



BTSA Viticulture Oenologie

Formation et certification du domaine professionnel

Référentiel professionnel

Les emplois du BTSA VO : une grande diversité

Entreprise

Responsable d'une exploitation

Conduite de la vigne

Chef de culture,
responsable de vignoble, chef d'équipe

Conduite de la vigne

Technicien-conseil

Travaux vinification

Caviste, Maître de chais

Divers

Appros, services, contrôles,
expérimentation, etc.

Du référentiel professionnelau référentiel de certification

1. **Conduire un système d'exploitation durable et cohérent avec le territoire et en assurer le pilotage**
2. **Mettre en oeuvre la conduite technico-économique de la vigne**
3. **Mettre en oeuvre la transformation de tout ou partie de sa récolte**
4. **Il collabore à des activités de commercialisation et de services**
5. **Organiser et manager des situations de travail, individuellement ou sous la responsabilité de son supérieur hiérarchique**
6. **Assurer la gestion économique et financière de l'entreprise dans le respect des critères de durabilité**
7. **Communiquer en interne et en externe**
8. **Assurer la veille de toutes les informations utiles à la mise en oeuvre et au développement de ses activités**

Le référentiel de certification du BTSA VO

CAPACITES

5 - Analyser la filière et son évolution pour agir individuellement et collectivement

6- Analyser un système vitivinicole au sein d'un territoire dans une perspective de durabilité

7 - Participer au pilotage de l'entreprise viti-vinicole

CAPACITES

8 - Proposer un processus vitivinicole dans une situation donnée

9 - Conduire un processus vitivinicole

Le référentiel de certification du BTSA VO

CAPACITES

10 - . Mobiliser les acquis attendus du technicien supérieur en viticulture-œnologie pour faire face à une situation professionnelle

10.1 - Assurer la veille technologique pour son propre usage ou pour le compte de collaborateurs ou de tiers

10.2 - Participer à des travaux d'expérimentation ou de recherche

10.3 - Proposer des adaptations (choix stratégiques) du système vitivinicole d'une entreprise à partir d'un diagnostic de durabilité

10.4 - Formuler à partir d'un diagnostic de situation, pour des collaborateurs ou des tiers, un conseil clair, argumenté et opérationnel en matière de conduite et d'orientation du processus de production

10.5 - Prendre des responsabilités et des initiatives dans le cadre de ses activités professionnelles

10.6 - Communiquer en situation professionnelle

Certification et évaluation en BTSA VO

Capacités évaluées	Epreuves	Modalités (candidats en CCF)	Modalités (candidats hors CCF)
<i>C5 - Analyser la filière et son évolution pour agir individuellement et collectivement</i>	E5 : Coef. 3	2 à 3 CCF (M51, M52, M56)	Une évaluation orale, 30 minutes, 2 enseignants (biologie -écologie, SESG, viti-oeno)
<i>C6 - Analyser un système vitivinicole au sein d'un territoire dans une perspective de durabilité</i>			
<i>C7 - Participer au pilotage de l'entreprise viti-vinicole</i>			
<i>C8 - Proposer un processus vitivinicole dans une situation donnée</i>	E6 : Le processus vitivinicole Coef. 6	4 à 5 CCF (M53, M54, M55)	Une évaluation orale, 30 minutes 2 enseignants (agroéquipement, viti-oeno)
<i>C9 – Conduire un processus vitivinicole</i>			
<i>C10 – Mobiliser les acquis attendus du technicien supérieur pour faire face à une situation professionnelle</i>	E7 : Epreuve intégrative à caractère scientifique, technique et professionnel Coef. 12 (6 + 6)	1 épreuve en deux sous épreuves	Une épreuve en deux sous épreuves

