

Enseignement agricole
Formations grandeur nature



Référentiel de diplôme



Brevet d'études
professionnelles agricoles
“Travaux
de la vigne et du vin”

Photo couverture : Viticulteur coupant une grappe de raisin.
Copyright: ©Roberto Petronio/Min.Agric.Fr
Source: <http://photo.agriculture.gouv.fr>

Référentiel de diplôme Brevet d'études professionnelles agricoles "Travaux de la vigne et du vin"

Sommaire



Le référentiel du diplôme du BEPA Travaux de la vigne et du vin comporte :

- un référentiel professionnel qui présente les emplois types visés par le diplôme, la fiche descriptive des fonctions et activités exercées et la liste des situations professionnelles significatives,
- un référentiel de certification qui dresse la liste des capacités évaluées et attestées par la délivrance du diplôme et précise les modalités d'évaluation.

Référentiel professionnel.....	1
Contexte des emplois visés par le diplôme	3
Fiche descriptive des activités.....	7
Situations professionnelles significatives	11
Référentiel de certification.....	13
Liste des capacités attestées par le diplôme	15
Capacités générales	15
Capacités professionnelles communes au champ	
Production végétale	16
Capacités professionnelles spécifiques au BEPA Travaux	
de la vigne et du vin	17
Modalité d'évaluation	19
Siglier	21

Référentiel de diplôme
Brevet d'études
professionnelles agricoles
"Travaux de la vigne et du vin"

Référentiel professionnel

Le référentiel professionnel d'ouvrier qualifié en travaux de la vigne et du vin décrit les emplois de salariés qualifiés d'exploitations viticoles et/ou vinicoles.

Le référentiel professionnel est composé de trois parties : la première partie fournit un ensemble d'informations relatives au contexte de l'emploi visé, la deuxième partie est constituée de la fiche descriptive d'activités (FDA) et la troisième présente les situations professionnelles significatives (SPS) organisées en champs de compétences.

1- Contexte et évolutions du secteur

Le vin français voit actuellement sa prépondérance diminuer avec :

- une baisse de la consommation intérieure,
- une évolution de la demande vers des produits de qualité,
- une concurrence internationale de plus en plus forte,
- une distribution qui évolue,
- une influence croissante de l'aval.

On constate parallèlement une baisse importante du nombre des exploitations viticoles et une diminution de la superficie du vignoble français.

La filière doit s'adapter à ces évolutions et est confrontée à des enjeux stratégiques. Ainsi, les vignerons français se sont engagés dans une production de qualité à travers les appellations d'origine contrôlée (AOC) et les vins de qualité supérieure (VDQS) qui représentent désormais deux tiers du vignoble. Si la plus grande partie des exploitations fonctionne encore avec un statut d'exploitant individuel, les formes sociétaires se développent, notamment dans les plus grandes exploitations.

La répartition de la récolte entre caves particulières, caves coopératives et vente de vendange fraîche varie d'une région viticole à une autre. Cette répartition a des conséquences importantes sur la nature et les caractéristiques des emplois salariés d'une région donnée.

En 2000, environ un tiers des exploitations viticoles commercialisait tout ou partie de leur vin. La vente en vrac, à partir des exploitations, atteignait les deux tiers des quantités commercialisées.

Le souci de mieux contrôler leurs produits et leurs résultats financiers, a conduit les viticulteurs à développer la mise en bouteille à la propriété, principalement dans les zones d'appellation. La vente à l'exportation en bouteilles, à partir de l'exploitation, ne concerne encore qu'une faible part d'entre eux.

L'agrandissement et la spécialisation des exploitations viticoles ont eu pour conséquence une diminution des besoins en main d'œuvre qui concerne principalement le travail des chefs d'exploitation et de leur famille, tandis que le travail salarié s'est développé, en partie du fait de l'augmentation des formes sociétaires qui transforment le chef d'exploitation et les actifs familiaux en salariés. L'activité des salariés saisonniers s'est maintenue malgré l'essor de la mécanisation.

