

# STAGE E7 en BTSA APV, Compte rendu du groupe SPV

Toulouse, le 28 mars 2012

Participants :

Laurence BARRET	LEGTA Aix	Dominique MARLE	LEGTA Auxerre
Bernard BEAUFILS	LEGTA Chateauroux	Colette KIEFFER	LEGTA Metz
Thierry BEGUE	LEGTA Auch	Philippe MARS	LEGTA Le Robillard
Philippe BEZANÇON	LAP Sainte Maure	Dominique MERCIER	LAP La Raque
Jean-Luc BOUSCARAT	CFPPA Auzeville	Jean-Louis PISTRE	LEGTA Caracassonne
Sabrina BOURREL		Christian THIMONNIER	LEGTA Venours
Danielle JEAN-BAPTISTE	LEGTA La Croix Rivail	Roland TROUSSEAU	LAP
Estelle JOURDAN (rapporteur)	LEGTA Vienne	Grégoire VANDAELE	Institut de Genech
Magali BENOIT (IEA), animation et travail sur le compte rendu			

## Objectifs de l'atelier

- Travailler sur la posture d'enseignant, formateur, accompagnateur voire tuteur
  - Amener l'apprenant à choisir une SPV conforme aux attentes du référentiel
  - Libeller avec précision une SPV
- Travailler sur la posture d'évaluateur
  - Interroger un candidat sur la SPV
  - Noter un candidat sur la partie SPV

## Méthode de travail retenue par le groupe

Travail de réflexion à partir d'un nombre significatif de fiches réalisées par des apprenants et couvrant des champs représentatifs de l'ensemble des fiches apportées par les enseignants participant au stage.

## Travail réalisé par le groupe

- Caractériser des intitulés des SPV selon : le niveau, l'étendue (étroit / large), la formulation (précis ou pas), le lien avec des SPS pour en dégager les caractéristiques d'une SPV de niveau BTSA et conforme aux attentes pour un BTSA APV.
- Décliner une même SPV pour différents niveaux de formation (IV et III).
- Se placer en qualité de jury chargé d'évaluer un candidat.

### Liste des intitulés de fiches SPV sur lesquels le groupe a travaillé

1. Comment garantir la fertilité des sols ?
2. Comment diminuer l'oïdium sur chicorée scarole/frisée ?
3. Encadrer une équipe
4. Effectuer un prélèvement
5. Intervention d'un technicien de culture sur l'exploitation familiale
6. Surveillance des maladies du feuillage sur betterave
7. Réglage d'un épandeur à engrais
8. Réaliser des échantillons de moisson
9. Vendre et suivre un stock de plants de pommes de terre
10. Planter et suivre la production d'une parcelle d'arbres truffiers
11. Animation d'une visite touristique au jardin des papillons
12. Programme d'hybridation sur abricotier
13. Démarcher, conseiller
14. Tracteurs écoles pour des élèves de seconde bac pro
15. Suivi des pièges à pyrale et conseils de lutte aux riziculteurs
16. Renouvellement de matériel et achat de matériels supplémentaires
17. Démontrer les résultats du rendement du blé sur un essai bas intrants
18. Mettre en place une culture de tomates sous serre
19. Modifier le travail du sol sur maïs en passant à des techniques culturales simplifiées sur l'exploitation de stage
20. Diffusion d'information
21. Choix raisonné d'un investissement ou d'un équipement
22. Gestion du système d'irrigation
23. Livraison des semences auprès des agriculteurs
24. Construction de courbes de croissance pluriannuelles à partir de mesures de terrain
25. Distillation de pétales de roses
26. Découvrir une exploitation agricole française
27. Prédiction de taux de sucre de manière non destructive par IR
28. Essai biologique riz
29. Encadrement d'une équipe de saisonniers au moment de la récolte
30. Mise en place de la traite suivie d'une vente directe
31. Organisation d'une visite d'essai
32. Mise en place, suivi d'une expérimentation et exploitation des résultats
33. Prélèvement de terre Xynthia
34. Notation des symptômes de fusariose sur épi
35. Comment obtenir des aides pour une exploitation classée en ZNP pour palier les contraintes que cela entraîne
36. Evaluation de la durabilité du système d'exploitation dans le cadre d'un élevage de polyculture élevage (bovin, caprin)

#### Remarque :

L'exercice peut être reproduit en classe avec les SPV des étudiants, dans un but d'autocritique (très formateur).