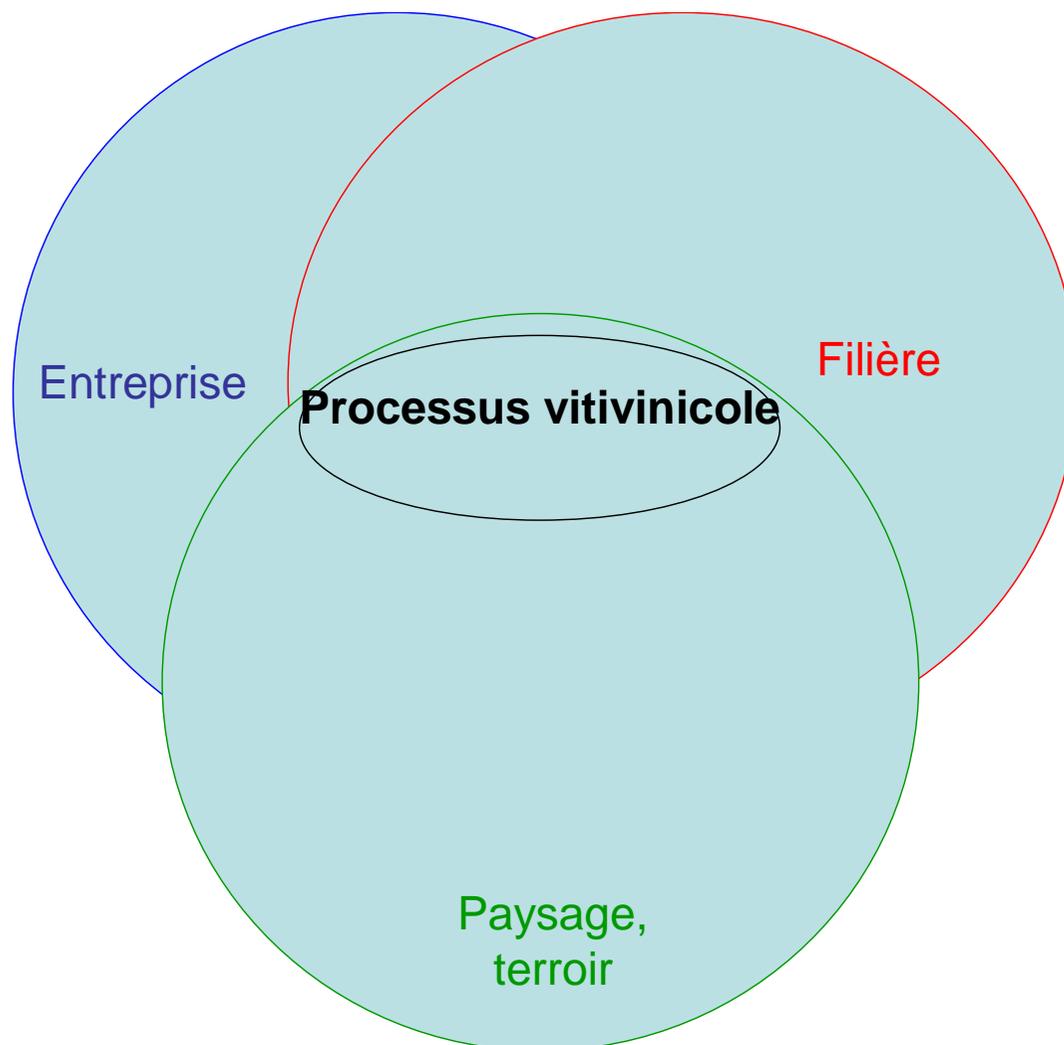
Architecture de la formation

Enseignement agricole
Formations grandeur nature

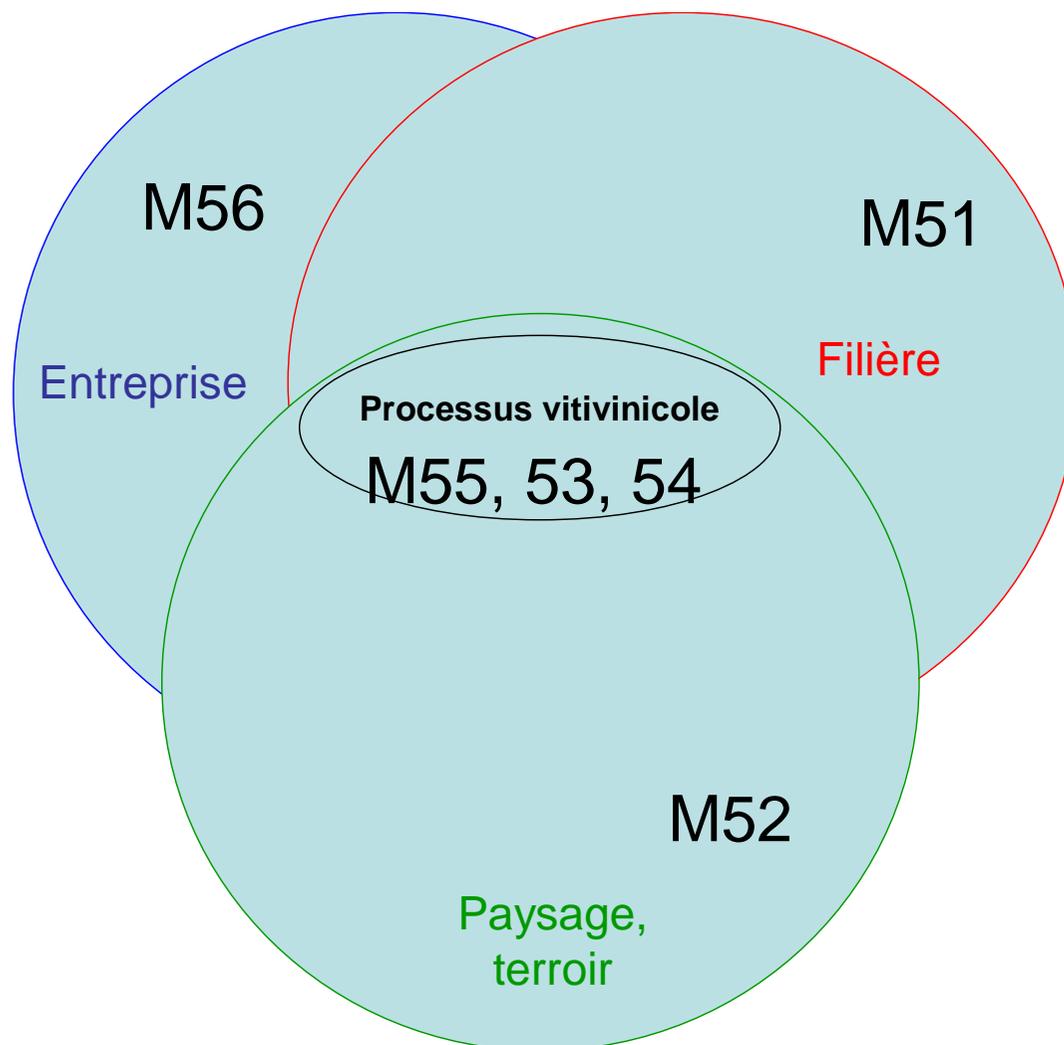


DOMAINE	Module	Volume horaire
Projet personnel de formation et professionnel (5 ECTS)	M11 – Accompagnement au projet personnel et professionnel	87
DOMAINE COMMUN (28 ECTS)		
Ouverture sur le monde : compréhension des faits économiques, sociaux et culturels ; information, expression et communication	M21 – Organisation économique, sociale et juridique	87
	M22 – Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation	174
	M23 – Langue vivante	116
Activités pluridisciplinaires du domaine commun		24
EPS	M31 – Éducation physique et sportive	87
DOMAINE PROFESSIONNEL (82 ECTS)		
Traitement des données et informatique	M41 – Traitement de données	72,5
	M42 – Technologies de l'information et du multimédia	43,5
Modules des connaissances scientifiques, techniques, économiques et réglementaires liées au secteur professionnel (M51 à M56)		812
Mises en situations professionnelles	M61 – Stage(s)	12 à 16 sem.
Activités pluridisciplinaires du domaine professionnel		150
Initiative locale (5 ECTS)	M71 – Module d'initiative locale	87

Modules du secteur professionnel



Modules du secteur professionnel



Modules des connaissances scientifiques, techniques, économiques et réglementaires liées au secteur professionnel

6 modules professionnels, dont 3 concernent le processus vitivinicole

Domaine	Intitulé du module	Volume horaire
Connaissances scientifiques, techniques, économiques et réglementaires liées au secteur professionnel	M 51 – Marchés, filières et territoires	58
	M 52 – Système vitivinicole et territoire	87
	M 53 – Processus viticole	261
	M 54 – Processus d'élaboration et de conservation des vins	275,5
	M 55 – Qualité, Sécurité et Environnement : systèmes de management	58
	M 56 – L'entreprise vitivinicole	72,5
Mises en situations professionnelles	M61 – Stage(s)	16 sem.

+ 150 heures de pluri

BTSA VO : ce qui change

➤ Dans le référentiel de formation

- Un référentiel de formation modulaire présenté sous forme d'objectifs de formation
- Arbitrages disciplinaires : un peu plus d'écologie et un peu moins de chimie
- Reconstruction modulaire : M52 et M55 sont de nouveaux modules (+ M11)
- Importance de la pluridisciplinarité et des séquences en milieu professionnel dans l'acquisition des savoirs
- Plus d'autonomie laissée aux établissements et aux apprenants

BTSA VO : ce qui change

➤ Dans le référentiel de formation

▪ accent mis :

