) ou pour transmettre un mouvement (cardans, chaînes)

**OI 22 : Mobiliser les connaissances techniques relatives aux matériels utilisés dans les exploitations viticoles**

Objectifs à évaluer	Points sur lesquels peut porter l'évaluation	Attendus
<p><b>221 : Rappeler les principes de fonctionnement des tracteurs et des automoteurs</b></p>	<p>Principaux organes des tracteurs et des automoteurs Principaux systèmes de transmission Lubrifiants et carburants</p>	<p>Identification des principaux organes d'un type d'automoteur Description sommaire de ses fonctions Identification des différents organes d'un système de transmission mécanique (prise de force) et d'un système hydraulique (pompe, distributeur, vérin) Description sommaire des fonctions de ce système de transmission et des risques qu'il représente Description des notions de relevage, de contrôle d'effort et de position Énumération des caractéristiques des différents types de lubrifiants et de carburants et des risques pour la santé humaine et pour l'environnement</p>
<p><b>222 : Rappeler les principes de fonctionnement des différents matériels agricoles utilisés dans une exploitation de production viticole</b></p>	<p>Caractéristiques et fonctions des matériels : - petits matériels : de taille, travaux en vert... - matériels de travail du sol - matériels de semis (enherbement) - matériels d'épandage - matériels de prétaillage - matériels de rognage et d'écimage - matériels de pulvérisation - matériels de récolte (vendangeuse tractée ou automotrice) - matériels de transport....</p>	<p>Identification, pour un travail donné (travail du sol, travaux en vert, travaux de récolte...), des différents types de matériels utilisés, de leur fonction et des risques qu'ils représentent Identification des différents éléments de réglage d'un matériel donné et de l'incidence de ces réglages sur le fonctionnement du matériel et sur l'environnement Présentation des principes d'équilibre des automoteurs (prévention des cabrages, renversement) Présentation des consignes de sécurité pour régler ou dépanner un matériel animé en sécurité</p>
<p><b>223 : Rappeler les risques et règles de sécurité liées à l'utilisation des matériels viticoles</b></p>	<p>Principaux risques professionnels liés à l'utilisation de matériel viticole Gestes et postures de travail Règles de sécurité Législation et réglementation</p>	<p>Pour un type de matériel utilisé sur l'exploitation, indication des principales règles de conception et d'utilisation visant à préserver la sécurité des personnes et des principes d'utilisation des équipements de travail correspondants Indication des obligations réglementaires auxquelles est soumis ce matériel</p>

<b>OI 23 : Mobiliser des connaissances scientifiques et techniques relatives à l'utilisation des matériels et équipements dans une cave</b>		
<b>Objectifs à évaluer</b>	<b>Points sur lesquels peut porter l'évaluation</b>	<b>Attendus</b>
<b>231 : Présenter les caractéristiques techniques des bâtiments, des installations et matériels utilisés en cave</b>	<p>Matériaux de construction des caves</p> <p>Caractéristiques des installations et des matériels :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de réception de la vendange (quais, conquêts, pesage, mesure de la qualité...)</li> <li>- de traitement de la vendange (canalisations, manches, pompes, matériels de régulation thermique, extraction des rafles, pressurage...)</li> <li>- de vinification (cuves, fûts, matériels de remontage, pigeage, décuvage,...)</li> <li>- d'élevage et de conditionnement du vin (centrifugation, filtration, stabilisation, clarification)</li> </ul>	<p>Pour une cave donnée, identifier les différents types d'installations et de matériels utilisés, préciser leurs caractéristiques et expliquer leurs principes de fonctionnement</p>
<b>232 : Présenter les règles relatives à l'hygiène et à la sécurité des biens et des personnes et de l'environnement</b>	<p>Sécurité du travailleur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- risques</li> <li>- prévention</li> <li>- protections individuelles</li> </ul> <p>Normes de sécurité des installations électriques et des matériels</p> <p>Sécurité du produit</p> <p>Protection de l'environnement</p>	<p>Identification des situations à risque</p> <p>Connaissance du document unique d'évaluation des risques professionnels et des modalités de son application dans l'entreprise</p> <p>Explicitation des principales postures au travail et des solutions techniques permettant de réduire la pénibilité du travail</p> <p>Sur un matériel donné, indication des organes de sécurité faisant l'objet d'une réglementation</p> <p>Pour une cave donnée, présentation des différents produits d'entretien et nettoyage et matériaux utilisés en précisant les conséquences de leur utilisation sur l'environnement et la santé du consommateur et de l'utilisateur</p> <p>Enumération des principes élémentaires d'hygiène à la cave</p> <p>Exposé des étapes de la mise en œuvre de la méthode d'analyse des risques (HACCP) dans une cave</p> <p>Repérage des situations à risque dans une cave donnée</p> <p>Présentation synthétique des conséquences pour l'environnement du non-respect de la réglementation sur le traitement des effluents de cave</p> <p>Justification des méthodes utilisées dans une cave donnée</p>

# **Unités capitalisables de la spécialité**

## **Travaux de la vigne**

### **UCS 1 TV :**

**Objectif terminal : Réaliser les travaux d'entretien du vignoble**

### **UCS 2 TV :**

**Objectif terminal : Réaliser les tailles de production, de restructuration et de formation suivant le système de taille pratiqué localement**

### **UCS 3 TV :**

**Objectif terminal : Mettre en œuvre des opérations mécanisées d'entretien du vignoble dans le respect des règles de sécurité et d'environnement**

## UCS 1 TV

### OT 1 : Réaliser les travaux d'entretien du vignoble

**OI 11 : Réaliser le remplacement des pieds manquants et l'entretien des installations de palissage**

**OI 12 : Réaliser manuellement les travaux en vert**

**Prescriptions :**

Tous les objectifs de deuxième rang doivent être évalués (OI 111, 112...).

Pour chaque OI de rang 2, tous les items qui figurent dans la colonne 2 ne seront pas obligatoirement évalués (sauf cas particulier de l'objectif de régulation, cf. ci-dessous). La colonne 3 « attendus » précise la performance attendue lors de l'évaluation d'un point de la colonne 2. Les attendus des objectifs de l'UC S 1 doivent être complétés et adaptés en fonction des systèmes de production locaux.

Les évaluations **se dérouleront en situation réelle de travail :**

- **en entreprise (de stage, d'apprentissage)**
- **en atelier pédagogique.**

Lorsque la situation ne le permettra pas (situation absente pendant la période de stage, impossible à anticiper, n'existant pas dans l'exploitation, situation présentant un risque trop important, épreuves de rattrapage...) on pourra mettre en œuvre des situations d'évaluation en partie reconstituées.

Les objectifs des UC S sont de 2 sortes : des objectifs qui permettent d'évaluer la réalisation des activités et des objectifs qui visent à évaluer la capacité à réagir dans une situation où une régulation est nécessaire ou encore une situation de dysfonctionnement. L'évaluation de ce type d'objectifs (dans le cas de cette UC S, il s'agit des objectifs 115 et 124) sera faite au travers d'une ou de plusieurs des situations données en référence dans la deuxième colonne, adaptées au contexte local. Au cas où ces situations de référence ne correspondraient pas au contexte local, l'équipe enseignante pourra éventuellement proposer au jury une autre situation répondant au même objectif. Les évaluations organisées pour les situations de régulation ou de dysfonctionnement devront porter sur le diagnostic de la situation concernée, la mise en œuvre de l'action appropriée et sur la compréhension de son intervention.