# Conclusions du groupe

## 1) Le libellé d'une SPV

- Verbe d'action
- Action qui a un sens
- Action en lien avec une ou plusieurs SPS
- Titre fidèle au contenu
- Ne pas confondre « l'outil » utilisé (ex : prélèvement d'échantillon, intervention d'un technicien) et la finalité de la SPV
- Différenciation entre situation vécue et moyens mis en œuvre par l'étudiant
- Pas sous forme de question

## Contenu

L'analyse réflexive est réservée à l'oral (identification des compétences ...).

Outils d'aide :

- fiche oui / non : peut être utilisée avec les étudiants (fiche **communiquée lors de l'accompagnement**)
- fiche de présentation **communiquée lors de l'accompagnement** : fiche indicative, on n'est pas obligé de la suivre sur la forme, mais le fond doit y être : SPS concernée(s), éléments du contexte, principales activités et tâches réalisées, implication dans la SPV, autres contextes où la SPV est vécue.

Ne pas oublier de situer « où » on a rencontré la SPV (ex : EA familiale différent de EA de stage,...)

- Fiche d'autoévaluation à **construire par les équipes**, en intégrant les critères cités au paragraphe 1), pour amener les apprenants à évaluer la SPV qu'ils ont choisie. Possibilité de croiser les évaluations de la validité de la SPV au sein du groupe classe.

## 2) Niveau BTS ?

Attention à faire les différences entre tâche, activité et situation (**voir annexe 1**).

Tableau de comparaison bac pro / BTS (exemple SPV tableau ci-après + **annexe 2**) pour identifier la différence de niveau.

Rq : exercice réalisé par rapport à un exemple de SPS, ce n'est pas forcément transposable aux référentiels entiers (rq sur le fait qu'un bac pro, se plaçant notamment dans la situation d'un chef d'EA doit pouvoir se projeter dans le futur).

Exemple : SPV « organiser une visite d'essai »

Bac pro	BTS
Plutôt exécutant Entretien et mise en place du site d'essai Accueil, distribution des docs Signalisation sur le site Aide à la réalisation des docs Peut répondre à des questions sur l'ITK des parcelles	Plutôt réalisation / projection sur le long terme Maîtrise les gestes techniques (doit pouvoir les faire réaliser) Réalise les panneaux d'affichage (adaptation à des bases existantes) et organise le circuit de visite Participe aux invitations (qui inviter) + rédige la lettre d'invitation Elabore les docs de visite Assure et commente la visite, capable d'adapter le discours selon le public Connait les objectifs de l'essai, connait les résultats et est capable de les commenter Participe aux discussions de bilan sur la visite, doit pouvoir proposer des pistes d'amélioration

### 3) Questionnement jury

Remarque préalable, sur constat des équipes pédagogiques : niveau BAC = souvent niveau de ce qui est fait en stage.

Or, il ne faut pas évaluer ce que l'étudiant a fait en stage (activités de niveau BTS ou non).

Il s'agit de voir s'il peut se replacer ou replacer l'activité par rapport à un niveau BTS. Voir si l'étudiant a conscience de ce pas à franchir, et voir comment il se positionne par rapport à ça.

→ Evaluer son adaptation, ses capacités de transfert et d'analyse.

→ Cette analyse critique est réservée au questionnement oral, ce n'est pas sur la fiche écrite.

Questions :

- ce qu'il a fait, quand, comment, pourquoi ?
- voir s'il comprend ce qu'il a fait
- le projeter dans des situations un peu différentes, ce qu'il y aurait à refaire ou à améliorer
- ...
- pour voir si ce qui est présenté a vraiment été réalisé : aller vers un questionnement plus technique

Voir fiche guide viti-oenologie en **annexe 3** (attention, fiche élaborée pour un entretien plus long)

#### 4) Notation

Pour le cas de SPV avec activités (tâches) plutôt de type bac pro :

