

**Stage DGER - ENFA de Toulouse**  
**« BTSA Viti-Oeno - les périodes en milieu professionnel : suivi, valorisation, évaluation et Epreuve terminale E7**

Lundi 29 mars 2010 (10h) au mercredi 31 mars 2010 (16h)

**Comparaison de trois niveaux BEPA / Bac Pro / BTSA**

Distinguer ce que l'on attend d'un apprenant qui prépare un BEP ou un Bac Pro ou un BTSA n'est pas toujours facile. Ce document est le résultat des travaux de 4 groupes. L'objectif était de décrire en quelques lignes l'activité comparée des trois niveaux V, IV et III à partir de l'analyse des référentiels de diplôme en Viticulture-Oenologie. Les 4 groupes sont désignés par les lettres A, B, C, D. Le résumé est une brève synthèse de ces approches.

**I / 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 oenologie 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.

## II / 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>			

### III / 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. - 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>			