2- Métiers et compétences

Les évolutions techniques, la pression de la concurrence, les exigences environnementales, les évolutions en matière de normes, de traçabilité, ont pour conséquence une complexification des métiers. D'un rôle d'exécutant travaillant en fonction d'habitudes, on a évolué vers des exigences d'introduction de raisonnement dans la pratique professionnelle. D'autre part, le salarié viticole est de plus en plus en relation avec d'autres personnes. La spécialisation des emplois croît avec le nombre de salariés présents dans l'exploitation, les petites structures offrant toujours des postes où l'autonomie et la polyvalence prévalent.

Le développement de la mécanisation est important dans tous les vignobles. Le matériel de plus en plus sophistiqué, coûteux et fragile doit être utilisé avec le souci de la prévention des risques et dans le respect des normes de sécurité. Dans certaines exploitations de grande taille, des profils d'emplois de tractoristes apparaissent. Certains gros travaux, comme la plantation, peuvent être externalisés.

Le développement de la vente directe a conduit également à mobiliser des compétences liées aux techniques de communication. C'est également le cas lorsque le salarié permanent est amené à encadrer du personnel (saisonniers, stagiaires, apprentis, vendangeurs...).

3. Caractéristiques de l'emploi-métier

Appellation de l'emploi :

Les appellations du répertoire opérationnel des métiers et des emplois (ROME) sont "aide-viticulteur" ; "ouvrier viticole" ; "vigneron" ; "ouvrier vigneron" ; "ouvrier viticole polyvalent" ; "vigneron manipulateur" ; "viticulteur".

La définition de l'emploi métier est identique pour toutes ces appellations, à savoir : "réalise tout ou partie des tâches nécessaires à la production de fruits dans une exploitation de cultures pérennes (exploitation arboricole ou viticole). Assure l'entretien courant du matériel et des installations. Peut participer à la transformation et à la commercialisation des produits".

Dans les entreprises, l'appellation la plus courante est "ouvrier viticole", on la retrouve le plus fréquemment dans les offres d'emploi à ce niveau. Cette appellation englobe plusieurs emplois pères.

Situation fonctionnelle :

L'ouvrier en travaux de la vigne et du vin exerce son activité soit :

- dans une exploitation viticole,
- dans une exploitation viti-vinicole,
- dans une coopérative vinicole,
- dans une entreprise de négoce,

La part de salariés des ETA et des CUMA est encore très faible.

A partir de l'analyse de ces différentes situations on peut distinguer 6 grands groupes de fonctions et 5 profils d'emplois types. Ces profils d'emplois correspondent aux situations les plus observées et composées des fonctions et activités partagées par le plus grand nombre de salariés.

6 groupes de fonctions qui génèrent des activités...	5 profils d'emplois avec une "spécialisation" plus ou moins importante selon la taille et les caractéristiques des vignobles et des productions
1- Liées aux travaux peu ou pas mécanisés relatifs à la conduite du vignoble : Travaux d'hiver dont la taille, Travaux en vert dont l'ébourgeonnage, Participation à la vendange. 2- Liées à la vinification et à l'élevage du vin 3- Liées aux travaux viticoles mécanisés Conduite de l'enjambeur avec du matériel attelé ou porté. 4- Liées aux travaux d'entretien du matériel, des installations et des équipements 5. Liées au conditionnement et à la vente des produits issus de la viticulture 6. Liées à l'encadrement de personnel.	Ouvrier polyvalent viti-vinicole Ouvrier viticole Ouvrier viticole-tracteuriste Ouvrier vinicole (aide-caviste, ouvrier de chai) Tractoriste

La délimitation des fonctions exercées par le salarié est en particulier liée aux caractéristiques suivantes : le système d'exploitation, son statut (forme individuelle, sociétaire...), sa taille, son niveau de mécanisation, le destination de la récolte (cave particulière, cave coopérative).

Les 2 derniers groupes de fonctions (5 et 6) sont particulièrement liés au système de production (taille de l'exploitation, organisation du travail, type de commercialisation...) et la fonction 6 à l'expérience du salarié (elle ne concerne pas les débutants).