- On est resté au niveau bac pro + rien compris : très inférieur à la moyenne
- On est resté au niveau bac pro mais compréhension de ce qui est fait : inférieur à la moyenne
- On est encore au niveau bac pro, mais identification et compréhension du niveau BTS : un peu supérieur à la moyenne
- Niveau BTS : vers la note max
- Stage de niveau BTS mais candidat incapable d'analyser ses pratiques : inférieur à la moyenne

Pour le cas de SPV avec activités bien identifiées BTS : c'est transposable

#### 5) Remarques et questions posées par le groupe

- Question du support : rien d'obligatoire, rien de noté dans la note de service de cadrage

A voir selon le cas

→ Plutôt oui pour des supports qui ont servi à la réalisation de la SPV ou étant des produits de la SPV (plaquette d'info par ex)

→ Plutôt non pour des supports de type réponse aux questions

- Importance de l'accompagnement : lien avec le travail du Groupe 13 : le suivi de la formation en milieu professionnel
- 2 SPV semblent suffisantes pour couvrir les SPS

→ Plutôt rester sur 3 SPV.

Année « test », on fera un bilan après cette première session ??

## Annexe 1 : Définitions de tâche, d'activité et de situation professionnelle

La pratique veut que l'on parle indifféremment ou non selon les auteurs de tâche, d'activité

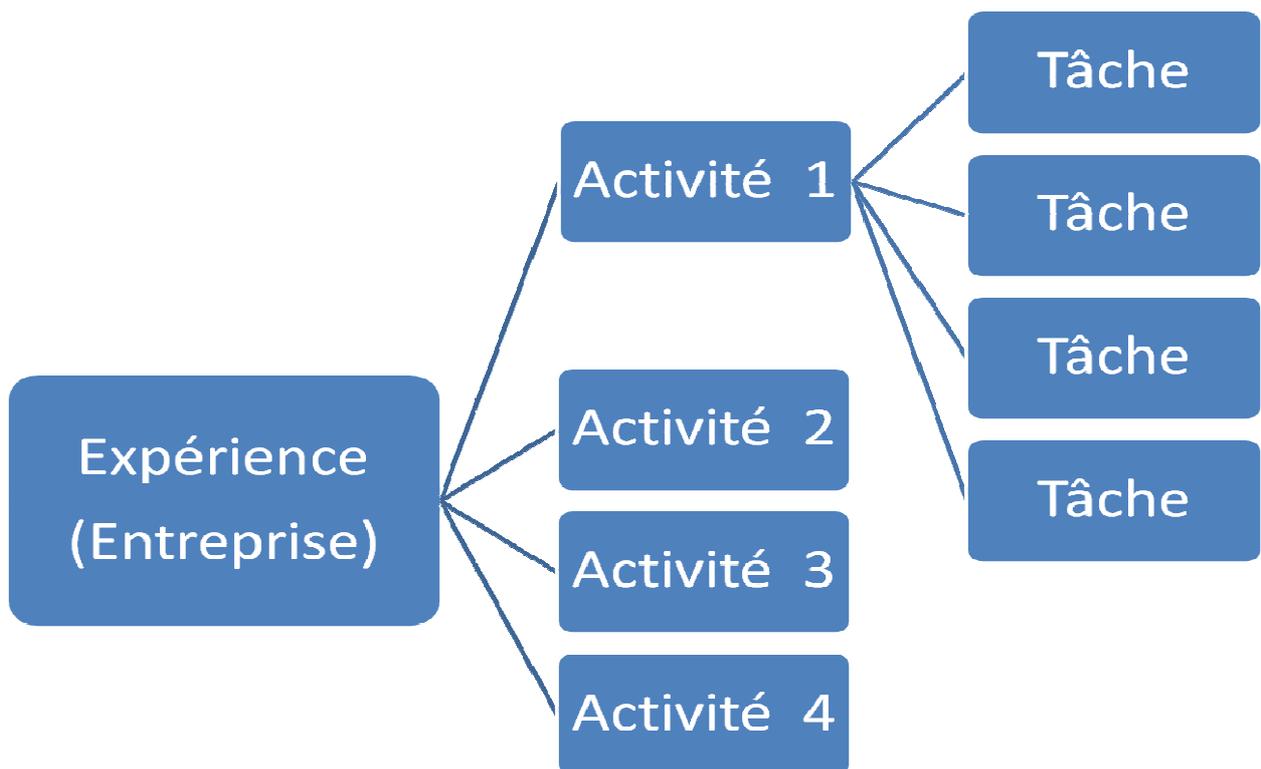
ou de situation professionnelle. Nous pouvons retenir les définitions suivantes