<b>OI 11 : Réaliser le remplacement des pieds manquants et l'entretien des installations de palissage</b>		
<b>Objectifs à évaluer</b>	<b>Points sur lesquels peut porter l'évaluation</b>	<b>Attendus</b>
<b>111 : Préparer le chantier de remplacement des pieds manquants</b>	<p>Prise de connaissance du plan de remplacement prévu</p> <p>Préparation de la zone de replantation :  - utilisation des outils de plantation  - désinfection localisée  - amendement et apport d'engrais...</p> <p>Préparation des plants</p>	<p>Repérage des parcelles nécessitant les interventions de préparation.</p> <p>Réalisation des travaux : arrachage des ceps morts, brûlage des anciennes racines, apports d'amendement à chaque cep, préparation du sol  Déroutement des opérations (durée, chronologie, respect des consignes et de la sécurité...)  Le cas échéant, coordination des opérations avec le tractoriste et respect du protocole de désinfection du sol  Justification des opérations effectuées</p> <p>Contrôle de la qualité et de l'identification des plants, élimination de plants non conformes le cas échéant  Respect du nombre de plants par parcelle et par cépage</p>
<b>112 : Réaliser les remplacements</b>	<p>Plantation et arrosage</p> <p>Pose des tuteurs et des protections</p>	<p>Déroutement des opérations : respect de l'alignement des pieds, régularité de la hauteur du porte-greffe par rapport au sol, respect des conditions garantissant une bonne reprise du plant (sol tassé et arrosé)  Justification du travail effectué</p> <p>Conformité de la mise en place des filets et/ou manchons de protection  Respect des consignes pour la pose du tuteur</p>
<b>113 : Assurer l'entretien des jeunes plantations</b>	<p>Entretien localisé du sol et des jeunes plants :  - binage manuel  - désherbage localisé avec un pulvérisateur à dos</p> <p>« Sevrage » des pieds</p> <p>Attachage des jeunes plants</p>	<p>Déroutement des opérations (qualité du travail réalisé, durée des travaux, chronologie, mise en œuvre des consignes, respect de la sécurité)  Conformité de l'application de produit aux prescriptions et respect des règles de sécurité  Rinçage, nettoyage et rangement du pulvérisateur respectant les règles environnementales</p> <p>Contrôle de l'affranchissement des pieds  Fixation des rameaux au tuteur  Adaptation du serrage</p>
<b>114 : Effectuer l'entretien des installations de palissage</b>	<p>Repérage des interventions à réaliser sur les installations de palissage.</p> <p>Remplacement des éléments manquants ou présentant une anomalie</p>	<p>Vérification de tous les points susceptibles de présenter une défaillance : appréciation de la tension des fils, testage des amarres, contrôle de la qualité des fils (attaches, raccords...), vérification de la protection des repiquages ; repérage des piquets défectueux...  Justification des interventions à réaliser</p> <p>Mise en place des piquets et de l'amarre dans le respect des procédures  Déroutement des opérations (durée des travaux, chronologie, mise en œuvre des consignes, respect de la sécurité et des postures de travail)  Qualité de la fixation et de la tension du fil</p>

*Dans une situation décrite ci-dessous, on attend de l'apprenant :*

- qu'il diagnostique la situation concernée
- qu'il mette en œuvre l'action-réponse appropriée
- qu'il explique et justifie son intervention

Objectif à évaluer	Description de la situation	Attendus
<b>115 : réagir en situation professionnelle qui nécessite une régulation</b>	Plants présentant une anomalie lors de la livraison ou un problème de reprise ou un accident de végétation Anomalie du peuplement Anomalie sur la parcelle	Repérage et interprétation de l'anomalie Communication de l'information concernant l'anomalie au responsable Réaction adaptée (attention renforcée et vérification du lot ou intervention directe après évaluation et décision justifiée) Justification de l'importance d'un plant conforme et conséquences si l'anomalie n'est pas repérée.

<b>OI 12: Réaliser manuellement les travaux en vert</b>		
<b>Objectifs à évaluer</b>	<b>Points sur lesquels peut porter l'évaluation</b>	<b>Attendus</b>
<b>121 : Préparer les outils et le matériel</b>	Appréciation de l'état des outils et/ou matériel	Préparation des outils et/ou matériels (graissage, affûtage, désinfection) Vérification de l'état du fonctionnement de l'outil
<b>122 : Réaliser l'ébourgeonnage et l'épamprage</b>	Suppression des pampres et des contrebourgeons	Déroulement des opérations (dextérité, assurance du geste, rythme, précision du geste et qualité du travail réalisé) dans le respect du végétal Elimination des rameaux et des bourgeons dans le respect des consignes de production, des règles de sécurité et des gestes et postures de travail Justification des choix effectués en fonction de la plante et des objectifs de production
<b>123 : Réaliser les travaux de contrôle de la végétation</b>	Technique de relevage  Rognage Ecimage Eclaircissage Effeuillage	Réalisation du travail en adaptant la technique de relevage au type de palissage (utilisation des fils releveurs, croisement sur fil de palissage...), répartition homogène de la végétation Déroulement des opérations (dextérité, assurance du geste, rythme, précision du geste et qualité du travail) dans le respect du végétal. Explication du rôle du relevage  Pour une des opérations de contrôle, selon le cas : - repérage et élimination des parties végétales à supprimer conformément aux objectifs de production - repérage et élimination des grappes abîmées, mal placées ou présentant un retard de maturité - réalisation du travail dans le respect des consignes de production, des règles de sécurité et des gestes et postures de travail - qualité de la réalisation (absence de blessures sur les raisins, propreté et netteté de la taille en vert) - justification des choix effectués en fonction de la plante et des objectifs de production - explication des effets de l'action réalisée sur la vigne
<p><i>Dans les 2 situations décrites ci-dessous, on attend de l'apprenant :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- qu'il diagnostique la situation concernée</li> <li>- qu'il mette en œuvre l'action-réponse appropriée</li> <li>- qu'il explique et justifie son intervention</li> </ul>		
<b>Objectif à évaluer</b>	<b>Description de la situation</b>	<b>Attendus</b>
<b>124 : Réagir en situation professionnelle qui nécessite une régulation</b>	Problème phytosanitaire (cep malade ou attaque de parasites)	Repérage et identification du problème Compte rendu précis de l'observation effectuée au responsable Réaction : signalement ou intervention selon le cas Désinfection des outils
	Rajeunissement d'un pied Déséquilibre du pied	Restructuration du pied en vue d'un rajeunissement ou d'un arrachage



## UCS 2 TV

### **OT 2 : Réaliser les tailles de production, de restructuration et de formation suivant le système de taille pratiqué localement**

#### **OI 21 : Réaliser les tailles de production, de restructuration et de formation suivant le système de taille pratiqué localement**

##### **Prescriptions :**

Tous les objectifs de deuxième rang doivent être évalués (OI 111, 112...).

Pour chaque OI de rang 2, tous les items qui figurent dans la colonne 2 ne seront pas obligatoirement évalués (sauf cas particulier de l'objectif de régulation, cf. ci-dessous). La colonne 3 « attendus » précise la performance attendue lors de l'évaluation d'un point de la colonne 2. Les attendus des objectifs de L'UC S 2 doivent être complétés et adaptés en fonction des systèmes de production locaux.

Les évaluations **se dérouleront en situation réelle de travail :**

- **en entreprise (de stage, d'apprentissage)**
- **en atelier pédagogique.**

Lorsque la situation ne le permettra pas (situation absente pendant la période de stage, impossible à anticiper, n'existant pas dans l'exploitation, situation présentant un risque trop important, épreuves de rattrapage...) on pourra mettre en œuvre des situations d'évaluation en partie reconstituées.

Les objectifs des UC S sont de 2 sortes : des objectifs qui permettent d'évaluer la réalisation des activités et des objectifs qui visent à évaluer la capacité à réagir dans une situation où une régulation est nécessaire ou encore une situation de dysfonctionnement. L'évaluation de ce type d'objectifs (dans le cas de cette UC S, il s'agit de l'objectif 216) sera faite au travers d'une ou de plusieurs des situations données en référence dans la colonne du milieu, adaptées au contexte local. Au cas où ces situations de référence ne correspondraient pas au contexte local, l'équipe enseignante pourra éventuellement proposer au jury une autre situation répondant au même objectif. Les évaluations organisées pour les situations de régulation ou de dysfonctionnement devront porter sur le diagnostic de la situation concernée, la mise en œuvre de l'action appropriée et sur la compréhension de son intervention.