On observe souvent les situations fonctionnelles suivantes :

Groupes de fonctions / Profils d'emplois types	1. Liées aux travaux peu ou pas mécanisés relatifs à la conduite du vignoble	2. Liées à la vinification et à l'élevage du vin	3. Liées aux travaux viticoles mécanisés	4. Liées aux travaux d'entretien du matériel, des installations et des équipements	5. Liées au conditionnement et à la vente des produits issus de la viticulture	6. Liées à l'encadrement de personnel
Ouvrier polyvalent vitivinicole	○	○	□	■	□	□
Ouvrier viticole	○	■	□	■	□	□
Ouvrier viticole-tracteuriste	○	□	○	○	□	
Tractoriste	□	□	○	○		□
Ouvrier vinicole	■	○		■	■	□

○ : fonctions du "cœur de métier", fonctions principales, caractérisées par la prise d'initiative et l'autonomie pour réaliser les activités prescrites dans le cadre de ces fonctions.

■ : fonctions systématiquement exercées soit du fait de la complémentarité avec les fonctions "cœur de métier", soit parce que la taille de l'exploitation et/ou la saisonnalité l'imposent. Les exigences en matière de prise d'initiative et d'autonomie sont les mêmes que pour les fonctions "cœur de métier", c'est essentiellement leur fréquence et leur importance relative qui les distinguent de ces dernières.

□ : fonctions susceptibles d'être exercées dans certains cas. Le salarié se trouve le plus souvent en complément (renfort) d'équipe, il agit dans le cadre de consignes et avec un encadrement.

Autonomie et responsabilité

Les salariés sont généralement assez autonomes dans l'exercice de leurs activités. En fonction de la capacité d'autonomie appréciée par l'employeur (essentiellement fondée sur la confiance), les consignes sont données soit pour un jour soit pour plusieurs jours. L'autonomie est plus importante dans les travaux de la vigne (sauf pour les traitements) que dans les travaux en cave. L'œnologie n'est pas confiée au salarié, il n'agit que sur consigne et sous contrôle de l'employeur. Dans tous les cas, l'autonomie se renforce en général avec l'expérience. La limite de l'autonomie dans l'utilisation et les interventions sur le matériel, se situe généralement :

- en cas de panne sérieuse,
- en cas de conditions particulièrement délicates d'utilisation (pentes),
- en cas d'équipements électroniques (carte électronique sur pressoir, égrappoir, machine à étiqueter...).

La régulation de l'autonomie se fait par des échanges oraux

avec l'employeur, quotidiens ou hebdomadaires, complétés par des consignes écrites : fiche en vue de la préparation d'une commande, par exemple, ou tout autre document consignnant les résultats de l'activité ou les incidents survenus.

Les salariés, dans le cadre des travaux qui leur sont confiés, sont responsables :

- dans la limite des facteurs qu'ils maîtrisent, de l'évolution de la végétation jusqu'à la production et, selon les cas, à la transformation (taille, travaux en vert dont ébourgeonnage, vendanges, contribution à la vinification...) avec des exigences en matière de suivi, d'observation et de transmission d'informations,
- de l'utilisation des matériels et installations de viticulture et de vinification : usage, rangement, nettoyage et entretien courant,
- du respect des règles d'hygiène,
- du respect des règles environnementales,
- du respect des consignes données par l'employeur dans le cadre de la prévention des risques professionnels.

Fiche descriptive d'activités (FDA)

La fiche descriptive d'activités (FDA) dresse la liste de l'ensemble des activités, recensées lors d'enquêtes, exercées par des titulaires des emplois visés par le diplôme. Il s'agit d'une liste quasiment exhaustive, à l'exception de quelques activités rarement rencontrées.

La FDA ne décrit donc pas les activités exercées par un titulaire de l'emploi en particulier, mais correspond plutôt au cumul de toutes les configurations d'emploi des salariés occupant les emplois visés par le diplôme.

Ces activités sont regroupées en grandes fonctions selon leur finalité.

Travaux de la vigne

Travaux de la cave

1- Il prépare son travail dans le cadre des consignes reçues, en intégrant les dispositions réglementaires, les règles de bonne conduite et le respect de la sécurité

1.1 Il communique et prend en compte tous les éléments nécessaires à son activité sur l'exploitation

1.1.1- Il prend les consignes, au besoin les fait expliciter.

1.1.2- Il peut participer à des réunions techniques et traiter directement avec certains intervenants sur l'exploitation : technicien, œnologue...