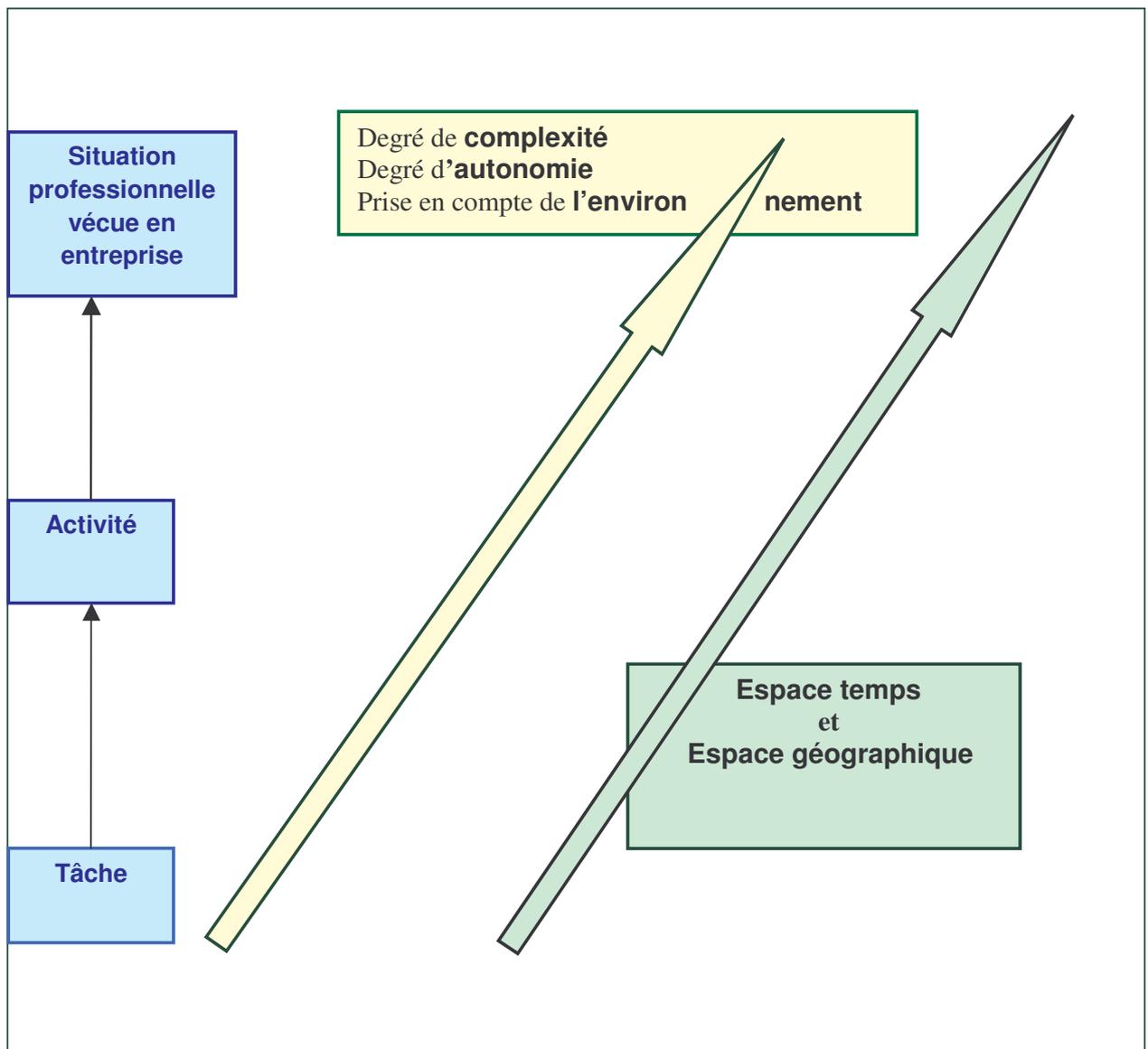
**Situation professionnelle significative** : Activités contextualisées dans un environnement de travail donné et pour lesquelles on précise les ressources dont il convient de disposer pour réaliser l'activité ainsi que les critères permettant de mesurer l'expérience ou la performance réalisée » (extrait du guide d'écriture des référentiels de diplômes professionnels - DGER sém. de juin 2007 –ENESAD)

**Activité** : « Ensemble de tâches effectivement réalisées par la personne concourant à une ou plusieurs fonctions dans l'entreprise, selon des conditions d'exercice identifiées ».