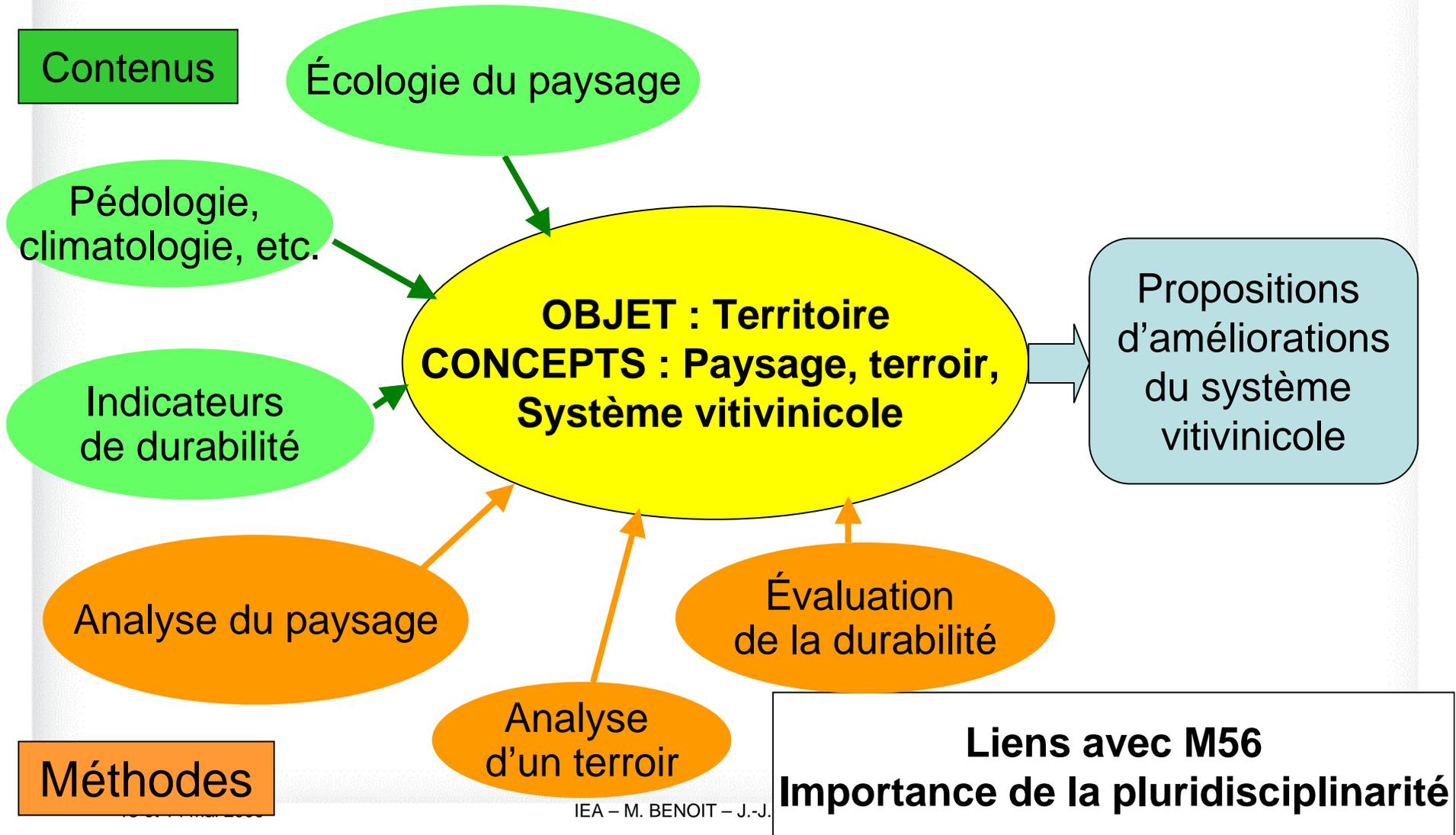
- ✓ sur certains concepts : itinéraire technique, processus vitivinicole, système vitivinicole, systèmes de management**
- ✓ sur certaines méthodes : diagnostic de durabilité, analyse des risques, gestion du travail**
- ✓ sur certaines thématiques : diversité des manières de produire (agriculture biologique), sécurité et pesticides, etc.**

M51 : Marchés, filières et territoires

Appréhender le fonctionnement et la dynamique de la filière et des territoires vitivinicoles

1. Caractériser les marchés vitivinicoles, leurs structures et leurs évolutions
2. Identifier les acteurs, en percevoir la logique au sein des filières, et caractériser la gouvernance des zones de production
3. Appréhender les cadres politiques, réglementaires, juridiques des filières et des zones de production

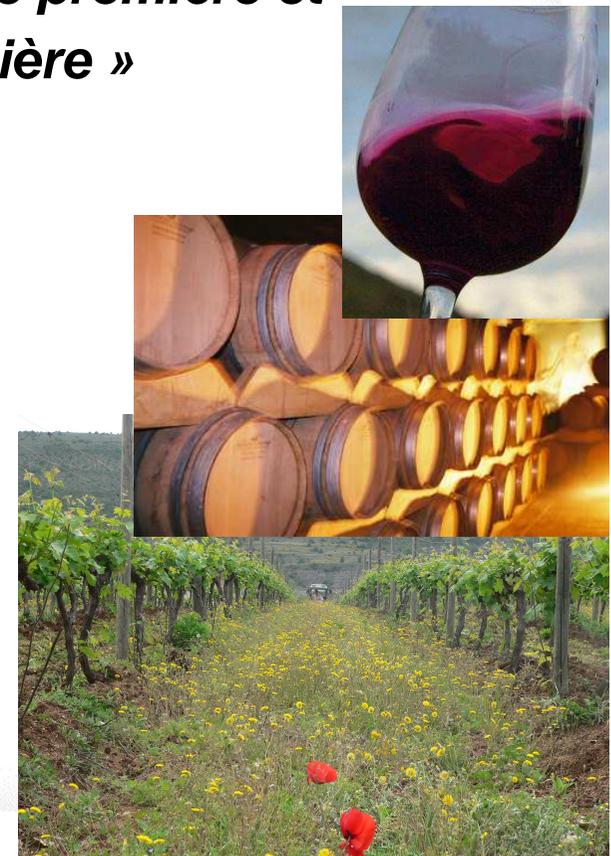
M52 : Système vitivinicole et territoire



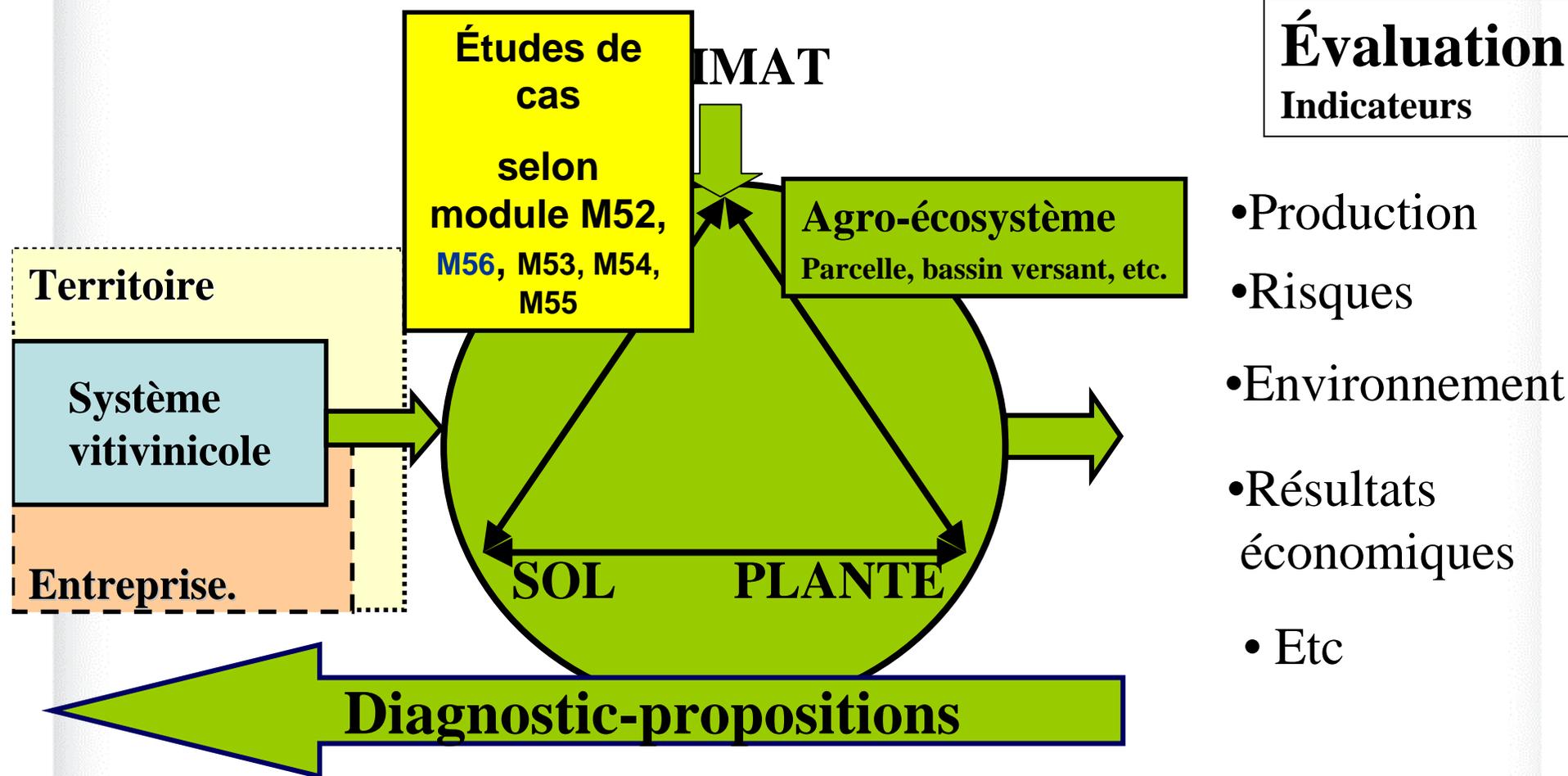
M52 : Système vitivinicole et territoire