<b>OI 21 : Réaliser les tailles de production, de restructuration et de formation suivant le système de taille pratiqué localement</b>		
<b>Objectifs à évaluer</b>	<b>Points sur lesquels peut porter l'évaluation</b>	<b>Attendus</b>
<b>211 : Préparer les outils</b>	Appréciation de l'état des outils de taille et des matériels	Contrôle de l'état du fonctionnement de l'outil Affûtage des lames en sécurité Contrôle des pleins et niveaux pour matériels pneumatiques
<b>212 : Apprécier les caractéristiques du cep de vigne</b>	Appréciation de la morphologie et de l'équilibre du pied  Repérage des opérations de taille de l'année précédente  Appréciation de la vigueur du cep Appréciation de l'état sanitaire de la vigne	Différenciation et identification des différents bois et des organes de la vigne  Repérage, avec justification des choix de taille effectués  Repérage et identification des indicateurs de vigueur Reconnaissance et identification des maladies visibles sur les bois de taille
<b>213 : Réaliser la taille de formation</b>	Réalisation de la taille avec outil manuel (sécateur, cisaille) et sécateur mécanisé	Déroulement des opérations (dextérité, qualité de la coupe, assurance du geste, rythme) dans le respect des consignes, y compris de rendement du travail Respect des règles de sécurité et d'utilisation du matériel Identification des choix de taille à effectuer sur les bois de production et les bois à éliminer Respect de l'équilibre du pied dans le plan de palissage Justification des choix de coupe effectués Justification de l'importance de la taille sur la pérennité de la vigne
<b>214 : Réaliser la taille de production</b>	Réalisation de la taille avec outil manuel (sécateur, cisaille) et sécateur mécanisé  Réalisation des opérations relatives à la fin du chantier  Attachage des longs bois	Déroulement des opérations (dextérité, qualité de la coupe, assurance du geste, rythme) dans le respect des consignes, y compris de rendement du travail Respect des règles de sécurité et d'utilisation du matériel Identification des choix de taille à effectuer sur les bois de production et les bois à éliminer Respect de l'équilibre du pied dans le plan de palissage Justification des choix effectués  Nettoyage de la parcelle Nettoyage, désinfection et rangement du matériel  Déroulement des opérations (dextérité, assurance et précision du geste, rythme et qualité du travail) dans le respect du végétal. Réalisation du travail dans le respect du sens d'attachage, du positionnement et du serrage des attaches et en limitant les torsions. Pour une parcelle donnée, justification du choix en fonction du développement futur du pied Resserrage adapté à la végétation

<b>215 : Réaliser la taille de restructuration</b>	Réalisation de la taille avec outil manuel (sécateur, cisaille) et sécateur mécanisé	Déroulement des opérations (dextérité, qualité de la coupe, assurance du geste, rythme) dans le respect des consignes, y compris de rendement du travail Respect des règles de sécurité et d'utilisation du matériel Identification des choix de taille à effectuer sur les bois de production et les bois à éliminer Respect de l'équilibre du pied dans le plan de palissage Justification des choix effectués
<i>Dans une des situations décrites ci-dessous, on attend de l'apprenant :</i> - qu'il diagnostique la situation concernée - qu'il mette en œuvre l'action-réponse appropriée - qu'il explique et justifie son intervention		
<b>Objectif à évaluer</b>	<b>Description de la situation</b>	<b>Attendus</b>
<b>216 : Réagir en situation professionnelle qui nécessite une régulation</b>	Réalisation de la taille sur une parcelle à restructurer du fait d'un accident climatique (gel, grêle), d'un abandon (pas de taille pendant un an), ou d'un accident phytosanitaire particulièrement grave...	Repérage des éléments à rééquilibrer Réalisation des opérations (taille, attachage) en sécurité et en justifiant les choix opérés
	Problèmes phytosanitaires (maladies du bois)	Repérage des signes Signalement au responsable Intervention adaptée au cas

## UCS 3 TV

### **OT 3 : Mettre en œuvre des opérations mécanisées d'entretien du vignoble dans le respect des règles de sécurité et d'environnement**

**OI 31 : Conduire en sécurité le tracteur et/ou l'enjambeur**

**OI 32 : Réaliser des travaux du sol et de contrôle de la végétation à l'aide des outils adaptés**

**OI 33 : Réaliser en sécurité un traitement phytosanitaire**

**OI 34 : Effectuer l'entretien courant des matériels roulants**

#### **Prescriptions :**

Tous les objectifs de deuxième rang doivent être évalués (OI 111, 112...).

Pour chaque OI de rang 2, tous les items qui figurent dans la colonne 2 ne seront pas obligatoirement évalués (sauf cas particulier de l'objectif de régulation, cf. ci-dessous). La colonne 3 « attendus » précise la performance attendue lors de l'évaluation d'un point de la colonne 2. Les attendus des objectifs de L'UC S 3 doivent être complétés et adaptés en fonction des systèmes de production locaux.

Les évaluations **se dérouleront en situation réelle de travail :**

- **en entreprise (de stage, d'apprentissage)**

- **en atelier pédagogique.**

Lorsque la situation ne le permettra pas (situation absente pendant la période de stage, impossible à anticiper, n'existant pas dans l'exploitation, situation présentant un risque trop important, épreuves de rattrapage...) on pourra mettre en œuvre des situations d'évaluation en partie reconstituées.

Les objectifs des UC S sont de 2 sortes : des objectifs qui permettent d'évaluer la réalisation des activités et des objectifs qui visent à évaluer la capacité à réagir dans une situation où une régulation est nécessaire ou encore une situation de dysfonctionnement. L'évaluation de ce type d'objectifs (dans le cas de cette UC S, il s'agit des objectifs 314, 325, 334 et 344) sera faite au travers d'une ou de plusieurs des situations données en référence dans la colonne du milieu, adaptées au contexte local. Au cas où ces situations de référence ne correspondraient pas au contexte local, l'équipe enseignante pourra éventuellement proposer au jury une autre situation répondant au même objectif. Les évaluations organisées pour les situations de régulation ou de dysfonctionnement devront porter sur le diagnostic de la situation concernée, la mise en œuvre de l'action appropriée et sur la compréhension de son intervention.

<b>OI 31 : Conduire en sécurité le tracteur et/ou l'enjambeur</b>		
<b>Objectifs à évaluer</b>	<b>Points sur lesquels peut porter l'évaluation</b>	<b>Attendus</b>
<b>311 : Mettre en route le matériel</b>	Vérification du matériel avant la mise en route  Mise en route	Analyse du tableau de bord et des pictogrammes Contrôles visuels de sécurité avant démarrage  Vérification des instruments de contrôle du tableau de bord Respect de la chronologie des opérations
<b>312 : Manœuvrer en terrain plat</b>	Conduite sur route	Maîtrise des différents éléments de conduite Maîtrise des différents déplacements Respect du code de la route Respect des consignes de sécurité
<b>313 : Conduire dans la vigne en sécurité</b>	Conduite en conditions normales  Initiation à la conduite en terrain accidenté (pente, dévers...)	Conduite respectant les règles de conduite et de sécurité et adaptée aux caractéristiques du terrain Prise de rang dans les vignes Changement de rangs Equilibre du tracteur
<p><i>Dans la situation décrite ci-dessous, on attend de l'apprenant :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- qu'il diagnostique la situation concernée</li> <li>- qu'il mette en œuvre l'action-réponse appropriée</li> <li>- qu'il explique et justifie son intervention</li> </ul>		
<b>Objectif à évaluer</b>	<b>Description de la situation</b>	<b>Attendus</b>
<b>314 : Réagir lors d'une situation professionnelle qui nécessite une régulation</b>	Conduite en situation dégradée (pente, dévers...)	Repérage rapide et interprétation des signes visibles pour adaptation de la conduite Appréciation de la situation en justifiant la nature des risques encourus Déplacements et gestes préservant sa sécurité, l'intégrité du matériel et le végétal