(MEN - la validation des acquis professionnels - Direction des Lycées et collèges - 1994)

**Tâche** : Le terme de **tâche** est souvent attaché à des exécutions manuelles intégrées dans un environnement relativement simple. Les **situations** ou **activités** plus complexes (comme celles attendues pour évaluer le niveau bac pro) englobent un certain nombre de tâches « unitaires » intégrées dans un ensemble cohérent. (d'après J. Courtas, Enfa).





## Annexe 2 : activité professionnelle déclinée selon les niveaux au travers de quatre thèmes (taille, pressurage, protection phytosanitaire et SO<sub>2</sub>) et tableaux de synthèse par niveau de formation.

Documents de travail produits lors du Stage DGER - ENFA de Toulouse « BTSA Viti-Oeno – les périodes en milieu professionnel : suivi, valorisation, évaluation et Epreuve terminale E7, du 29 au 31 mars 2010.

TAILLE		
BEPA	Bac Pro	BTSA
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Ouvrier qualifié</i></li> <li>• utilisation et entretien du matériel (pré taille, taille et broyage)</li> <li>• Identification des bois</li> <li>• Maîtrise de la charge</li> <li>• Respect des consignes et objectifs de production</li> <li>• Cadence et dextérité</li> <li>• Détecter les anomalies</li> <li>• Respect des consignes de sécurité</li> <li>• Finalisation du chantier (soin et application)</li> <li>• Intégration dans l'équipe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Chef d'Exploitation agricole</i></li> <li>• Choix de mode de taille et de la charge par rapport aux objectifs de production et technico-économiques</li> <li>• Formation et entretien des plantiers</li> <li>• Organisation du chantier, formation pratique des saisonniers, préparation et choix du matériel</li> <li>• Vérification et contrôle de la qualité du travail</li> <li>• Prévention sécurité</li> <li>• Identification des maladies et prise en compte lors du raisonnement de la stratégie phytosanitaire</li> <li>• Gestion des conflits, cohésion de l'équipe</li> <li>• Maîtrise de la pratique (pré requis des BEPA)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Technicien supérieur</i></li> <li>• Choix de mode de taille et de la charge par rapport aux objectifs de production.</li> <li>• Formation et entretien des plantiers</li> <li>• Organisation du chantier, formation pratique et théorique des saisonniers, préparation et choix du matériel</li> <li>• Organisation et répartition des travaux sur la saison (pré taille, entretien du palissage, broyage...)</li> <li>• Choix du type de main d'œuvre (prestataires, saisonniers, contrat)</li> <li>• Vérification et contrôle de la qualité du travail</li> <li>• Prévention sécurité</li> <li>• Identification des maladies et prise en compte lors du raisonnement de la stratégie phytosanitaire,</li> <li>• Maîtrise de la pratique, crédibilité</li> <li>• Savoir déléguer, gérer les conflits, cohésion de l'équipe</li> <li>• Conseils aux professionnels</li> <li>• Diagnostic, test et adaptation du mode de taille par rapport à une évolution</li> </ul>

PRESSURAGE		
BEPA	Bac Pro	BTSA
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Entretien du pressoir</li> <li>- Charger le pressoir</li> <li>- Lancer le cycle</li> <li>- Assurer le suivi               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vider le pressoir</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organise le chantier de pressurage</li> <li>- Supervise l'équipe des salariés et l'exécution des tâches</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Planifie les chantiers en fonction des objectifs préalablement définis</li> <li>- Vérifie l'exécution et la bonne mise en oeuvre</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Assure et exécute toutes les tâches inhérentes au pressurage dans le respect des règles de sécurité, sous la supervision du maître de chai</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oriente la technique de pressurage en fonction de la qualité de la matière première et du produit final souhaité</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réglage des cycles de pressurage</li> <li>- Supervise la sélection des jus et oriente leurs acheminements</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prévient si anomalies constatées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Assure la traçabilité des produits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Anticipe les accidents liés à la qualité de la matière première               <ul style="list-style-type: none"> <li>• résout les problèmes de la façon la plus appropriée</li> <li>• envisager des alternatives</li> </ul> </li> </ul>