Dans ce référentiel, le système vitivinicole est défini comme : « ***l'ensemble des modalités techniques mises en œuvre sur une portion de territoire traitée de manière homogène pour produire une matière première et élaborer un vin à partir de cette matière première*** »

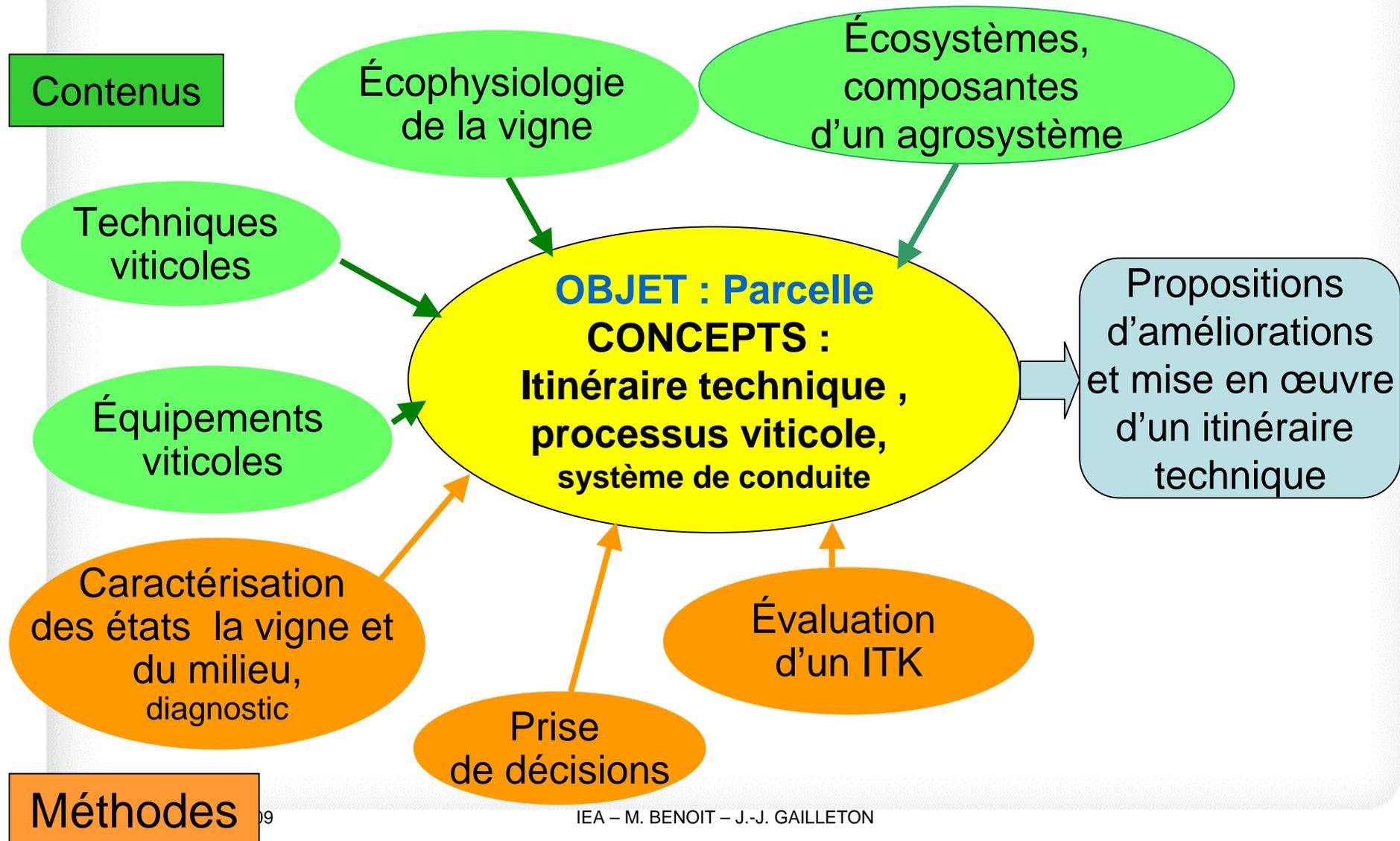
- échelle d'étude variable selon la question posée
cohérence entre processus viticole et processus vinicole
- différentes composantes de la durabilité
(initiation à une approche multicritère,
liens étroits avec le M56,
au travers notamment de la pluridisciplinarité)
- propositions d'ordre stratégique



