

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 29259**

Intitulé

BAC PRO : Baccalauréat professionnel Conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION

Ministère chargé de l'agriculture

QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION

Directeur régional de l'agriculture et de la forêt, Ministère chargé de l'agriculture

Niveau et/ou domaine d'activité

IV (Nomenclature de 1967)

4 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

211 Productions végétales, cultures spécialisées et protection des cultures

Formacode(s) :

21053 viticulture

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Le titulaire de l'emploi doit maîtriser les techniques de production de la vigne et le processus de vinification, allier la connaissance des sols et du climat aux attentes des clients dont il doit connaître les modes de consommation. Il assure une veille importante sur les réseaux de distribution, les méthodes de publicité et les innovations.

Le titulaire du diplôme implante les nouvelles vignes, réalise tous les travaux du sol et sur le végétal depuis la taille en hiver jusqu'aux vendanges. Il vérifie l'entretien du matériel, enregistre les opérations et encadre les personnels (salariés, saisonniers) lors des travaux de taille et/ou de récolte.

Il assure en plus la conduite du processus de vinification, l'élaboration, l'assemblage, la conservation et la commercialisation de sa production.

Il peut organiser les vendanges, conduit le processus de vinification, élabore et assemble les vins. Il intervient sous la responsabilité de l'œnologue, dès l'entrée du raisin à la cave jusqu'à sa mise en bouteille.

Les activités varient selon les différents travaux eux-mêmes soumis aux saisons : vendanges, tailles, relevages, travaux du sol et vinification.

Le titulaire de l'emploi qu'il soit responsable ou ouvrier viticole utilise des machines agricoles de toute nature. Il doit veiller à leur entretien et procéder le cas échéant aux réparations de premier niveau. Le titulaire de l'emploi doit connaître les principaux produits de traitements et être capable d'étalonner un pulvérisateur à désherbage et à traitements. Il participe également à l'entretien général des bâtiments de l'exploitation.

Dans les exploitations viticoles orientées vers la valorisation des produits, il concourt à la vente de services tels que l'accueil et le tourisme à la ferme.

Sa capacité à communiquer est primordiale au sein de l'entreprise lors des négociations avec les clients. La maîtrise d'une langue étrangère constitue une exigence pour la commercialisation de ses produits à l'exportation.

C1- Communiquer dans un contexte social et professionnel en mobilisant des références culturelles

C2- Communiquer dans une langue étrangère dans les situations courantes de la vie professionnelle

C3- Développer sa motricité

C4- Mettre en œuvre des savoirs et savoir-faire scientifiques et techniques

C5- Réaliser des choix techniques dans le cadre d'un système vitivinicole

C6- Piloter une entreprise vitivinicole

C7- Conduire la production viticole

C8- Conduire les travaux de cave

C9- Gérer le travail dans l'entreprise vitivinicole

C10- Réaliser des opérations de gestion et d'administration de l'entreprise dans son contexte

C11- Mettre en œuvre des activités de valorisation de l'entreprise et de ses produits et services

C12- S'adapter à des enjeux professionnels particuliers

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

Le titulaire de ce diplôme exerce son activité au sein d'une exploitation viticole.

Viticulteur / Viticultrice ; Ouvrier / Ouvrière viticole ; Vigneron manipulant / Vigneronne manipulant ; Régisseur / Régisseuse d'exploitation viticole ; Responsable d'exploitation viticole ; Caviste ; Aide Caviste ; Ouvrier / Ouvrière de chai ; Maître / Maîtresse de chai

Codes des fiches ROME les plus proches :

A1405 : Arboriculture et viticulture

A1413 : Fermentation de boissons alcoolisées

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Les composantes de la certification sont :

épreuve E1, qui permet de valider la capacité C1

épreuve E2, qui permet de valider la capacité C2

épreuve E3, qui permet de valider la capacité C3

épreuve E4, qui permet de valider la capacité C4

épreuve E5, qui permet de valider la capacité C5

épreuve E6, qui permet de valider la capacité C6

épreuve E7, qui permet de valider les capacités C7, C8, C9, C10, C11, C12

Au cours du cursus de 3 ans, les élèves peuvent se présenter aux épreuves du BEPA "travaux de la vigne et du vin".

Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 29259 - Communiquer dans un contexte social et professionnel en mobilisant des références culturelles	Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification définie par le règlement d'examen. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité. Le titulaire de l'attestation de capacité prétendant au diplôme par l'examen ou la VAE peut être dispensé de la passation de l'épreuve correspondant au bloc attesté. Les objectifs visés sont : <ul style="list-style-type: none">- Analyser, comparer, produire des discours écrits et oraux, développer sa culture littéraire et son esprit critique- Analyser et pratiquer différentes formes d'expression et de communication pour enrichir sa relation à l'environnement social et culturel- Analyser et interpréter des faits historiques et géographiques pour comprendre le monde- Répondre à un besoin d'information professionnel ou culturel en mobilisant la connaissance de l'information - documentation
Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 29259 - Communiquer dans une langue étrangère dans les situations courantes de la vie professionnelle	Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification définie par le règlement d'examen. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité. Le titulaire de l'attestation de capacité prétendant au diplôme par l'examen ou la VAE peut être dispensé de la passation de l'épreuve correspondant au bloc attesté. Les objectifs visés sont : <ul style="list-style-type: none">- Comprendre la langue orale- S'exprimer à l'oral en interaction,- S'exprimer à l'oral en continu,- Comprendre la langue écrite,- S'exprimer par écrit, dans des situations sociales et professionnelles
Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 29259 - Développer sa motricité	Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification définie par le règlement d'examen. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité. Le titulaire de l'attestation de capacité prétendant au diplôme par l'examen ou la VAE peut être dispensé de la passation de l'épreuve correspondant au bloc attesté. Les objectifs visés sont : <ul style="list-style-type: none">- Mobiliser ses ressources et développer son intelligence motrice par la diversité des activités physiques, sportives et artistiques- Gérer sa vie physique et sociale en vue d'entretenir sa santé et d'assurer sa sécurité- Accéder au patrimoine culturel des activités physiques et sportives

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
<p>Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 29259 - Mettre en œuvre des savoirs et savoir-faire scientifiques et techniques</p>	<p>Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification définie par le règlement d'examen.</p> <p>La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité. Le titulaire de l'attestation de capacité prétendant au diplôme par l'examen ou la VAE peut être dispensé de la passation de l'épreuve correspondant au bloc attesté.</p> <p>Les objectifs visés sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mobiliser des techniques et des concepts mathématiques liés aux domaines statistique-probabilités, algèbre-analyse et géométrie pour résoudre des problèmes dans des champs d'applications divers - Mobiliser des savoirs et utiliser des démarches scientifiques pour mesurer des enjeux liés au monde vivant en matière d'environnement, d'alimentation et de santé - Mobiliser des savoirs et utiliser des démarches scientifiques pour analyser, interpréter et utiliser des informations liées aux propriétés de l'eau, des solutions aqueuses, des bio-molécules, de quelques systèmes mécaniques en équilibre et de certaines formes d'énergies - Raisonner l'utilisation des outils informatiques et s'adapter à l'évolution des Technologies de l'Information et de la Communication (TIC)
<p>Bloc de compétence n°5 de la fiche n° 29259 - Réaliser des choix techniques dans le cadre d'un système vitivinicole</p>	<p>Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification définie par le règlement d'examen.</p> <p>La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité. Le titulaire de l'attestation de capacité prétendant au diplôme par l'examen ou la VAE peut être dispensé de la passation de l'épreuve correspondant au bloc attesté.</p> <p>Les objectifs visés sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Porter un jugement sur les états de la vigne et la production de raisins en relation avec les états du milieu - Organiser les principaux leviers permettant d'agir sur le fonctionnement d'un "agroécosystème vigne" - Expliquer les rôles œnologiques des principaux constituants du raisin et l'élaboration du vin - Organiser les principaux leviers permettant d'agir sur les propriétés d'un vin
<p>Bloc de compétence n°6 de la fiche n° 29259 - Piloter une entreprise vitivinicole</p>	<p>Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification défini par le règlement d'examen.</p> <p>La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité. Le titulaire de l'attestation de capacité prétendant au diplôme par l'examen ou la VAE peut être dispensé de la passation de l'épreuve correspondant au bloc attesté.</p> <p>Les objectifs visés sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Analyser un terroir viticole dans ses différentes dimensions - Caractériser le fonctionnement d'une entreprise vitivinicole dans son territoire - Détecter des points forts et des points faibles du fonctionnement de l'entreprise - Proposer des pistes d'évolution de l'entreprise