PROTECTION PHYTOSANITAIRE		
BEPA	Bac Pro	BTSA
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Identification des produits</li> <li>-Utilisation des EPI</li> <li>-Préparation des produits</li> <li>-Remplissage du pulvérisateur</li> <li>-Réglage si nécessaire du pulvérisateur</li> <li>-Réalisation du traitement</li> <li>-Nettoyage du pulvérisateur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Identification de la maladie</li> <li>-Prise de décision avec conseils techniques</li> <li>-Choix du produit</li> <li>-Etalonnage et Réglage du matériel</li> <li>-Utilisation des EPI</li> <li>-Préparation des produits</li> <li>-Remplissage du pulvérisateur</li> <li>-Réalisation du traitement</li> <li>-Nettoyage du pulvérisateur</li> <li>-Gestion des effluents</li> <li>-Observation de l'efficacité des traitements</li> <li>-Nettoyage du pulvérisateur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Prise de décisions</li> <li>-Organiser et préparer le chantier de produit agro pharmaceutiques</li> <li>-Réagir aux imprévus</li> <li>-Contrôler les résultats et assurer la traçabilité</li> <li>-Mettre en place la pratique du management de la qualité et de l'environnement</li> </ul>

<b>S02</b>		
BEPA	Bac Pro	BTSA
<p>-Il reçoit la consigne de la dose (quantité de solution à apporter pour une cuve) – LE CALCUL EST FAIT</p> <p>-Il met en œuvre le sulfitage.</p> <p>-Il tient le registre d'activité.</p> <p>-Il traite le vin en fonction des analyses.</p>	<p>-Il interprète une analyse.</p> <p>-Il adapte la dose au produit</p> <p>-Aspect réglementaires.</p> <p>-Il réalise le sulfitage :            -calcul            -mise en œuvre ?            -respect des procédures de sécurité</p> <p>-Il tient à jour le registre des caves</p>	<p>-Aspect réglementaire.</p> <p>-Réaliser le choix de l'analyse.</p> <p>-Faire l'analyse.</p> <p>-Interpréter le résultat. (méthode précision).</p> <p>-Analyse la cohérence.</p> <p>-Prendre la décision de sulfiter.</p> <p>-Calculer la dose.</p> <p>-Choisir le produit (réglementation, choix du stockage, soucieux des doses d'emploi (limiter son emploi par des produits alternatifs).</p> <p>-Réaliser le sulfitage (consignes d'utilisation, savoir l'intégrer dans la chaîne de traitement)</p> <p>-Connaître le produit (dangers pour l'utilisateur, le consommateur).</p> <p>-Enregistrer sur le registre, traçabilité</p> <p>-Vérifier l'effet du sulfitage.</p>