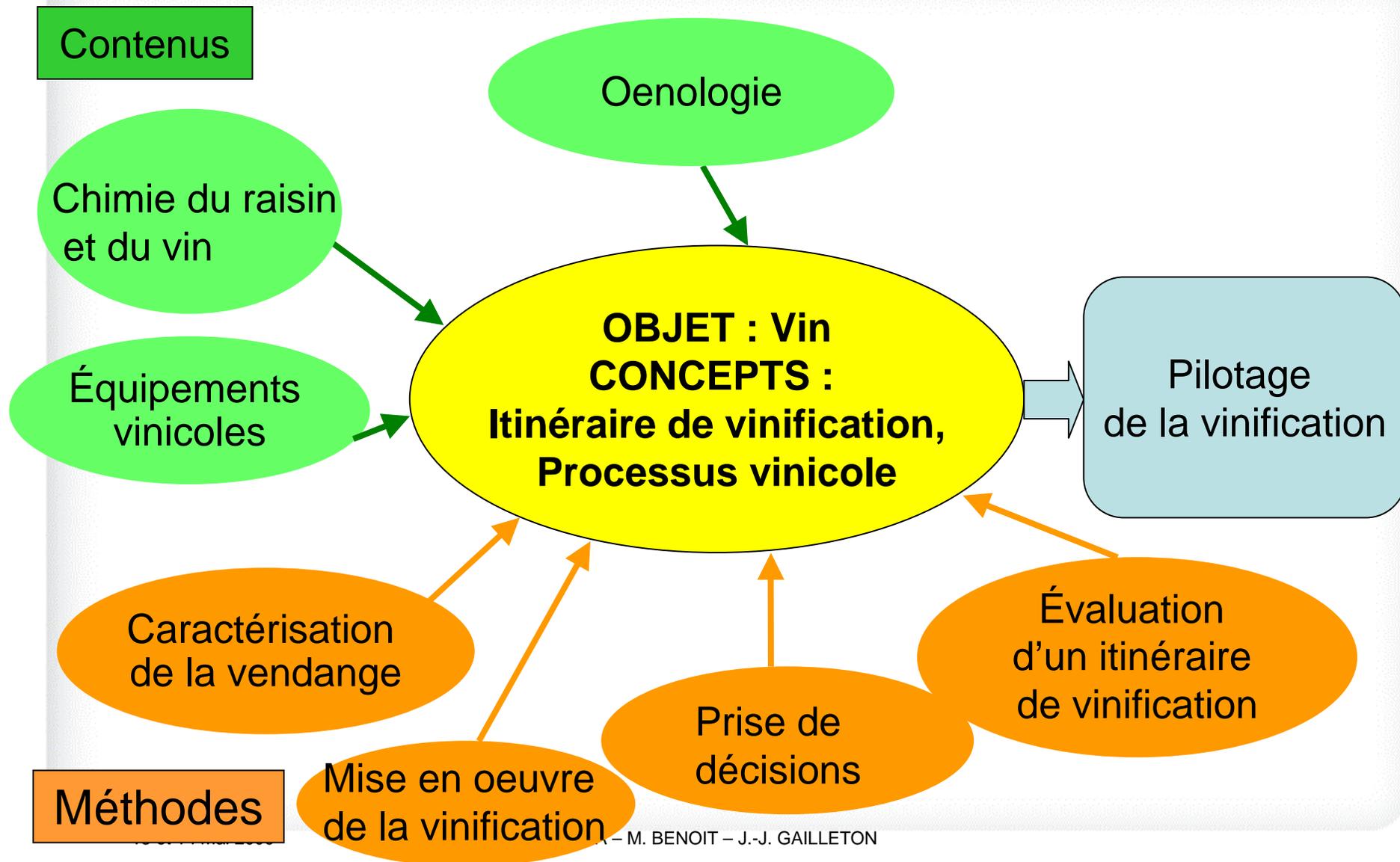
Évaluation - Diagnostic - Propositions



M53 : Processus viticole



M54 : Processus d'élaboration et de conservation des vins



M55 : Qualité, Sécurité et Environnement : systèmes de management

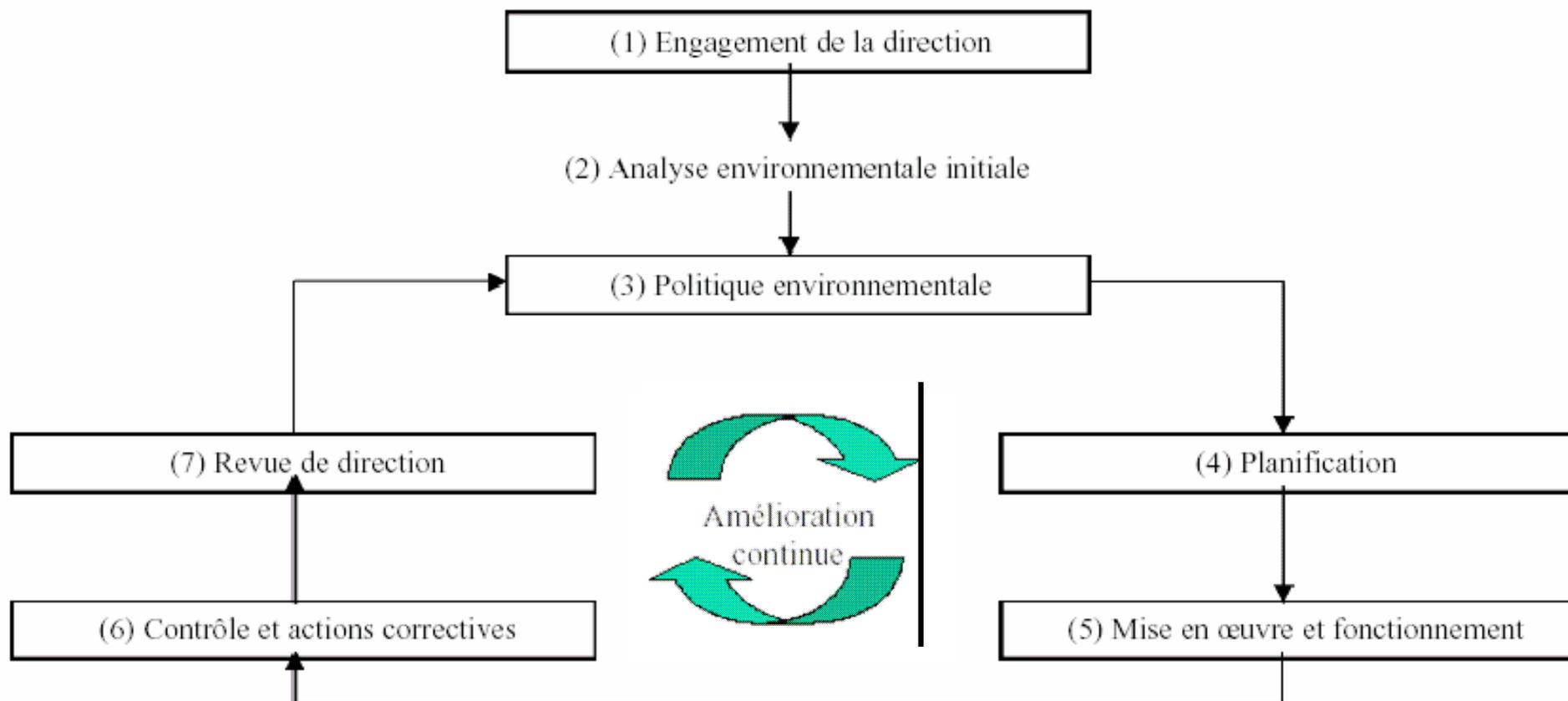
Définitions

Le management de la qualité se définit par **l'ensemble des activités** qui permettent **l'orientation et le contrôle** d'une structure dans le domaine de la qualité.

Le management environnemental désigne les méthodes de gestion et d'organisation visant à **prendre en compte l'impact des activités** d'une structure sur l'environnement, à **évaluer** cet impact et à le **réduire**.

Un SME est un ensemble d'actions volontaires mises en oeuvre en vue d'une amélioration continue des performances environnementales.