<b>OI 32 : Réaliser des travaux du sol et de contrôle de la végétation à l'aide des outils adaptés</b>		
<b>Objectifs à évaluer</b>	<b>Points sur lesquels peut porter l'évaluation</b>	<b>Attendus</b>
<b>321 : Organiser son chantier</b>	Prise de connaissance des préconisations ou des consignes Appréciation des risques d'utilisation du matériel en fonction de la nature et de l'état du sol et/ou de la végétation Préparation et réglage du matériel de travail du sol	Lecture des bulletins ou des consignes Choix des outils et du matériel roulant adaptés au chantier Justification de l'organisation du travail adoptée pour réaliser l'activité Attelage respectant la sécurité Optimisation des relations tracteurs/outils/sol Vérification de tous les points de contrôle obligatoires Adaptation du réglage en fonction des conditions de réalisation (caractéristiques de la parcelle, état et nature du sol...)
<b>322 : Réaliser une opération de travail du sol ou un épandage</b>	Utilisation du tracteur et de son attelage pour travailler le sol ou réaliser un épandage	Conduite du matériel préparé dans le respect de la sécurité des personnes et du végétal Réalisation du travail : réglage des outils, adaptation de la vitesse d'avancement au type de vignoble, profondeur et homogénéité du travail du sol, régularité de l'épandage
<b>323 : Réaliser une opération de prétaillage ou une opération en vert</b>	Utilisation du tracteur pour réaliser le prétaillage ou une opération en vert mécanisée (rognage, écimage...)	Conduite du matériel préparé dans le respect de la sécurité des personnes et du végétal Réalisation du travail : réglage des outils, adaptation de la vitesse d'avancement au type de vignoble, homogénéité du travail de contrôle de la végétation
<b>324 : Ranger le matériel</b>	Réalisation du nettoyage et de l'entretien du matériel	Nettoyage et rangement des matériels et des locaux Graissage et préparation de l'appareil, utilisation des consommables
<p><i>Dans deux des situations décrites ci-dessous, on attend de l'apprenant :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- qu'il diagnostique la situation concernée</li> <li>- qu'il mette en œuvre l'action-réponse appropriée</li> <li>- qu'il explique et justifie son intervention</li> </ul>		
<b>Objectif à évaluer</b>	<b>Description de la situation</b>	<b>Attendus</b>
<b>325 : Réagir lors d'une situation professionnelle qui nécessite une régulation</b>	Dysfonctionnement (pièce défectueuse...) altérant la qualité du travail	Identification de la cause et signalement rapide au responsable Réaction et comportement adapté au dysfonctionnement constaté, rapidité de l'intervention Evaluation des conséquences Proposition d'une solution de secours
	Conduite en situation dégradée (pente, dévers...)	Repérage rapide et interprétation des signes de dégradation pour adaptation de la conduite Appréciation de la situation en justifiant la nature des risques encourus Déplacements préservant la sécurité, l'intégrité du matériel et le végétal

<b>OI 33 : Réaliser en sécurité un traitement phytosanitaire</b>		
<b>Objectifs à évaluer</b>	<b>Points sur lesquels peut porter l'évaluation</b>	<b>Attendus</b>
<b>331 : Préparer le chantier</b>	Prise de connaissance des préconisations ou des consignes reçues Préparation de la bouillie Remplissage et réglage du pulvérisateur	Identification des ravageurs, parasites et de leur stade de développement et justification du traitement à réaliser Déroutement des opérations respectant les consignes, la chronologie des opérations, les règles d'hygiène et de sécurité pour les personnes manipulant les produits toxiques et les règles concernant la protection de l'environnement ou d'éventuels cahiers des charges Réalisation d'une dilution ou d'un mélange conforme pour une application de qualité, dans le respect strict des doses et des produits Contrôle des éléments sensibles du pulvérisateur Justification du réglage effectué
<b>332 : Réaliser l'application</b>	Utilisation du tracteur et de son attelage pour réaliser l'application	Déroutement des opérations (durée, précision, respect des consignes, utilisation des EPI...) Conduite dans le respect des règles de sécurité Réalisation du travail : adaptation de la vitesse d'avancement au type de vignoble, cohérence réglage et vitesse, répartition homogène du produit, utilisation complète de la cuve sur la parcelle
<b>333 : Terminer le chantier de traitement phytosanitaire</b>	Nettoyage des matériels et équipements Entretien du matériel Elimination des emballages	Nettoyage et rangement des équipements de protection individuels (EPI) Nettoyage de la cuve dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, des règles concernant la protection de l'environnement Graissage et préparation de l'appareil Elimination des emballages dans le respect de la réglementation Enumération des risques pour la santé
<i>Dans la situation décrite ci-dessous, on attend de l'apprenant :</i> - qu'il diagnostique la situation concernée - qu'il mette en œuvre l'action-réponse appropriée - qu'il explique et justifie son intervention		
<b>Objectif à évaluer</b>	<b>Description de la situation</b>	<b>Attendus</b>
<b>334 : Réagir lors d'une situation professionnelle qui nécessite une régulation</b>	Dysfonctionnement altérant la qualité de l'application (buse bouchée...)	Arrêt en sécurité Réglage de l'élément (nettoyage buse...) Reprise de l'application sans amas de produit Evaluation des conséquences d'une mauvaise application

<b>OI 34 : Effectuer l'entretien courant des matériels roulants</b>		
<b>Objectifs à évaluer</b>	<b>Points sur lesquels peut porter l'évaluation</b>	<b>Attendus</b>
<b>341 : Organiser l'activité d'entretien</b>	Planification des différentes opérations	Organisation du poste de travail Elaboration d'un planning d'entretien Respect de l'équilibre de la gestion du temps entre entretien du matériel et autres activités Enregistrement des opérations réalisées dans un carnet d'entretien
<b>342 : Réaliser les opérations d'entretien des matériels roulants</b>	Réalisation des opérations d'entretien courantes du tracteur et/ou de l'enjambeur : - contrôle des niveaux, des pressions, des dispositifs d'éclairage et de signalisation - vidanges - remplacement des filtres - entretien batterie - changement de roue  Contrôle de l'efficacité des outils et des matériels Remplacement des pièces défectueuses hors électronique Nettoyage et rangement du tracteur et des matériels	Réalisation du travail dans le respect des indications du constructeur et des consignes et des règles de sécurité Déroulement des opérations : cohérence de la méthode d'intervention, contrôle du résultat des opérations et vérification du fonctionnement de l'engin Nettoyage et remisage sans consignes particulières Enregistrement de chaque intervention sur le carnet d'entretien ou le support adéquat
<b>343 : Ranger l'atelier</b>	Nettoyage et rangement du local, du matériel et des fournitures	Nettoyage et rangement des outils et de l'espace Respect de la réglementation de stockage des fluides et du traitement des fluides usagés; Conditionnement et rangement des fournitures inutilisées dans le respect de la réglementation
<p><i>Dans la situation décrite ci-dessous, on attend de l'apprenant :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- qu'il diagnostique la situation concernée</li> <li>- qu'il mette en œuvre l'action-réponse appropriée</li> <li>- qu'il explique et justifie son intervention</li> </ul>		
<b>Objectif à évaluer</b>	<b>Description de la situation</b>	<b>Attendus</b>
<b>344 : Réagir lors d'une situation professionnelle qui nécessite une régulation</b>	Incident de fonctionnement	Repérage rapide et interprétation des signes de l'incident de fonctionnement, information du responsable Intervention dans le respect des règles de sécurité ou proposition d'intervention (intervention auprès d'un spécialiste si nécessaire) Participation au diagnostic de panne



## Unité Capitalisable d'Adaptation Régionale et à l'Emploi

### BPA Travaux de la vigne et du vin spécialité Travaux de la vigne

<b>UCARE 1 :</b>		
<b>OT : Mettre en œuvre ou Réaliser .... à compléter</b>		
<p><b>Prescriptions</b></p> <p>L'UCARE comporte une situation d'évaluation qui va permettre la validation des objectifs en situation professionnelle. Les éléments constitutifs de cette UCARE doivent être élaborés par le centre de formation et décrits dans les tableaux ci-dessous.</p> <p>L'évaluation <b>se déroulera en situation réelle de travail :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- en entreprise (de stage, d'apprentissage)</li> <li>- en atelier pédagogique.</li> </ul> <p>Lorsque la situation ne le permettra pas (situation absente pendant la période de stage, impossible à anticiper, n'existant pas dans l'exploitation, situation présentant un risque trop important, épreuves de rattrapage...) on pourra mettre en œuvre une situation d'évaluation en partie reconstituée.</p>		
Objectifs à évaluer	Points sur lesquels peut porter l'évaluation	Attendus
<b>Objectifs de réalisation</b>		
<p><i>Dans la (ou les) situation(s) décrite(s) ci-dessous, on attend de l'apprenant :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- qu'il diagnostique la situation concernée</li> <li>- qu'il mette en œuvre l'action-réponse appropriée</li> <li>- qu'il explique et justifie son intervention</li> </ul>		
<b>Objectif de régulation (Réagir à une situation qui nécessite une régulation)</b>		