## Tableaux de synthèse

### Qu'attend-on d'un BEPA Travaux de la Vigne et du Vin ( niveau V )?

Groupe A	Groupe B	Groupe C	Groupe D
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le BEPA VO est un ouvrier qualifié en viticulture et œnologie capable d'exécuter les différents travaux de la vigne et du chai, dans le respect des règles de sécurité.</li> <li>- Il doit en outre, faire preuve d'une certaine autonomie à la vigne, voire être capable d'encadrer occasionnellement une petite équipe et de répercuter les consignes qui lui sont données.</li> <li>- Il possède une connaissance de base du matériel qui lui permet d'une part, de l'utiliser dans les règles de sécurité, et d'autre part, d'avoir une certaine autonomie dans la gestion des problèmes simples.</li> <li>- Il est en relation régulière (idéalement journalière) avec son employeur.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Ouvrier qualifié</li> <li>-Exécutant (dextérité, cadence)</li> <li>-Petite maintenance</li> <li>-Maîtrise la conduite du matériel</li> <li>-Entretien, sécurité, hygiène</li> <li>-Peu d'initiative</li> <li>-Peu de gestion (retour de l'info au supérieur)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- C'est un ouvrier qualifié d'exploitation viticole et vinicole.</li> <li>- C'est un <b>exécutant des tâches</b>, qui est à même de <b>comprendre la situation</b> professionnelle qu'il vit.</li> <li>- C'est avant tout un salarié à <b>dominance viticole</b> (l'activité œnologique est exercée avec un degré de moindre autonomie).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>C'est un(e) exécutant(e)</b> qui travaille avec une certaine autonomie dans son activité.</li> <li>- Il reçoit des consignes au jour le jour. Son autonomie est plus importante à la vigne (sauf traitement) qu'en cave.</li> <li>- Il utilise le matériel et réalise les travaux de conduite et de production vitivinicole dans le respect de sécurité, de l'environnement, du matériel et des consignes : Il n'agit que sur consigne et sous contrôle.</li> <li>- Il est capable de restituer le travail effectué.</li> <li>- Il ne participe pas à la prise de décision dans l'entreprise</li> </ul>

**Résumé :** Le titulaire d'un Brevet d'Etudes Professionnelles Agricoles (BEPA) est un ouvrier qualifié qui sait parfaitement exécuter des tâches d'après une consigne. Il est placé sous l'ordre et la responsabilité d'un supérieur hiérarchique auquel il « rend compte » du travail réalisé.

## Qu'attend-on d'un Bac Pro CGEA (Conduite et Gestion de l'Entreprise Agricole) option Vigne et Vin ( niveau IV ) ?

Groupe A	Groupe B	Groupe C	Groupe D
<p>-Le titulaire du Bac pro se destine à une activité d'exploitant : il assure le pilotage d'une unité de production agricole.</p> <p>-A ce titre, il doit maîtriser les processus techniques et environnementaux de production et de transformation viti-vinicole.</p> <p>-Autonome, il est amené à prendre des décisions dans le respect de la réglementation et des obligations contractuelles vis à vis de tiers.</p> <p>-Il gère et anime l'équipe intervenant sur l'exploitation.</p> <p>-Il est responsable de résultats technico-économiques de son activité.</p>	<p>-Chef d'EA (gestion de l'EA dans son ensemble).</p> <p>-Prise d'initiative et décisions.</p> <p>-Cherche et applique l'info technique.</p> <p>-Communication (réseau pro et au sein de l'EA).</p> <p>-Suivi et traçabilité (travail – vérification) / EA.</p> <p>-Organise et exécute les travaux viti-oeno.</p> <p>-Peu de vision globale de la filière.</p>	<p>Il a deux profils possibles :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- soit un emploi salarié en tant qu'ouvrier hautement qualifié qui est à même de prendre des décisions,</li> <li>- soit la conduite et la gestion de l'exploitation vitivinicole.</li> </ul>	<p><b>Prise de décision, responsabilité et capacité d'analyse.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il peut être salarié ou chef d'exploitation.</li> <li>- Il est responsable de son exploitation et autonome dans son travail : son champ d'activité est large : de la vigne à la vente du vin.</li> <li>- Il est capable d'élaborer une analyse globale pour l'entreprise. Il assure le pilotage d'un point de vue technique et économique. Il choisit un système d'exploitation cohérent et durable.</li> <li>-Il anime et gère l'équipe de travail.</li> <li>- Il respecte les règles d'hygiène et de sécurité.</li> <li>- Il sait combler d'éventuels manques de connaissance en allant chercher les informations et les adapter à sa propre situation.</li> </ul>
<p><b>Résumé :</b> Le titulaire d'un Baccalauréat Professionnel CGEA-VV est un chef d'exploitation ou un ouvrier hautement qualifié. Il assure en autonomie le pilotage du système de production à l'échelle de l'exploitation.</p>			