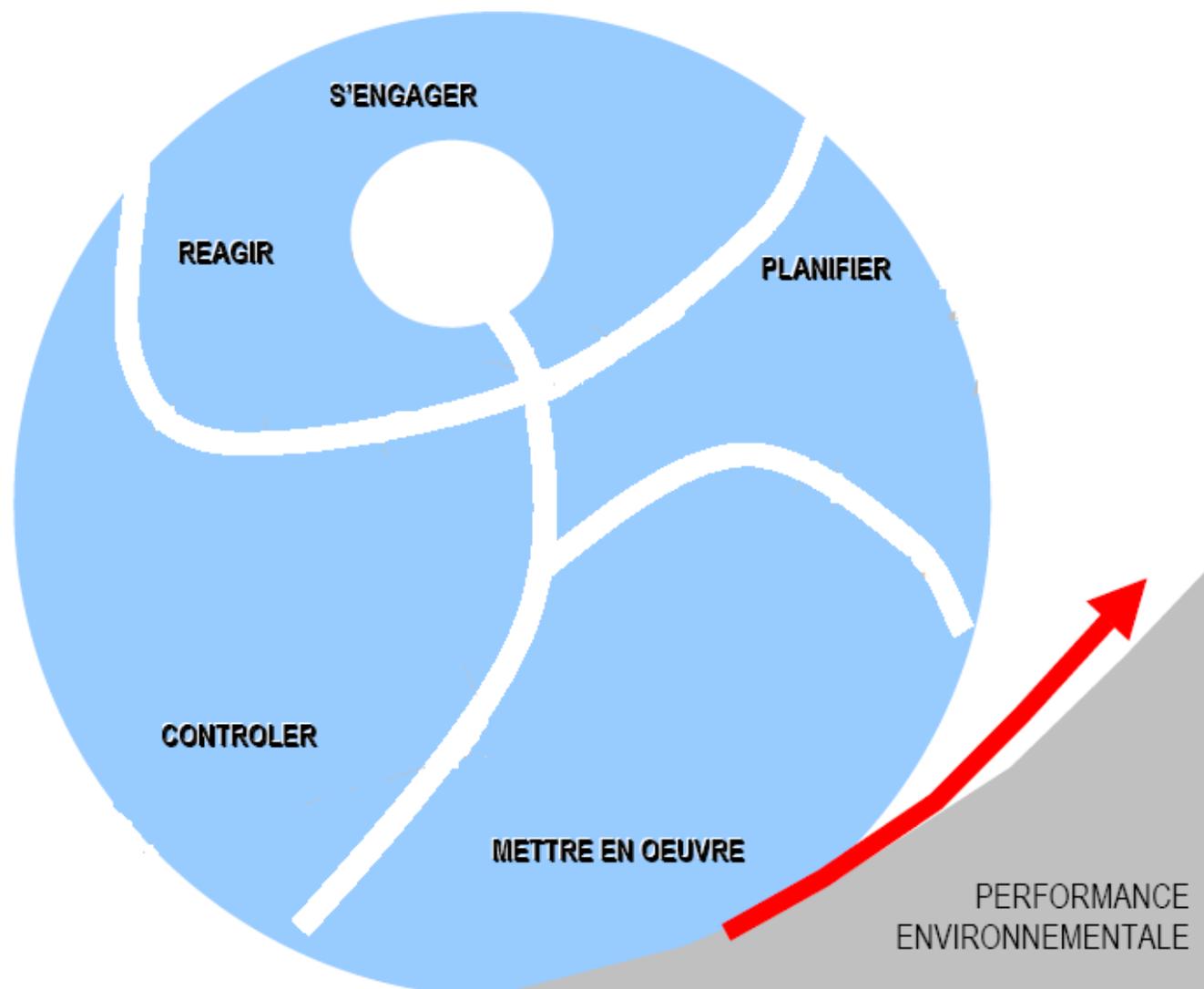
Présentation synthétique de la démarche de management



(Le management environnemental en agriculture. Outils et perspectives pour l'enseignement agricole.

ADEME DGER 19/03/2002)

