

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 371**

Intitulé

L'accès à la certification n'est plus possible (L'accès à cette certification n'est plus possible, la certification n'existe plus)

BTSA : Brevet de technicien supérieur agricole option Viticulture-œnologie

Nouvel intitulé : Viticulture-œnologie

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Ministère chargé de l'agriculture Modalités d'élaboration de références : Commission professionnelle consultative (CPC) du MAAPAR	Directeur régional de l'agriculture et de la forêt

Niveau et/ou domaine d'activité

III (Nomenclature de 1967)

5 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

211 Productions végétales, cultures spécialisées et protection des cultures

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

* Activités visées :

I. Activités communes

* Information, communication :

- Il se forme et actualise ses connaissances en participant à des sessions de formation, à des salons, à des colloques... ;
- Il utilise les différentes techniques d'animation et de communication ;
- Il dialogue avec les différents acteurs de la filière : organismes professionnels, publics... ;
- Il connaît les missions et les liens de ces partenaires ;
- Il participe à des actions d'animation culturelle, sociale, historique ;
- Il fait apprécier et valorise les divers types de produits de la vigne (vins, eaux-de-vie, jus de fruits, pétillant(s), liqueur(s), raisins de table, raisins secs...) par la dégustation et la promotion de leurs dimensions environnementales, culturelles et historiques.

* Ressources humaines :

- Il encadre et dirige une équipe ; il organise le travail dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ;
- Il élabore un calendrier de travail et définit les programmes de réalisation des différentes équipes ;
- Il s'adapte en cas d'imprévu ;
- Il maîtrise et justifie les gestes professionnels ;
- Il identifie et valorise les compétences de chaque membre de l'équipe ;
- Il propose, le cas échéant, des actions de formation adaptées ;
- Il évalue les capacités professionnelles d'un candidat à l'embauche ;
- Il accueille des stagiaires et participe à leur formation ;
- Il s'intègre à l'équipe de direction en participant à l'élaboration des décisions et en mettant en œuvre les décisions et en rendant compte de ses activités.

* Réglementation :

- Il recherche l'information juridique, réglementaire et normative par tous les moyens disponibles : oraux, écrits et informatisés ;
- Il respecte et fait respecter les réglementations régionales, nationales, communautaires internationales ;

* Gestion économique, technico-économique et financière :

- Il compare les divers modes d'organisation économique et juridique des entreprises individuelles ou collectives ;
- Il lit et exploite les documents comptables : comptes de résultats, bilan, tableau de financement ;
- Il raisonne ses décisions techniques à partir de données enregistrées, de référence, et d'évaluation des coûts effectuées notamment par la comptabilité analytique ;
- Il participe à l'élaboration des stratégies de l'entreprise ;
- Il participe au raisonnement des investissements et à la recherche des financements ;
- Il gère la trésorerie ;
- Il prend en compte la fiscalité ;
- Il analyse les résultats économiques et technico-économiques de l'entreprise et les compare à des références internes ou externes.

* Commercialisation :

- Il participe à la recherche d'une stratégie de valorisation des produits de l'entreprise ;
- Il s'informe de l'évolution du marché et des tendances de la consommation ;
- Il analyse les divers circuits de mise en marché ;
- Il compare les caractéristiques et les évolutions du marché ;
- Il organise l'accueil des visiteurs et la promotion des produits sur les lieux de production ;
- Il connaît les préoccupations de santé publique en matière de consommation.

II. Activités de production

* Observation, évaluation :

- Il identifie les cépages et porte-greffes et en apprécie les qualités ;
- Il évalue les qualités d'une greffe et d'un surgreffage ;
- Il apprécie les potentialités du terroir ;
- Il apprécie l'état d'une vigne ou d'un vignoble ;
- Il identifie les mauvaises herbes, les symptômes des maladies, les ravageurs ;
- Il apprécie la vigueur du matériel végétal, les stades phénologiques, le degré d'évolution ou d'attaque par les maladies cryptogamiques et les ravageurs ;
- Il apprécie la qualité du travail réalisé par le personnel ;
- Il apprécie la maturité du raisin.

* Pratiques :

- Il aménage le terrain, prépare et amende le sol, réalise la plantation et le palissage ;
- Il maîtrise les opérations de taille, d'entretien du sol, de fertilisation, de protection phytosanitaire, de récolte manuelle et mécanique et les opérations en vert.

* Décision, organisation :

- Il choisit, au moment opportun, les meilleures techniques pour atteindre les objectifs de l'entreprise compte tenu des contraintes externes (climatiques ou liées à l'environnement économique ou à la réglementation) et des contraintes et atouts internes à l'entreprise ;
- Il décide des techniques à mettre en œuvre et organise annuellement les chantiers correspondants dans l'optique d'une production de qualité et de protection de l'environnement ;
- Il décide la date de la vendange en fonction des contrôles de maturité et de l'appréciation du potentiel qualitatif des parcelles ;
- Il s'assure de la maintenance de premier ordre du matériel viticole ;
- Il raisonne le choix matériel viticole ; il maîtrise l'utilisation dans des conditions maximales de sécurité.