### Qu'attend-on d'un BTSA option Viticulture-OEnologie ( niveau III )?

Groupe A	Groupe B	Groupe C	Groupe D
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le technicien supérieur VO possède les acquis permettant d'orienter et d'organiser la production d'une exploitation viti-vinicole.</li> <li>- Il peut aussi assurer des fonctions d'expérimentation, de conseil, de développement, d'expertise, d'évaluation et de gestion administrative.</li> <li>- En production, il est capable d'intégrer, voire de définir les priorités technico-économiques.</li> <li>- A la vigne, il est capable d'assurer la conduite du vignoble dans une optique de durabilité économique et environnementale.</li> <li>- Il est capable de conduire les vinifications en fonction d'objectifs produits précis.</li> <li>- Il possède en outre des capacités de communication lui permettant d'assurer la commercialisation, et de gérer son équipe au quotidien et de manière durable.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Technicien supérieur</li> <li>- Veille technique et diffusion de l'info (innovation)</li> <li>- Communication, formation auprès des professionnels</li> <li>- Analyse et diagnostic une situation et propose une stratégie adaptée et justifiée.</li> <li>- Suivi et traçabilité (travail - vérification) au sein d'une entreprise (poste de travail, EA, cave coop, négoce..)</li> <li>- Formation et encadrement d'une équipe : organisation, répartition des tâches et objectifs, recrutement et évaluation des salariés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- C'est un responsable de structures diverses (exploitations vitivinicoles, entreprises de la filière, conseil).</li> <li>- Il joue aussi le rôle d'encadrement dans la gestion des ressources humaines et dans la mise en place d'un programme expérimental.</li> <li>- Il est sensibilisé sur les conséquences de ses activités sur l'environnement et il adapte ses pratiques au sens large.</li> <li>- L'ensemble des compétences s'entendent au niveau, régional, national, européen et international.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Technicien supérieur</i></li> <li>- Choix de mode de taille et de la charge par rapport aux objectifs de production..</li> <li>- Formation et entretien des plantiers.</li> <li>- Organisation du chantier, formation pratique et théorique des saisonniers, préparation et choix du matériel .</li> <li>- Organisation et répartition des travaux sur la saison (prétaille, entretien du palissage, broyage...).</li> <li>- Choix du type de main d'œuvre (prestataires, saisonniers, contrat).</li> <li>- Vérification et contrôle de la qualité du travail.</li> <li>- Prévention sécurité.</li> <li>- Identification des maladies et prise en compte lors du raisonnement de la stratégie phyto.</li> <li>- Maîtrise de la pratique, crédibilité</li> <li>- Savoir déléguer, gérer les conflits, cohésion de l'équipe.</li> <li>- Conseils aux professionnels.</li> <li>- Diagnostic, test et adaptation du mode de taille par rapport à une évolution.</li> </ul>
<p><b>Résumé :</b> Le titulaire d'un Brevet de Technicien Supérieur Agricole (BTSA), est responsable de structures au sein de la filière viti-vinicole, son espace de travail. Par ses acquis et sa capacité de recherche et d'analyse des informations, il est capable de faire évoluer la structure en prenant en compte le contexte de la filière du niveau local au niveau international.</p>			

## Annexe 3 : Guide d'entretien en BTSA VO

Document produits lors du Stage DGER - ENFA de Toulouse « BTSA Viti-Oeno – les périodes en milieu professionnel : suivi, valorisation, évaluation et Epreuve terminale E7, du 29 au 31 mars 2010.

### Guide d'entretien :

- Faire préciser au candidat :
  - Le contexte de la situation,
  - La part de responsabilité qu'il a prise dans la situation vécue,
  - Les objectifs de l'action,
  - Les résultats de l'action,
  - Les compétences
    - requises selon le candidat, pour faire face à la situation,
    - qu'il a mobilisées,
    - celles qui lui ont fait défaut,
    - qu'il n'a pas mobilisées mais qu'il aurait pu mobiliser (comment faire autrement ?),
    - qu'il aurait dû mobiliser au regard des résultats obtenus ou des imprévus survenus,
    - qu'il pourra réinvestir dans d'autres situations de sa vie professionnelle.
  
- Vérifier que le candidat maîtrise les savoirs et savoir-faire liés directement à la situation.
  
- Vérifier le niveau d'analyse du candidat :
  - Il doit être capable de prendre du recul sur la situation et sur sa posture dans la situation, de recadrer cette situation à différentes échelles : atelier, entreprise et au-delà (partenaires, filière...), historique et prospective.
  - Il doit pouvoir justifier en quoi ces compétences sont du niveau BTSA ?