Schéma de fonctionnement d'un système de management



M55 : Qualité, Sécurité et Environnement : systèmes de management

Contenus

Management qualité
Management
environnemental

Systèmes de qualité
et enjeux

Conduite
de chantier

OBJET : Processus vitivinicole
**CONCEPT : Système
de management
qualité**

Adaptation
du
processus
vitivinicole

Gestion des effluents
et des déchets

Évaluation
de processus

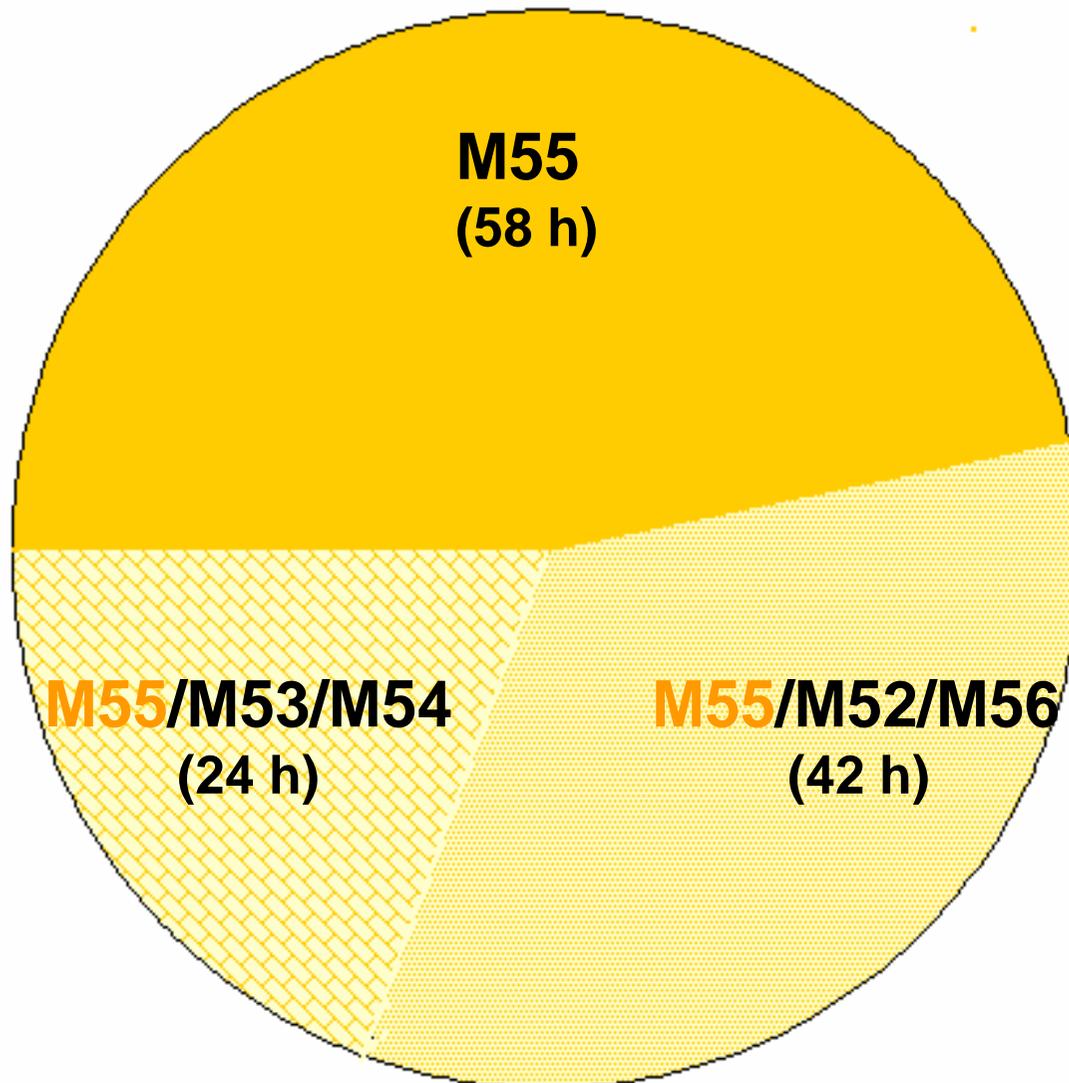
Mise en place
de la traçabilité

Caractérisation et
Évaluation de risques

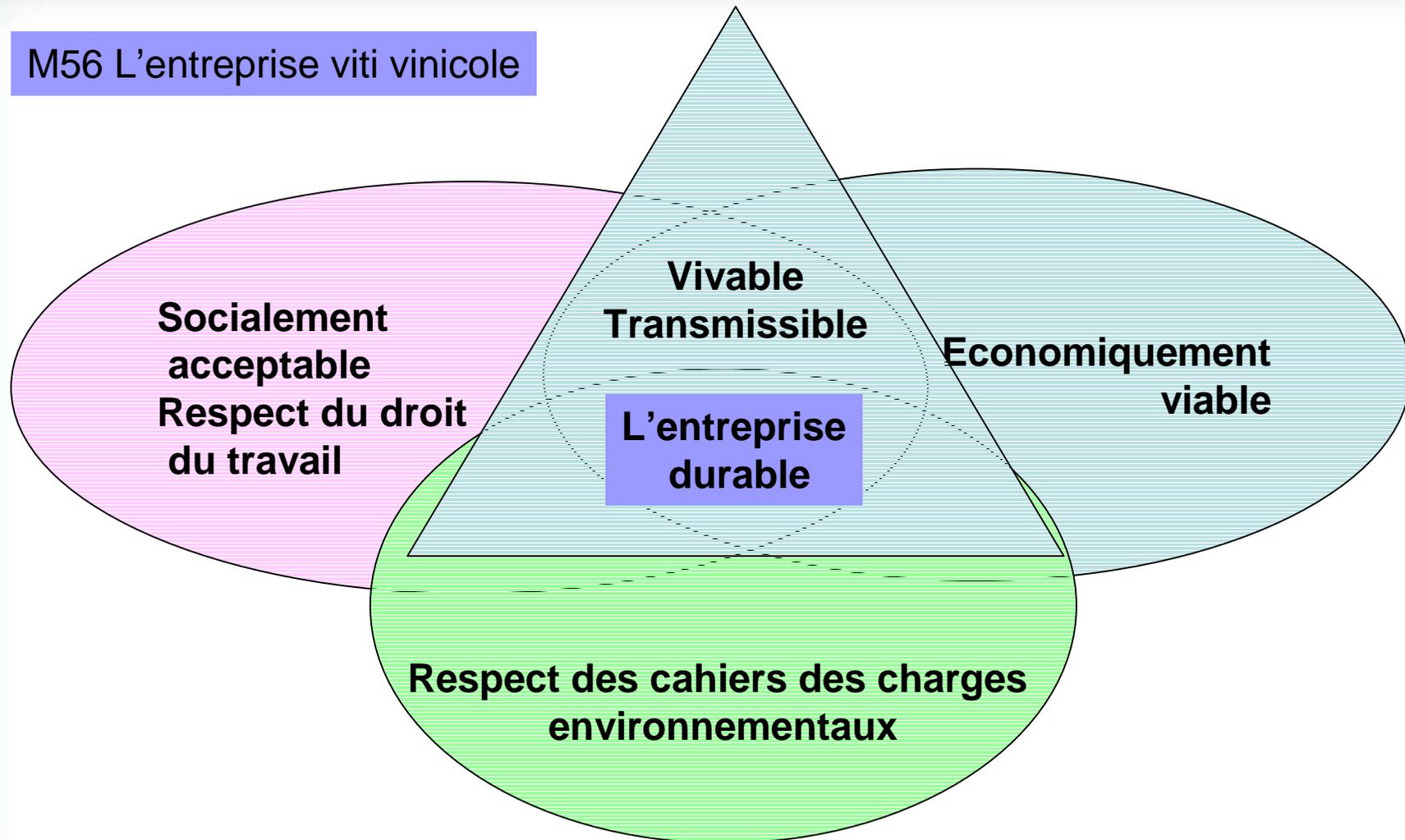
Méthodes

M55 : Qualité, Sécurité et Environnement : systèmes de management

Un module à conduire en relation avec les autres



M56 L'entreprise viti vinicole



Outils et méthodes d'approche systémique, études de cas concrets, pluridisciplinarité