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
<p>Bloc de compétence n°7 de la fiche n° 29259 - Conduire la production viticole</p>	<p>Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification définie par le règlement d'examen.</p> <p>La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité. Le titulaire de l'attestation de capacité prétendant au diplôme par l'examen ou la VAE peut être dispensé de la passation de l'épreuve correspondant au bloc attesté.</p> <p>Les objectifs visés sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Proposer un itinéraire technique - Mettre en œuvre des opérations techniques au vignoble dans le cadre d'un itinéraire technique - Proposer des améliorations du fonctionnement du vignoble permettant une gestion durable des ressources communes - Choisir les matériels vitivinicoles sur des critères de fonctionnalité et de performance - Utiliser les matériels dans une perspective d'optimisation de leurs performances techniques, économiques, sécuritaires et de leur impact environnemental
<p>Bloc de compétence n°8 de la fiche n° 29259 - Conduire les travaux de cave</p>	<p>Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification définie par le règlement d'examen.</p> <p>La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité. Le titulaire de l'attestation de capacité prétendant au diplôme par l'examen ou la VAE peut être dispensé de la passation de l'épreuve correspondant au bloc attesté.</p> <p>Les objectifs visés sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Proposer un itinéraire d'élaboration d'un vin - Mettre en œuvre des opérations techniques en cave, dans le cadre d'un processus de vinification - Proposer des améliorations permettant une gestion durable des ressources communes - Raisonner les caractéristiques des bâtiments et équipements de stockage
<p>Bloc de compétence n°9 de la fiche n° 29259 - Gérer le travail dans l'entreprise vitivinicole et réaliser des opérations de gestion et d'administration de l'entreprise dans son contexte</p>	<p>Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification définie par le règlement d'examen.</p> <p>La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité. Le titulaire de l'attestation de capacité prétendant au diplôme par l'examen ou la VAE peut être dispensé de la passation de l'épreuve correspondant au bloc attesté.</p> <p>Les objectifs visés sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Interpréter les documents comptables - Réaliser les diagnostics économique et financier - Raisonner une décision et un projet - Appréhender les modalités de la gestion du travail et des ressources humaines - Repérer les dimensions fiscale et juridique de l'entreprise - Prendre en compte l'organisation administrative de l'entreprise

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°10 de la fiche n° 29259 - Mettre en œuvre des activités de valorisation de l'entreprise et de ses produits et services	Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification définie par le règlement d'examen. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité. Le titulaire de l'attestation de capacité prétendant au diplôme par l'examen ou la VAE peut être dispensé de la passation de l'épreuve correspondant au bloc attesté. Les objectifs visés sont : - Situer l'entreprise vitivinicole dans l'environnement économique et réglementaire - Repérer les attentes sociétales vis-à-vis de la viticulture et des vins - Prendre en compte les dynamiques territoriales et collectives - Analyser des pratiques de valorisation, de diversification et de commercialisation de la production vitivinicole
Bloc de compétence n°11 de la fiche n° 29259 - S'adapter à des enjeux professionnels particuliers	Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification définie par le règlement d'examen. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité. Le titulaire de l'attestation de capacité prétendant au diplôme par l'examen ou la VAE peut être dispensé de la passation de l'épreuve correspondant au bloc attesté. Les objectifs visés sont : - Permettre une adaptation de la formation au territoire et au contexte des établissements - Ouvrir la formation dans des domaines reflétant la diversité des activités, des fonctions et des modalités de conduite, de gestion et de commercialisation de production des exploitations vitivinicoles

Validité des composantes acquises : non prévue

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION OUINON		COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	Le jury, présidé par un fonctionnaire de catégorie A membre de l'enseignement agricole public, est composé d'enseignants d'établissements agricoles publics et privés justifiant des titres ou diplômes requis pour enseigner dans une section préparant au baccalauréat professionnel agricole, et, pour moitié, au maximum, d'employeurs et de salariés des professions concernées.
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 2017	X	Idem

	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 :

Code rural et de la pêche maritime, art. D 811-145

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

Arrêté du 27 février 2017 portant création de la spécialité "conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole" du baccalauréat professionnel et fixant ses conditions de délivrance (JO du 7 mars 2017)

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Code de l'éducation articles R335-5 et suivants

Références autres :**Pour plus d'informations****Statistiques :****Autres sources d'information :**

Espace web des professionnels et partenaires de l'enseignement agricole français : www.chlorofil.fr

Lieu(x) de certification :

Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF)

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