## Unité Capitalisable d'Adaptation Régionale et à l'Emploi

### BPA Travaux de la vigne et du vin spécialité Travaux de la vigne

<b>UCARE 2 :</b>		
<b>OT : Mettre en œuvre ou Réaliser .... à compléter</b>		
<p><b>Prescriptions</b></p> <p>L'UCARE comporte une situation d'évaluation qui va permettre la validation des objectifs en situation professionnelle. Les éléments constitutifs de cette UCARE doivent être élaborés par le centre de formation et décrits dans les tableaux ci-dessous.</p> <p>L'évaluation <b>se déroulera en situation réelle de travail :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- en entreprise (de stage, d'apprentissage)</li> <li>- en atelier pédagogique.</li> </ul> <p>Lorsque la situation ne le permettra pas (situation absente pendant la période de stage, impossible à anticiper, n'existant pas dans l'exploitation, situation présentant un risque trop important, épreuves de rattrapage...) on pourra mettre en œuvre une situation d'évaluation en partie reconstituée.</p>		
Objectifs à évaluer	Points sur lesquels peut porter l'évaluation	Attendus
<b>Objectifs de réalisation</b>		
<p><i>Dans la (ou les) situation(s) décrite(s) ci-dessous, on attend de l'apprenant :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- qu'il diagnostique la situation concernée</li> <li>- qu'il mette en œuvre l'action-réponse appropriée</li> <li>- qu'il explique et justifie son intervention</li> </ul>		
<b>Objectif de régulation (Réagir à une situation qui nécessite une régulation)</b>		

## **Unités capitalisables de la spécialité**

### **Travaux de la cave**

#### **UCS 1 TC :**

**Objectif terminal : Réaliser les travaux de réception de la vendange et les opérations préfermentaires**

#### **UCS 2 TC :**

**Objectif terminal : Réaliser des opérations de vinification**

#### **UCS 3 TC :**

**Objectif terminal : Réaliser des opérations d'élevage du vin**

## UCS 1 TC

### OT 1 : Réaliser les travaux de réception de la vendange et les opérations préfermentaires

#### OI 11 : Organiser les opérations de réception et de traitement de la vendange

#### OI 12 : Réaliser les opérations préfermentaires

##### Prescriptions :

Tous les objectifs de deuxième rang doivent être évalués (OI 111, 112...).

Pour chaque OI de rang 2, tous les items qui figurent dans la colonne 2 ne seront pas obligatoirement évalués (sauf cas particulier de l'objectif de régulation, cf. ci-dessous).

La colonne 3 « attendus » précise la performance attendue lors de l'évaluation d'un point de la colonne 2. Les attendus des objectifs de L'UC S 1 doivent être complétés et adaptés en fonction des systèmes de production locaux.

Les évaluations **se dérouleront en situation réelle de travail :**

- **en entreprise (de stage, d'apprentissage)**
- **en atelier pédagogique.**

Lorsque la situation ne le permettra pas (situation absente pendant la période de stage, impossible à anticiper, n'existant pas dans l'exploitation, situation présentant un risque trop important, épreuves de rattrapage...) on pourra mettre en œuvre des situations d'évaluation en partie reconstituées.

Les objectifs des UC S sont de 2 sortes : des objectifs qui permettent d'évaluer la réalisation des activités et des objectifs qui visent à évaluer la capacité à réagir dans une situation où une régulation est nécessaire ou encore une situation de dysfonctionnement. L'évaluation de ce type d'objectifs (dans le cas de cette UC S, il s'agit des objectifs 114 et 123) sera faite au travers d'une ou de plusieurs des situations données en référence dans la colonne du milieu, adaptées au contexte local.

Au cas où ces situations de référence ne correspondraient pas au contexte local, l'équipe enseignante pourra éventuellement proposer au jury une autre situation répondant au même objectif. Les évaluations organisées pour les situations de régulation ou de dysfonctionnement devront porter sur le diagnostic de la situation concernée, la mise en œuvre de l'action appropriée et sur la compréhension de son intervention.

<b>OI 11 : Organiser les opérations de réception et de traitement de la vendange</b>		
<b>Objectifs à évaluer</b>	<b>Points sur lesquels peut porter l'évaluation</b>	<b>Attendus</b>
<b>111 : Organiser le poste de travail</b>	<p>Préparation du matériel et des installations de cave</p> <p>Vérification du matériel et des installations</p> <p>Prise de connaissance du calendrier de vendange de l'exploitation ou de la zone viticole</p>	<p>Nettoyage, contrôle et installation du matériel de réception de la vendange et du matériel de cave dans le respect des procédures</p> <p>Réglage des matériels et installations pour un traitement mécanique de la vendange</p> <p>Réalisation de la maintenance de premier niveau des matériels et installations de cave dans le respect des notices techniques</p> <p>Déroulement des opérations : chronologie, durée, respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'environnement...</p> <p>A partir de l'interprétation du calendrier de récolte des parcelles de l'exploitation ou de la zone viticole, estimation des conséquences sur l'organisation globale de son travail sur une période donnée</p> <p>Identification et prise en compte des contraintes liées à la réception des différents cépages</p> <p>Justification de l'organisation du travail adoptée</p>
<b>112 : Réaliser les opérations de réception et de traitement de la vendange</b>	<p>Appréciation de l'état sanitaire de la vendange</p> <p>Réalisation des opérations de tri</p> <p>Utilisation des matériels de réception de la vendange</p> <p>Traitement de la vendange (foulage, éraflage)</p> <p>Orientation de la vendange en cave</p>	<p>Repérage et élimination des grappes défectueuses (ou matière indésirable)</p> <p>Utilisation des matériels dans le respect des procédures et des consignes de réglage, des règles d'hygiène et de sécurité en cuverie (manipulation des matériels et des produits adaptés, nettoyage quotidien des matériels)</p> <p>Explication de l'impact de la qualité de la vendange sur la qualité du vin</p> <p>Déroulement des opérations : chronologie, durée, respect des règles d'hygiène, de sécurité, des consignes</p> <p>Déroulement des opérations : respect de l'acheminement du raisin et de la matière première, vérification des quantités entrées, enregistrement des quantités entrées dans le respect des consignes et des procédures qualité</p> <p>Explication du rôle des enregistrements</p>
<b>OI 113 Réaliser les opérations d'entretien du matériel et des locaux</b>	<p>Nettoyage, remisage des matériels et rangement des locaux</p> <p>Réalisation des réparations élémentaires sur le petit matériel de cave</p>	<p>Réalisation du nettoyage et du rangement dans le respect des procédures et des quantités d'eau et de produits utilisés</p> <p>Remplacement des pièces d'usure en respectant les consignes et la notice technique</p> <p>Signalement ou relevé d'anomalie(s) avant remisage</p>

<p><i>Dans la situation décrite ci-dessous, on attend de l'apprenant :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- qu'il diagnostique la situation concernée</li> <li>- qu'il mette en œuvre l'action-réponse appropriée</li> <li>- qu'il explique et justifie son intervention</li> </ul>		
Objectif à évaluer	Description de la situation	Attendus
<b>OI 114</b> <b>Réagir lors d'une situation professionnelle qui nécessite une régulation</b>	Détection d'anomalies liées : - au processus, par ex. : arrivée d'une benne de mauvaise qualité - au matériel, par ex. : mauvais branchement, cuve trop petite, blocage de l'érafloir...	Identification de la cause et signalement rapide au responsable Evaluation des conséquences de l'anomalie constatée Rapidité et pertinence de la réaction, rapidité de l'intervention, proposition d'une solution de secours