M61 : Stages et formation en milieu professionnel

Un module

Des apports pour la formation

Une marge d'autonomie pour l'apprenant et pour les équipes

Un cadre

12 à 16 semaines dont 10 prises sur la scolarité

Des organisations du secteur vitivinicole

La viticulture et l'œnologie

Une capacité

**C10 – Mobiliser les acquis attendus du technicien supérieur
pour faire face à une situation professionnelle**

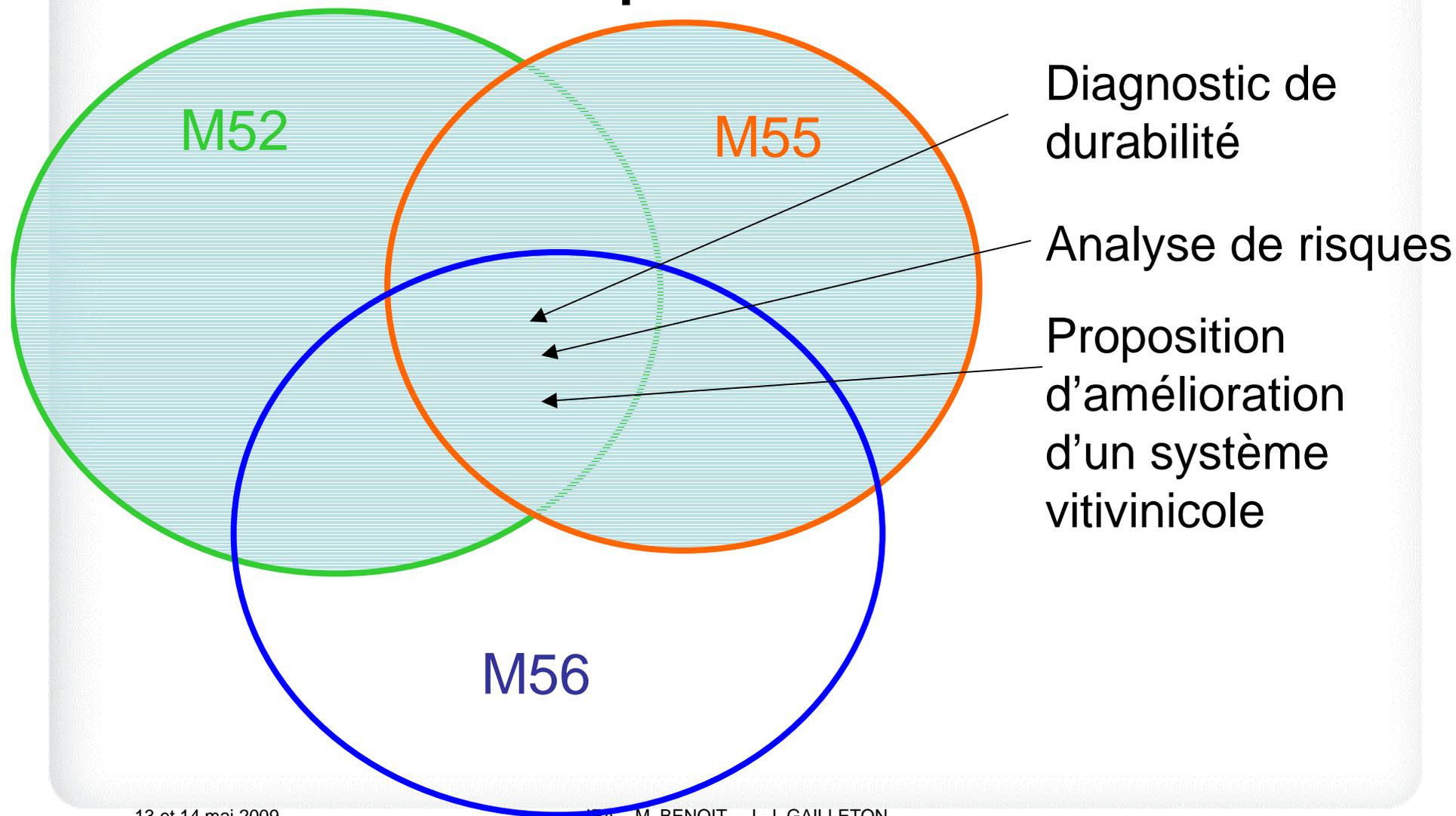
Une épreuve terminale

**E7 : épreuve terminale intégrative à caractère
scientifique, technique et professionnel**

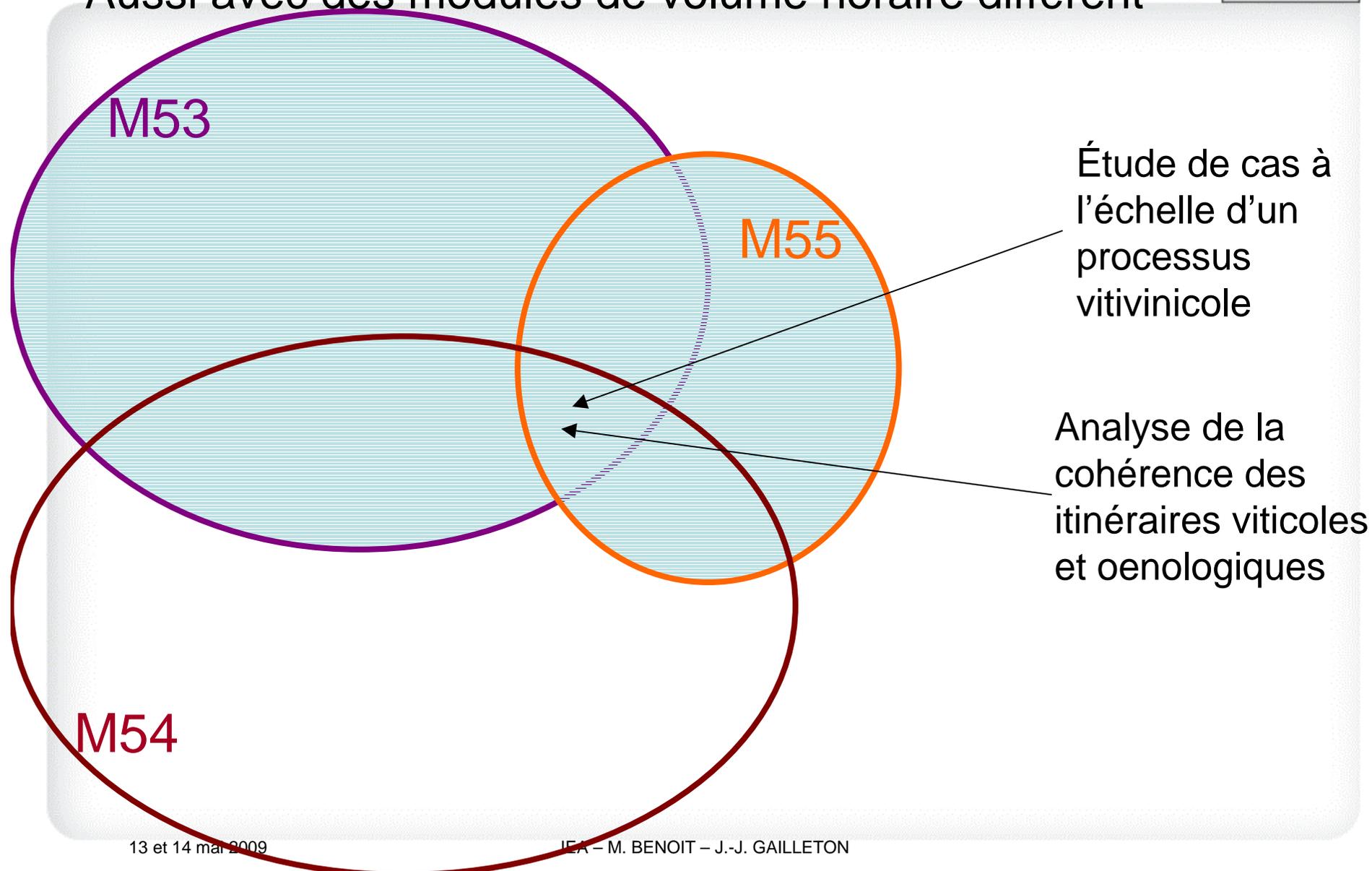
Importance de la pluridisciplinarité

Modules	Thèmes indicatifs	H. Élève	Disciplines et horaire
M 51 (58 h)	Étude de filières	15 h	Histoire-Géo : 6 h SESG : 15 h Viticulture : 3 h Œnologie : 6h
M 52 (87 h)	Analyse d'un terroir Relations terroir/territoire	15 h	Histoire-géo : 6 h Biologie-écol. : 6 h Agronomie : 9 h Œnologie : 9 h
M 54 (275,5 h)	Travaux de laboratoire et analyse sensorielle	24 h	Chimie: 18 h Œnologie : 24 h Mathématiq. : 6 h
M 56 (72,5 h)	Approche systémique de l'entreprise : approche globale et projets	30 h	SESG : 24 h STE : 6 h Viticulture: 15 h Œnologie : 15 h

Importance de la pluridisciplinarité... et de la « plurimodularité »



Aussi avec des modules de volume horaire différent



Conclusion

Beaucoup de nouveautés

- **Écriture**
- **Modules**
- **Contenus**
- **Approches**
- **Évaluation**

avec une mise en oeuvre de la formation qui doit être assise sur des projets pédagogiques en équipe.