1.1.3- Il peut contribuer à l'encadrement de stagiaires, d'apprentis ou de salariés occasionnels.

1.1.4- Il rend compte de ses activités à son responsable, oralement ou par écrit sur tout document papier ou informatisé prévu à cet effet.

1.2- Il agit pour assurer des conditions de déroulement optimales au chantier dans le respect de la sécurité et de l'environnement

1.2.1- Il programme les activités de la journée en fonction du calendrier des travaux en tenant compte des conditions météorologiques.

1.2.2- Il prépare le matériel, les installations et les produits dans un souci d'efficacité et en fonction des consignes d'utilisation.

1.2.3- Il s'informe sur les conditions de réalisation des activités, sur les risques professionnels éventuels et les mesures de prévention à mettre en œuvre.

1.2.4- Il réalise les enregistrements nécessaires au suivi des activités.

Travaux de la vigne

2- Il participe ou effectue seul des activités liées aux travaux peu ou pas mécanisés relatifs à la conduite du vignoble (ne concerne pas les travaux de la cave)

2.1- Il participe aux opérations liées au renouvellement du vignoble

2.1.1- Il prépare le terrain.

2.1.1.1- Il élimine les déchets (bois de taille, fils, piquets, tuteurs, pierres...).

2.1.1.2- Il arrache les vieux ceps.

2.1.1.3- Il débarrasse la parcelle des souches.

2.1.2- Il plante la vigne.

2.1.2.1- Il jalonne la parcelle.

2.1.2.2- Il prépare les plants.

2.1.2.3- Il réalise la plantation (trou, mise en place des plants, mise en place des tuteurs, tassement de la terre, arrosage).

2.1.2.4- Il met en place le palissage (piquets, fils...).

2.1.2.5- Il installe les protections contre les ravageurs (filet, fils électriques).

2.1.3- Il entretient la jeune plantation.

- 2.1.3.1- Il arrose chaque plant.
- 2.1.3.2- Il effectue les différentes opérations manuelles d'entretien du sol.
- 2.1.3.3- Il surveille la croissance.
- 2.1.3.4- Il réalise les travaux en vert (ébourgeonnage, attachage...).
- 2.1.4- Il réalise la taille de formation.

2.2- Il réalise les opérations d'entretien des vignes en production

- 2.2.1- Il effectue les travaux d'hiver dont la taille.
 - 2.2.1.1- Il effectue la taille en respectant l'équilibre et l'orientation du cep. Il effectue le prétaillage. Il effectue la taille définitive avec le matériel mis à sa disposition.
 - 2.2.1.2- Il effectue les travaux d'entretien dans les vignes. Il effectue le palissage et l'attachage (remplacement des piquets, des fils de fer, des tendeurs...).
- 2.2.2- Il effectue les opérations d'entretien des vignes dans le cadre des travaux en vert.
 - 2.2.2.1- Il attache le pied, effectue le pliage et l'attachage des baguettes (attache baguettes manuel ou électrique).
 - 2.2.2.2- Il réalise l'épamprage manuel ou mécanique.

- 2.2.2.3- Il effectue l'ébourgeonnage.
- 2.2.2.4- Il effectue le relevage manuel.
- 2.2.2.5- Il effectue le palissage des sarments et du cep.
- 2.2.2.6- Il effectue le rognage mécanique ou manuel.
- 2.2.2.7- Il réalise l'éclaircissage (vendange en vert) à partir de consignes précises.
- 2.2.2.8- Il réalise l'effeuillage.

2.3- Il réalise les autres travaux peu ou pas mécanisés d'entretien des vignes

- 2.3.1- Il désherbe manuellement. Il pioche.
- 2.3.2- Il participe au remplacement de ceps détruits ou malades.
- 2.3.3- Il participe à l'aménagement des parcelles ou travaux anti-érosion (rigole, paillage, enherbement...).

2.4- Il réalise les opérations liées à la vendange manuelle

- 2.4.1- Il effectue des contrôles de maturité (prélèvement, comptage...).
- 2.4.2- Il prépare et entretient le matériel (nettoyage, lavage).
- 2.4.3- Il cueille.
- 2.4.4- Il porte.