<b>OI 12 : Réaliser les opérations préfermentaires</b>		
Objectifs à évaluer	Points sur lesquels peut porter l'évaluation	Attendus
<b>121 : Réaliser les contrôles de traitement des moûts</b>	Mesure et enregistrement des principaux paramètres liés au traitement des moûts : - dosage de l'acidité totale du moût, - mesure du pH, - évaluation de la teneur en sucre du moût)	Pour chaque cuve, réalisation selon consignes : - des prélèvements d'échantillons, - des analyses en précisant l'objectif de l'analyse et le protocole d'utilisation du matériel Communication orale et/ou enregistrement des résultats Justification des interventions à réaliser suite au résultat
<b>122 : Réaliser les opérations de transformation de la vendange</b>	Réalisation des opérations de traitement du moût avant fermentation  Utilisation du matériel de vinification  Réalisation des opérations de protection de la vendange  Nettoyage et remisage des matériels Mise en ordre des lieux	Déroulement des opérations (chronologie, durée...) et respect des consignes, des règles d'hygiène relatives à la qualité alimentaire des produits traités, des règles d'hygiène et de sécurité en cuverie pour les personnes utilisant le matériel, des règles concernant la protection de l'environnement, des règles de protection de la matière première et des particularités locales  Utilisation des matériels dans le respect des procédures et des consignes de réglage, des règles d'hygiène et de sécurité en cuverie  Pour un volume donné, calcul des quantités à ajouter et réalisation de l'apport d'anhydride sulfureux (SO <sub>2</sub> ) par fractionnement Justification de cette opération pour le résultat attendu  Réalisation du travail : signalement ou relevé d'anomalie(s) avant remisage, intervention si nécessaire, respect des proportions des produits de nettoyage et du volume d'eau utilisé

<p><i>Dans la situation décrite ci-dessous, on attend de l'apprenant :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- qu'il diagnostique la situation concernée</li> <li>- qu'il mette en œuvre l'action-réponse appropriée</li> <li>- qu'il explique et justifie son intervention</li> </ul>		
Objectif à évaluer	Description de la situation	Attendus
<p><b>OI 123</b>  <b>Réagir lors d'une situation professionnelle qui nécessite une régulation</b></p>	<p>Détection d'anomalies liées au processus ou au matériel</p> <p>Ex. : cuve ouverte lors d'une manipulation, détection d'erreur de consignes liée à un dosage</p>	<p>Identification de la cause et signalement rapide au responsable</p> <p>Adaptation de la réaction, rapidité de l'intervention, proposition d'une solution de secours</p>

## UCS 2 TC

### OT 2 : Réaliser des opérations de vinification

#### OI 21 : Réaliser des opérations de vinification

##### Prescriptions :

Tous les objectifs de deuxième rang doivent être évalués (OI 211, 212...).

Pour chaque OI de rang 2, tous les items qui figurent dans la colonne 2 ne seront pas obligatoirement évalués (sauf cas particulier de l'objectif de régulation, cf. ci-dessous).

La colonne 3 « attendus » précise la performance attendue lors de l'évaluation d'un point de la colonne 2. Les attendus des objectifs de L'UC S 2 doivent être complétés et adaptés en fonction des systèmes de production locaux.

Les évaluations **se dérouleront en situation réelle de travail :**

- **en entreprise (de stage, d'apprentissage)**

- **en atelier pédagogique.**

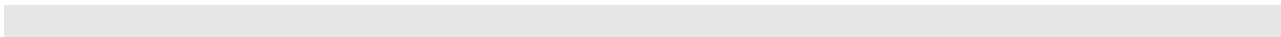
Lorsque la situation ne le permettra pas (situation absente pendant la période de stage, impossible à anticiper, n'existant pas dans l'exploitation, situation présentant un risque trop important, épreuves de rattrapage...) on pourra mettre en œuvre des situations d'évaluation en partie reconstituées.

Les objectifs des UC S sont de 2 sortes : des objectifs qui permettent d'évaluer la réalisation des activités et des objectifs qui visent à évaluer la capacité à réagir dans une situation où une régulation est nécessaire ou encore une situation de dysfonctionnement. L'évaluation de ce type d'objectifs (dans le cas de cette UC S, il s'agit de l'objectif 214) sera faite au travers d'une ou de plusieurs des situations données en référence dans la colonne du milieu, adaptées au contexte local. Au cas où ces situations de référence ne correspondraient pas au contexte local, l'équipe enseignante pourra éventuellement proposer au jury une autre situation répondant au même objectif. Les évaluations organisées pour les situations de régulation ou de dysfonctionnement devront porter sur le diagnostic de la situation concernée, la mise en œuvre de l'action appropriée et sur la compréhension de son intervention.



<b>OI 21 : Réaliser des opérations de vinification</b>		
<b>Objectifs à évaluer</b>	<b>Points sur lesquels peut porter l'évaluation</b>	<b>Attendus</b>
<b>211 : Participer aux opérations d'extraction et de décuvage à l'aide des matériels adaptés</b>	Opérations de pigeage, remontage et délestage... Opérations d'écoulage, démarcage, pressurage...  Nettoyage, remisage des matériels et rangement des locaux  Réalisation de l'entretien du petit matériel de cave	Déroulement des opérations (chronologie, durée, dextérité...) et respect des consignes, des règles d'hygiène relatives à la qualité alimentaire des produits traités, des règles d'hygiène et de sécurité en cuverie pour les personnes utilisant le matériel, du port des équipements de sécurité, des règles concernant la protection de l'environnement et des pratiques locales Pour au moins deux des opérations, justification du travail réalisé Utilisation des matériels dans le respect des procédures et des consignes de réglage Utilisation du matériel de vinification en toute sécurité  Réalisation du nettoyage et du rangement dans le respect des procédures et des quantités d'eau et de produits utilisés  Remplacement des pièces en respectant les consignes et la notice technique Signalement ou relevé d'anomalie(s) avant remisage et intervention si nécessaire
<b>212 : Réaliser les adjonctions de produits œnologiques</b>	Levurage et enzymage, chaptalisation et acidification le cas échéant dans le respect de la réglementation	Déroulement des opérations (chronologie, durée, dextérité...) et respect des consignes, des règles d'hygiène relatives à la qualité alimentaire des produits traités, des règles d'hygiène et de sécurité en cuverie pour les personnes utilisant le matériel, du port des équipements de sécurité, des règles concernant la protection de l'environnement et des pratiques locales Application des consignes d'apport de produits œnologiques en respectant la réglementation et les procédures de levurage Pour au moins deux des opérations, justification du travail réalisé
<b>213 : Contrôler la fermentation</b>	Suivi de l'évolution de la fermentation	Mesure des différents paramètres liés de la fermentation (densité, température...) avec vérification simple de la cohérence des mesures  Transmission des informations au responsable Enregistrement dans fiche de suivi des fermentations Justification du contrôle des émanations de CO <sub>2</sub> Justification des conséquences d'un arrêt ou d'un retard de fermentation sur la qualité du produit

<i>Dans une des situations décrites ci-dessous, on attend de l'apprenant :</i>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- qu'il diagnostique la situation concernée</li> <li>- qu'il mette en œuvre l'action-réponse appropriée</li> <li>- qu'il explique et justifie son intervention</li> </ul>		
<b>Objectif à évaluer</b>	<b>Description de la situation</b>	<b>Attendus</b>
<b>214 : Réagir lors d'une situation professionnelle qui nécessite une régulation</b>	Détection d'anomalies liées : - au processus ex : détection d'anomalies de fermentation - au matériel ex : dysfonctionnement technique	Identification de la cause et signalement rapide au responsable Evaluation des conséquences de l'anomalie constatée Rapidité et pertinence de la réaction Proposition d'une solution de secours



**UCS 3 TC**  
**OT 3 : Réaliser des opérations d'élevage du vin**

**OI 31 : Réaliser des opérations d'élevage du vin**

**Prescriptions :**

Tous les objectifs de deuxième rang doivent être évalués (OI 311, 312...).

Pour chaque OI de rang 2, tous les items qui figurent dans la colonne 2 ne seront pas obligatoirement évalués (sauf cas particulier de l'objectif de régulation, cf. ci-dessous).

La colonne 3 « attendus » précise la performance attendue lors de l'évaluation d'un point de la colonne 2. Les attendus des objectifs de L'UC S 2 doivent être complétés et adaptés en fonction des systèmes de production locaux.

Les évaluations se dérouleront en situation réelle de travail :

- en entreprise (de stage, d'apprentissage)

- en atelier pédagogique.

Lorsque la situation ne le permettra pas (situation absente pendant la période de stage, impossible à anticiper, n'existant pas dans l'exploitation, situation présentant un risque trop important, épreuves de rattrapage...) on pourra mettre en œuvre des situations d'évaluation en partie reconstituées.