* Contrôle, analyse :

- Il apprécie l'incidence des choix techniques sur la production en qualité et en rendement ;
- Il analyse les enregistrements techniques et économiques annuels et les compare entre eux et avec ceux d'autres professionnels ;
- Il apprécie les incidences de son activité sur la pérennité du vignoble et sur l'environnement.

III. Activité de transformation

* Gestion du matériel et des équipements :

- Il raisonne le choix des matériels et des équipements ;
- Il apprécie l'agencement des bâtiments ;
- Il s'assure de la cohérence de la chaîne d'élaboration et de conditionnement du produit ;
- Il maîtrise et contrôle le bon emploi des principaux matériels de cuve et de chai ;
- Il s'assure de la maintenance de premier ordre du matériel vinicole et de laboratoire ;
- Il s'assure de l'utilisation du matériel dans des conditions maximales de sécurité.

* Opérations de transformation :

- Il réceptionne les produits à transformer (raisins, moûts, vins...), les contrôle et les sélectionne ;
- Il réalise les analyses chimiques et micro-biologiques courantes dans les exploitations viti-vinicoles, en respectant les méthodes scientifiques de prélèvements et d'analyse ;
- Il raisonne et interprète les résultats d'analyses des moûts et des vins en prenant en compte leur degré de précision ;
- Il prend les décisions en conséquences ;
- Il met en œuvre les techniques de transport, de manutention, de vinification, d'élevage et de conditionnement les plus appropriées à l'obtention d'un produit de la meilleure qualité possible et permettant le maintien et l'expression des potentiels qualitatifs des terroirs et des cépages ;
- Il gère, dans le respect de réglementation et de la qualité de l'environnement, les effluents de production ;
- Il maîtrise la pratique de l'analyse sensorielle (dégustation des moûts et des vins).

* Enregistrement et suivi des opérations :

- Il enregistre et analyse les données relatives aux opérations réalisées au chai ou à la cave, de la réception à l'expédition du produit ;
- Il établit un fichier des enregistrements sur l'origine, la quantité et la qualité des vendanges et en assure si les moyens techniques le permettent, le suivi au cours des opérations de transformation ;
- Il évalue les effets de son activité sur l'environnement.

IV. Activités d'expérimentation, de conseil et de développement

- Il participe à l'élaboration d'un protocole expérimental et le met en œuvre.
- Il rassemble les données techniques et économiques et participe à l'exploitation des résultats.
- Il participe à la rédaction du compte rendu technique d'expérimentation et à sa diffusion.
- Il anime un groupe en vue d'une action de développement préalablement définie.
- Il met en œuvre le programme défini par le groupe et recherche les appuis nécessaires.
- Il rédige des comptes rendus, des rapports, des notes techniques.
- Il présente les différentes solutions possibles afin de faciliter les prises de décisions.
- Il assure un appui technique auprès des viticulteurs et de leurs structures.

- Il anime des actions de démonstration.
- Il expertise l'état d'entretien et la productivité d'une parcelle de vigne.
- Il évalue les potentialités d'un terroir.
- Il mesure l'adéquation des moyens matériels et humains par rapport au potentiel de production, dans le cadre des dispositions contractuelles.
- Il constitue les dossiers administratifs conformément à la réglementation en cours.
 - * Capacités communes à toutes les options : - Choisir et utiliser, dans une situation donnée, un modèle mathématique adapté au traitement de l'information présentée sous différents aspects.
- Utiliser des outils informatiques.
- Communiquer dans une langue étrangère, par oral et par écrit, dans sa vie professionnelle (anglais ou allemand ou italien ou espagnol).
- Mobiliser des capacités d'expression, de communication, de relation, d'initiative.
- Se repérer dans la réalité économique et sociale.

* Capacités spécifiques à l'option :

- Caractériser le système viti-vinicole et en appréhender la dynamique.
- Analyser et optimiser le fonctionnement d'une entreprise viti-vinicole.
- Mettre en évidence l'étroite interdépendance entre la production viti-vinicole et le milieu naturel et humain, et en déduire les conséquences sur l'agrosystème et l'environnement.
- Analyser, mettre en œuvre, appliquer et exploiter un protocole expérimental d'essai.
- Raisonner et mettre en œuvre les techniques viticoles nécessaires pour atteindre les objectifs de l'entreprise.
- Produire et conserver un vin de qualité conformément aux objectifs de l'entreprise, en respectant l'environnement, la législation vinicole et les règles d'hygiène et de sécurité.