Travaux de la cave

3- Il conduit les activités liées à la vinification et à l'élevage du vin (ne concerne pas les travaux de la vigne)

3.1- Il conduit, suivant les directives, les opérations de vinification dans le respect de l'environnement, des exigences de qualité et des consignes liées à la prévention des risques professionnels

- 3.1.1- Il réceptionne et traite la vendange.
- 3.1.2- Il effectue les opérations éventuelles de tri.
- 3.1.3- Il mesure et enregistre les différents paramètres liés au traitement des moûts.
- 3.1.4- Il oriente la vendange en cave.
- 3.1.5- Il enregistre les quantités entrées.
- 3.1.6- Il participe aux opérations et aux traitements œnologiques : remontage, pigeage, délestage, levurage, enzymage, sulfitage, débouillage.
- 3.1.7- Il participe au contrôle de la fermentation (densité, température) et régule la température des cuves.
- 3.1.8- Il contrôle en particulier le taux de gaz carbonique dans la cuverie et prend les mesures nécessaires.
- 3.1.9- Il contrôle l'opération de pressurage, informe de la situation, réagit en fonction de l'état d'avancement et des instructions.

- 3.1.1.0- Il réalise les opérations permettant le contrôle de la fermentation malolactique.
 - 3.1.1.1- Il enregistre les données liées à ces différentes opérations.

3.2- Il effectue, suivant les directives et sous contrôle, les opérations d'élevage du vin dans le respect des exigences de qualité et des consignes liées à la prévention des risques professionnels

- 3.2.1- Il effectue les opérations d'ouillage et de soutirage en fonction des contrôles réalisés.
- 3.2.2- Il effectue les prélèvements nécessaires pour les analyses.
- 3.2.3- Il traite le vin en fonction des analyses.
- 3.2.4- Il participe aux analyses sensorielles du vin.
- 3.2.5- Il réalise, sous contrôle, les assemblages, le collage, la filtration et le passage au froid.
- 3.2.6- Il prépare le vin pour le conditionnement.
- 3.2.7- Il suit sa cave, réalise les pleins de cuve et vérifie l'état sanitaire des vins de façon visuelle, olfactive, gustative.
- 3.2.8- Il enregistre les données liées à ces différentes opérations.

Travaux de la vigne

4- Il réalise, avec le tracteur et/ou l'enjambeur, des activités liées aux travaux viticoles mécanisés en respectant les consignes (ne concerne pas les travaux de la cave)

4.1- Il conduit, en autonomie et en sécurité, le tracteur ou l'enjambeur en sécurité (situation simple et situation dégradée) : tracteur ou enjambeur seul, avec du matériel porté, avec du matériel attelé

Pour ces différentes situations de conduite :

- Il procède à la vérification avant mise en route (inspection visuelle pour présence et mise en œuvre des sécurités),

- Il applique le code de la route,
- Il effectue toute manœuvre en appréciant le centre de gravité du matériel,
- Il utilise les équipements de travail, y compris les équipements de protection individuelle (EPI) dans le respect des consignes données par l'employeur.

Travaux de la vigne

Pour les activités 4.2 à 4.6, nécessitant un outil tracté ou porté, il effectue systématiquement les tâches suivantes :

- Il attelle le matériel (mise en place de la prise de force, vérification des protections, branchements hydrauliques...),
- Il vérifie la fixation du matériel,
- Il règle le matériel en fonction des consignes,
- Il vérifie les équipements réglementaires, les sécurités et le bon fonctionnement du matériel,
- Il conduit le matériel en toute sécurité,
- Il nettoie et assure l'entretien quotidien,
- Il remise le matériel après utilisation.

4.2- Il réalise les travaux mécanisés du sol et de plantation (charrue, herse, tarière)

4.2.1- Il peut participer au défonçage du sol.

4.2.2- Il réalise des labours et des pseudo-labours.

4.3- Il réalise les travaux mécanisés de la taille et de travaux en vert (tailleuse, broyeur, épampreuse, rogneuse...)

4.3.1- Il effectue l'épamprage.

4.3.2- Il effectue le rognage.

4.3.3- Il effectue le prétaillage.