Les objectifs des UC S sont de 2 sortes : des objectifs qui permettent d'évaluer la réalisation des activités et des objectifs qui visent à évaluer la capacité à réagir dans une situation où une régulation est nécessaire ou encore une situation de dysfonctionnement. L'évaluation de ce type d'objectifs (dans le cas de cette UC S, il s'agit de l'objectif 314) sera faite au travers d'une ou de plusieurs des situations données en référence dans la colonne du milieu, adaptées au contexte local. Au cas où ces situations de référence ne correspondraient pas au contexte local, l'équipe enseignante pourra éventuellement proposer au jury une autre situation répondant au même objectif. Les évaluations organisées pour les situations de régulation ou de dysfonctionnement devront porter sur le diagnostic de la situation concernée, la mise en œuvre de l'action appropriée et sur la compréhension de son intervention.

<b>OI 31 : Réaliser des opérations d'élevage du vin</b>		
<b>Objectifs à évaluer</b>	<b>Points sur lesquels peut porter l'évaluation</b>	<b>Attendus</b>
<b>311 : Participer à l'analyse d'un vin</b>	Prélèvement de l'échantillon à analyser  Suivi organoleptique d'un vin	Déroulement des opérations : chronologie, respect des règles d'hygiène, de sécurité, consignes, homogénéité et représentativité de l'échantillon Justification de l'analyse en précisant son objectif et le protocole d'utilisation du matériel  Détection d'un déséquilibre ou d'un défaut majeur d'un vin et exposition des causes probables Réalisation des enregistrements et transmission orale le cas échéant des données de suivi et des informations
<b>312 : Participer aux opérations de clarification</b>	Réalisation des opérations de soutirage et d'ouillage Réalisation du collage Participation aux travaux de filtration et de stabilisation d'un vin	Déroulement des opérations : chronologie, respect des règles d'hygiène, de sécurité, consignes Réalisation du travail : utilisation des matériels dans le respect des procédures, respect du protocole du collage en le justifiant, nettoyage systématique sans consigne, signalement ou relevé d'anomalie(s) avant remisage et intervention si nécessaire Rangement et nettoyage des matériels et des locaux dans le respect des proportions des produits de nettoyage et du volume d'eau utilisé Justification du rôle des opérations dans l'obtention du produit
<b>313 : Participer aux opérations de traitement des vins avant le conditionnement</b>	Opérations de stabilisation d'un vin : - stabilisation tartrique - adjonction de gomme arabique...	Réalisation du travail et nettoyage systématique sans consigne, signalement ou relevé d'anomalie(s) avant remisage, intervention si nécessaire Rangement et nettoyage des matériels et des locaux dans le respect des proportions des produits de nettoyage et du volume d'eau utilisé Justification du rôle des opérations dans l'obtention du produit

<p><i>Dans une des situations décrites ci-dessous, on attend de l'apprenant :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- qu'il diagnostique la situation concernée</li> <li>- qu'il mette en œuvre l'action-réponse appropriée</li> <li>- qu'il explique et justifie son intervention</li> </ul>		
Objectif à évaluer	Description de la situation	Attendus
<p><b>314 : Réagir lors d'une situation professionnelle qui nécessite une régulation</b></p>	<p>Détection d'anomalies liées :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- au processus, par ex : identification des maladies d'un vin, détection d'un défaut éventuel d'un vin</li> <li>- au matériel, par ex. : dysfonctionnement technique</li> </ul>	<p>Identification de la cause et signalement rapide au responsable</p> <p>Evaluation des conséquences de l'anomalie constatée</p> <p>Rapidité et pertinence de la réaction</p> <p>Proposition d'une solution de secours</p>

## Unité Capitalisable d'Adaptation Régionale et à l'Emploi

### BPA Travaux de la vigne et du vin spécialité Travaux de la cave

<b>UCARE 1 :</b>		
<b>OT : Mettre en œuvre ou Réaliser .... à compléter</b>		
<p><b>Prescriptions</b></p> <p>L'UCARE comporte une situation d'évaluation qui va permettre la validation des objectifs en situation professionnelle. Les éléments constitutifs de cette UCARE doivent être élaborés par le centre de formation et décrits dans les tableaux ci-dessous.</p> <p>L'évaluation <b>se déroulera en situation réelle de travail :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- en entreprise (de stage, d'apprentissage)</li> <li>- en atelier pédagogique.</li> </ul> <p>Lorsque la situation ne le permettra pas (situation absente pendant la période de stage, impossible à anticiper, n'existant pas dans l'exploitation, situation présentant un risque trop important, épreuves de rattrapage...) on pourra mettre en œuvre une situation d'évaluation en partie reconstituée.</p>		
Objectifs à évaluer	Points sur lesquels peut porter l'évaluation	Attendus
<b>Objectifs de réalisation</b>		
<p><i>Dans la (ou les) situation(s) décrite(s) ci-dessous, on attend de l'apprenant :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- qu'il diagnostique la situation concernée</li> <li>- qu'il mette en œuvre l'action-réponse appropriée</li> <li>- qu'il explique et justifie son intervention</li> </ul>		
<b>Objectif de régulation (Réagir à une situation qui nécessite une régulation)</b>		

## Unité Capitalisable d'Adaptation Régionale et à l'Emploi

### BPA Travaux de la vigne et du vin spécialité Travaux de la cave

<b>UCARE 2 :</b>		
<b>OT : Mettre en œuvre ou Réaliser .... à compléter</b>		
<p><b>Prescriptions</b></p> <p>L'UCARE comporte une situation d'évaluation qui va permettre la validation des objectifs en situation professionnelle. Les éléments constitutifs de cette UCARE doivent être élaborés par le centre de formation et décrits dans les tableaux ci-dessous.</p> <p>L'évaluation <b>se déroulera en situation réelle de travail :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- en entreprise (de stage, d'apprentissage)</li> <li>- en atelier pédagogique.</li> </ul> <p>Lorsque la situation ne le permettra pas (situation absente pendant la période de stage, impossible à anticiper, n'existant pas dans l'exploitation, situation présentant un risque trop important, épreuves de rattrapage...) on pourra mettre en œuvre une situation d'évaluation en partie reconstituée.</p>		
Objectifs à évaluer	Points sur lesquels peut porter l'évaluation	Attendus
<b>Objectifs de réalisation</b>		
<p><i>Dans la (ou les) situation(s) décrite(s) ci-dessous, on attend de l'apprenant :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- qu'il diagnostique la situation concernée</li> <li>- qu'il mette en œuvre l'action-réponse appropriée</li> <li>- qu'il explique et justifie son intervention</li> </ul>		
<b>Objectif de régulation (Réagir à une situation qui nécessite une régulation)</b>		

## Unité Capitalisable d'Adaptation Régionale et à l'Emploi

### BPA Travaux de la vigne et du vin

<b>UCARE</b>		
<b>OT : Mobiliser des éléments d'analyse technico-économiques pour raisonner un projet</b>		
<p><b>Prescriptions</b></p> <p>Les personnes titulaires du BPA Travaux de la vigne et du vin, nées avant 1971, pourront obtenir la capacité professionnelle à condition d'avoir validé cette UCARE Mobiliser les éléments d'analyse technico-économiques pour raisonner un projet (cf. arrêté de création du BPA TVV).</p>		
Objectifs à évaluer	Points sur lesquels peut porter l'évaluation	Attendus
<p>OI 1 : Analyser les résultats technico-économiques d'une exploitation viticole</p>	<p>Composantes du système d'exploitation (facteurs de production, foncier, environnement socio-économique et biophysique, système de production...) Charges et produits d'une exploitation Composantes du patrimoine de l'exploitation et ses sources de financement Principaux indicateurs de diagnostic économique et financier</p>	<p>A partir de l'étude d'un cas concret (exploitation de stage ou d'apprentissage) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- identification des principaux postes d'un compte de résultat et interprétation d'indicateurs simples</li> <li>- repérage des grandes masses d'un bilan et interprétation d'indicateurs simples</li> <li>- comparaison des résultats de l'exploitation avec ceux d'exploitations de référence</li> </ul>
<p>OI 2 : Proposer les éléments principaux d'un projet d'amélioration</p>	<p>Etapes de la réflexion à mener Principaux postes d'un budget partiel Éléments de budget de trésorerie</p>	<p>A partir d'un cas concret :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- identification des enjeux, objectifs et impacts du projet</li> <li>- réalisation d'un budget partiel simple</li> <li>- identification des principales conséquences d'une décision sur la trésorerie</li> </ul>