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

Le technicien supérieur agricole option viticulture-œnologie assure soit des fonctions de production de raisins de cuve ou de raisins de table, de bois et plants de vigne lorsqu'il est responsable de cultures, soit des fonctions de transformation telles que la vinification et l'élevage des vins ou la mise en bouteilles lorsqu'il est responsable de chais ou de cave. Il peut aussi, dans certaines situations cumuler l'ensemble de ces fonctions. Dans les entreprises viti-vinicoles, il exerce principalement son activité comme exploitant ou salarié. Il assure aussi des fonctions complémentaires de gestion et de commercialisation, notamment s'il est responsable d'une entreprise.

Il peut aussi assurer des fonctions d'expérimentation, de conseil, de développement, d'expertise, d'évaluation et de gestion administrative au sein d'un organisme professionnel public ou privé. NB : en France, le secteur viti-vinicole est marqué par la liaison très fréquente entre les fonctions de production et de transformation.

La qualification professionnelle de niveau III attestée par le diplôme du BTS Viticulture-œnologie se situe entre la qualification de l'ingénieur (niveau I ou II) et celle de l'ouvrier hautement qualifié (niveau IV). Son degré de responsabilité et d'autonomie correspondant à cette qualification est variable selon la nature et la taille de l'organisme-employeur. De plus, avec l'expérience professionnelle acquise à l'issue de la formation initiale, les carrières peuvent évoluer jusqu'à des emplois à hautes responsabilités.

Codes des fiches ROME les plus proches :

A1405 : Arboriculture et viticulture

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

- * Liste des épreuves terminales : N° 1 Expression française et culture socio-économique (épreuve commune à toutes les options du BTS)
- N° 2 Epreuve scientifique
- N° 3 Rapport de stage
- A Traitement de données (épreuve commune à toutes les options du BTS)
- B Projet écrit d'un produit de communication (épreuve commune à toutes les options du BTS)
- C Langue vivante (anglais ou allemand ou espagnol ou italien ; épreuve commune à toutes les options du BTS)
- D. Economie générale et environnement socio-économique de la viticulture et de l'œnologie
- E Epreuve professionnelle de viticulture : épreuve pratique de taille ; épreuve pratique ' récolte et diagnostic ' ; épreuve pratique ' matériel viticole ' ; épreuve écrite de viticulture
- F. Epreuve professionnelle d'œnologie : épreuve pratique d'analyse de laboratoire ; épreuve pratique d'analyse sensorielle ; épreuve pratique ' matériel vinicole ' ; épreuve écrite d'œnologie

Validité des composantes acquises : 5 an(s)

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA
CERTIFICATION

QUINON

COMPOSITION DES JURYS

Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	Le jury national, présidé par un ingénieur général du génie rural, des eaux et des forêts, est composé : - pour deux tiers au moins d'enseignants d'établissements agricoles publics ou privés justifiant des titres ou diplômes requis pour enseigner dans une section préparatoire au BTSa, - pour un tiers au maximum, d'employeurs et de salariés des professions concernées et de personnalités notoirement compétentes, dont au moins un membre de l'enseignement supérieur.
En contrat d'apprentissage	X	Idem.
Après un parcours de formation continue	X	Idem.
En contrat de professionnalisation	X	Idem.
Par candidature individuelle	X	Idem.
Par expérience dispositif VAE prévu en 2003	X	Sa composition doit être conforme à la fois à la réglementation du BTSa et au décret d'application de la VAE (n° 2002-615 du 26 août 2002) : - deux-tiers d'enseignants d'établissements agricoles publics ou privés justifiant des titres ou diplômes requis pour enseigner dans une section préparatoire au BTSa, - un tiers de représentants qualifiés des professions concernées, pour moitié employeurs et pour moitié salariés occupant un emploi visé par le diplôme.

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS

ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

Base légale

Référence du décret général :

Décret n° 89-201 du 4 avril 1989 modifié portant règlement général du brevet de technicien supérieur agricole (JO du 8 avril 1989)

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Arrêté du 5 août 1994 portant création et fixant les conditions de délivrance du brevet de technicien supérieur agricole, option Viticulture-œnologie (JO du 17 août 1994)

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Décret n° 2002-615 du 26 avril 2002 pris pour application de l'article 900-1 du code du travail et des articles L. 335-5 et L. 335.6 du code de l'éducation relatif à la validation des acquis de l'expérience pour la délivrance d'une certification professionnelle (JO du 28 avril 2002)

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Le devenir professionnel des anciens élèves de l'enseignement agricole
<http://www.educagri.fr/systeme/devenirE/sommaire.htm>

Autres sources d'information :

Site Internet de la communauté éducative de l'enseignement agricole public français : [educagri.fr](http://www.educagri.fr)
<http://www.educagri.fr>

Lieu(x) de certification :

Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

Historique de la certification :

Certification suivante : [Viticulture-œnologie](#)