4.3.4- Il effectue le broyage.

4.4- Il réalise la fertilisation adaptée au mode de conduite de la culture de la vigne en respectant l'environnement, les précautions d'emploi et les règles de sécurité

4.4.1- Il remplit l'épandeur.

4.4.2- Il adapte, si nécessaire, le réglage en fonction des conditions de réalisation (météo, caractéristiques de la parcelle...).

4.4.3- Il réalise l'épandage.

4.5- Il peut réaliser des traitements phytosanitaires adaptés au mode de conduite de la culture de la vigne en respectant la réglementation, les précautions d'emploi (environnement, sécurité)

4.5.1- Il identifie les produits utilisés et les propriétés dangereuses des agents chimiques présents.

4.5.2- Il utilise les équipements de protection.

4.5.3- Il prépare le(s) produit(s).

4.5.4- Il remplit le pulvérisateur.

4.5.5- Il range les produits non utilisés dans le local prévu à cet effet.

4.5.6- Il adapte, si nécessaire, le réglage en fonction des conditions de réalisation (météo, caractéristiques de la parcelle...).

4.5.7- Il réalise la pulvérisation.

4.5.8- Il nettoie le pulvérisateur dans le respect des règles de sécurité et de protection de l'environnement.

4.6- Il peut conduire la machine à vendanger

Travaux de la vigne

Travaux de la cave

5- Il effectue les activités d'entretien du matériel, des installations et des équipements

5.1- Il réalise l'entretien courant et la maintenance principale, hors électronique, en respectant les consignes du livret du constructeur

5.1.1- Il effectue les contrôles et l'entretien courant (niveau d'huile, graissage, pression des pneumatiques, batteries, filtres).

5.1.2- Il détecte les dysfonctionnements ou les anomalies.

5.1.3- Il réalise des réparations simples (soudures, meulage, remplacement de pièces défectueuses hors électronique).

5.1.4- Il gère le stock des fournitures et prépare les commandes.

5.1- Il réalise l'entretien courant et la maintenance de premier niveau des matériels vinicoles en respectant les consignes du livret du constructeur

5.1.1- Il réalise l'entretien du matériel de réception de la vendange (table de tri, fouloir, érafloir, pompe de transfert, tapis élévateur...).

- Il effectue les opérations de détartrage, nettoyage, désinfection, rinçage

- Il assure le nettoyage et l'entretien quotidien

- Il remise le matériel après utilisation

- Il prépare les locaux en vue de la vendange

- Il effectue des réparations élémentaires sur du petit matériel de cave.

5.1.2- Il réalise l'entretien du matériel de cave (cuve, pressoir, matériel de pige, régulateur thermique, fûts, outil de décuvage...).

- Il effectue les opérations de détartrage, nettoyage, désinfection, rinçage.

Il assure le nettoyage et l'entretien quotidien.

Travaux de la vigne

Travaux de la cave

6- Il réalise des activités liées au conditionnement et à la vente des produits issus de la viticulture

6.1- Il peut participer aux travaux de conditionnement, de préparation de commandes et de livraison

6.1.1- Il prend connaissance des consignes de sécurité relatives notamment à la prévention du bruit et à la manutention des charges.

6.1.2- Il peut participer à la mise en bouteille : tirage, bouchage, étiquetage.

6.1.3- Il peut stocker les bouteilles.

6.1.4- Il peut réaliser le surconditionnement : mise en cartons, en palettes.

6.1.5- Il peut préparer les commandes suivant les documents transmis par le responsable.

6.1.6- Il peut effectuer le chargement (hors utilisation du chariot élévateur).

6.1.7- Il peut livrer la commande.

6.2- Il peut participer à la vente des produits

6.2.1- Il peut participer à l'accueil des clients à la cave.

6.2.2- Il peut participer à des manifestations extérieures (foires aux vins...).

6.2.3- Il peut participer à des dégustations avec des clients.

6.1- Il participe aux travaux de conditionnement, de préparation de commandes et de livraison

6.1.1- Il prend connaissance des consignes de sécurité relatives notamment à la prévention du bruit et à la manutention des charges.

6.1.2- Il participe à la mise en bouteille : étiquetage, bouchage.