# Décrets, arrêtés, circulaires

## TEXTES GÉNÉRAUX

### MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

#### Arrêté du 25 juillet 2006 portant création et fixant les modalités de délivrance du brevet professionnel agricole option « travaux de la vigne et du vin »

NOR : AGRE0601616A

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,

Vu le livre VIII du code rural, et notamment ses articles D. 811-166-1 à D. 811-166-8 ;

Vu le décret n° 2003-1160 du 4 décembre 2003 modifiant la partie réglementaire du livre VIII du code rural et relatif aux diplômes technologiques et professionnels délivrés par le ministre chargé de l'agriculture ;

Vu l'arrêté du 28 avril 2000 relatif à l'attribution de la capacité professionnelle agricole ;

Vu l'avis de la commission professionnelle consultative des métiers de l'agriculture, de l'agro-industrie et de l'espace rural du 30 mai 2006 ;

Vu l'avis du comité technique paritaire central de la direction générale de l'enseignement et de la recherche du 29 juin 2006 ;

Vu l'avis du Conseil national de l'enseignement agricole du 11 juillet 2006,

Arrête :

**Art. 1<sup>er</sup>.** – Il est créé une option « travaux de la vigne et du vin » du brevet professionnel agricole qui comprend deux spécialités professionnelles :

- « travaux de la vigne » ;
- « travaux de la cave ».

Le diplôme du brevet professionnel agricole option « travaux de la vigne et du vin » est délivré selon la modalité des unités capitalisables.

**Art. 2.** – Le référentiel du brevet professionnel agricole option « travaux de la vigne et du vin » comporte :

- un référentiel professionnel ;
- un référentiel de compétences ;
- un référentiel d'évaluation par unités capitalisables.

Ce référentiel est annexé au présent arrêté (1).

**Art. 3.** – Le référentiel d'évaluation du diplôme du brevet professionnel agricole option « travaux de la vigne et du vin » est composé de dix unités capitalisables (UC). Le diplôme est délivré aux candidats qui ont obtenu dix unités capitalisables réparties de la manière suivante :

- trois unités capitalisables générales : UCG 1, UCG 2, UCG 3 ;
- deux unités capitalisables d'option : UCO 1, UCO 2 ;
- trois unités capitalisables de spécialité : UCS 1, UCS 2, UCS 3 ;
- deux unités capitalisables d'adaptation régionale à l'emploi (UCARE).

**Art. 4.** – Les unités capitalisables d'adaptation régionale à l'emploi sont définies et élaborées par le centre de formation habilité par le directeur régional de l'agriculture et de la forêt.

Au moins une des deux unités capitalisables d'adaptation régionale à l'emploi présentées par le candidat concerne l'acquisition ou l'approfondissement de savoir-faire pratiques relatifs au domaine professionnel de l'option.

Les candidats qui peuvent bénéficier des dispositions de l'arrêté du 28 avril 2000 susvisé doivent avoir validé l'unité capitalisable d'adaptation régionale à l'emploi intitulée « Mobiliser des éléments d'analyse technico-économique pour raisonner un projet ».

**Art. 5.** – La durée de la formation pour le brevet professionnel agricole option « travaux de la vigne et du vin » est d'au moins huit cents heures en centre de formation pour l'obtention d'une des spécialités.

La durée de la formation en milieu professionnel est comprise entre huit et douze semaines.

La durée de la formation en centre peut être réduite après évaluation du positionnement.

Les candidats titulaires des diplômes figurant à l'annexe II peuvent obtenir certaines unités capitalisables dans les conditions fixées par cette annexe.

**Art. 6.** – Le directeur du centre de formation propose à un jury permanent les épreuves permettant de vérifier l'atteinte des objectifs terminaux.

Le jury est chargé de la validation des dix unités capitalisables constitutives des spécialités du brevet professionnel agricole option « travaux de la vigne et du vin ». Il agréé les modalités d'évaluation proposées par le directeur du centre de formation et ayant fait l'objet d'une habilitation. Il se prononce sur la nature des épreuves et sur leur niveau.

Les trois unités capitalisables de spécialité et les unités capitalisables d'adaptation régionale à l'emploi relatives à l'acquisition de savoir-faire pratiques sont évaluées en situation de travail en entreprise ou en atelier pédagogique.

**Art. 7.** – Les candidats désirant se présenter au brevet professionnel agricole option « travaux de la vigne et du vin » dans le cadre des dispositions prévues à l'article 3 du présent arrêté déposent, dans les délais fixés pour chaque session, leur dossier de candidature auprès de la direction régionale de l'agriculture et de la forêt dont relève leur centre de formation.

Les candidats s'inscrivent à une spécialité du brevet professionnel agricole option « travaux de la vigne et du vin ».

Le candidat qui prépare ultérieurement une autre spécialité du brevet professionnel agricole option « travaux de la vigne et du vin » doit valider les trois unités de spécialité professionnelle de cette spécialité.

**Art. 8.** – Les candidats ayant suivi la totalité de la formation relative au référentiel du diplôme du brevet professionnel agricole option « travaux de la vigne et du vin » sont dispensés du CACES (certificat d'aptitude à la conduite en sécurité) pour les catégories 1 et 9 définies dans les recommandations R. 372 de la Caisse nationale d'assurance maladie des travailleurs salariés dans les conditions précisées aux alinéas ci-dessous :

- conditions relatives à la formation dispensée dans l'établissement de formation : la formation pratique à la conduite en sécurité du ou des matériels des catégories concernées est assurée par l'établissement de formation conformément au référentiel de formation et d'évaluation figurant dans les annexes des recommandations de la Caisse nationale d'assurance maladie des travailleurs salariés ;
- conditions relatives à l'évaluation réalisée dans l'établissement de formation : les candidats doivent satisfaire aux conditions de l'évaluation relative à l'utilisation en sécurité et aux connaissances nécessaires conformément aux annexes des recommandations de la Caisse nationale d'assurance maladie des travailleurs salariés.

Conformément aux annexes des recommandations visées, une attestation valant CACES est établie par le chef d'établissement de formation aux candidats répondant aux conditions définies ci-dessus.

**Art. 9.** – Le directeur général de l'enseignement et de la recherche et les directeurs régionaux de l'agriculture et de la forêt sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 25 juillet 2006.

Pour le ministre et par délégation :  
Le directeur général de l'enseignement  
et de la recherche,

J.-L. BUËR

(1) L'annexe I peut être consultée au ministère de l'agriculture et de la pêche (DGER), 1<sup>er</sup> ter, avenue de Lowendal, 75007 Paris, ou sur le site [www.chlorofil.fr](http://www.chlorofil.fr).

## A N N E X E I I

### Tableau de validation des acquis académiques

DIPLÔMES DÉTENUS	UNITÉS CAPITALISABLES réputées acquises
CAPA, BEPA, BPA.	UCG 1, UCG 2.
Autres diplômes de niveau V, CAP, BEP.	UCG 1, UCG 2.
Autres BPA renouvelés.	UCG 1, UCG 2, UCG 3.

DIPLÔMES DÉTENUS	UNITÉS CAPITALISABLES réputées acquises
BPA option « travaux de la vigne et du vin » dans une des spécialités.	UCG 1, UCG 2, UCG 3, UCO 1, UCO 2.
CAPA option « vigne et vin ».	UCG 1, UCG 2, UCO 1, UCO 2.
BEPA option « conduite de productions agricoles », spécialité « vigne et vin ».	UCG 1, UCG 2, UCG 3, UCO 1, UCO 2.
Brevet professionnel « responsable d'exploitation agricole ».	UCG 1, UCG 2, UCG 3, UCO 1.
Bac pro « conduite et gestion de l'exploitation agricole », option « vigne et vin ».	UCG 1, UCG 2, UCG 3, UCO 1, UCO 2.
Autres diplômes de niveau IV.	UCG 1, UCG 2.