6.1.3- Il stocke les bouteilles.

6.1.4- Il réalise le surconditionnement : mise en cartons, en palette.

6.1.5- Il prépare les commandes suivant les documents transmis par le responsable.

6.1.6- Il effectue le chargement (hors utilisation du chariot élévateur).

6.1.7- Il peut livrer la commande.

6.2- Il peut participer à la vente des produits

6.2.1- Il peut participer à l'accueil des clients à la cave.

6.2.2- Il peut participer à des manifestations extérieures (foires aux vins...).

6.2.3- Il peut participer à des dégustations avec des clients.

7- Il peut exercer des activités liées à l'encadrement du personnel

7.1- Il peut contribuer à encadrer une personne ou une équipe

7.1.1- Il peut encadrer une équipe de vendangeurs.

7.1.2- Il peut encadrer des stagiaires, des apprentis ou des salariés occasionnels.

7.1- Il peut contribuer à encadrer une personne ou une équipe

7.1.1- Il peut encadrer des stagiaires, des apprentis ou des salariés occasionnels.

Situations professionnelles significatives

Les situations professionnelles significatives de la compétence (SPS) représentent les situations-clés, qui, si elles sont maîtrisées par les titulaires des emplois visés par le diplôme, suffisent à rendre compte de l'ensemble des compétences mobilisées dans le travail.

Ces situations sont regroupées par champs de compétences selon la nature des ressources qu'elles mobilisent et la finalité visée.

Situations professionnelles significatives (SPS) organisées en champs de compétences

Champs de compétences	SPS	Finalités
Communication et réaction en situation professionnelle	Relations interpersonnelles durant l'activité. Signalement des anomalies.	Contribuer au fonctionnement de l'entreprise en communiquant avec ses collègues et sa hiérarchie.
Organisation du travail	Préparation et vérification des éléments nécessaires à la réalisation du travail. Vérification des dispositifs de sécurité et du respect de la réglementation. Enregistrement des données relatives à l'activité.	Optimiser la réalisation du travail.
Interventions sur le vignoble	Travaux de taille. Remplacement de pieds manquants. Opérations en vert.	Permettre un développement du végétal conforme aux objectifs de production.
Interventions en cave	Réception de la vendange. Contrôles en cours de vinification et d'élevage du vin. Ajout de produits œnologiques.	Participer à l'obtention d'un produit conforme aux objectifs.
Utilisation et entretien courant des matériels et équipements viticoles et vinicoles	Conduite du tracteur et du matériel roulant. Utilisation des matériels de cave. Repérage des dysfonctionnements des matériels. Vérification des équipements de sécurité et application des règles de sécurité.	Optimiser les travaux prescrits en utilisant les matériels et équipements dans le respect de la réglementation et de la sécurité.

Référentiel de diplôme
Brevet d'études
professionnelles agricoles
"Travaux de la vigne et du vin"

Référentiel de certification

Le référentiel de certification du diplôme est constitué de deux parties :

- la liste des capacités attestées par le diplôme BEPA Travaux de la vigne et du vin,
- les modalités d'évaluation permettant la délivrance du diplôme.

Les capacités sont déterminées à partir de l'analyse des emplois et du travail, et en fonction des objectifs éducatifs et d'insertion professionnelle, citoyenne et sociale visés par les certifications du MAAP.

Elles sont de deux ordres :

- des capacités générales, identiques pour tous les BEPA du MAAP.
- des capacités professionnelles spécifiques au BEPA Travaux de la vigne et du vin, identifiés à partir des situations professionnelles significatives;

Le BEPA Travaux de la vigne et du vin comporte deux catégories de capacités professionnelles :

- des capacités communes à tous les BEPA du champ professionnel Productions végétales - Agroéquipement
- des capacités spécifiques au BEPA Travaux de la vigne et du vin

Capacités générales

C 1- Mobiliser les bases de la communication nécessaires à la vie professionnelle, sociale et citoyenne

- C 1.1- Communiquer en s'appuyant sur des éléments culturels ou professionnels.
- C 1.2- Traiter des informations collectées à partir de différentes sources.
- C 1.3- Utiliser des outils et techniques d'expression et de communication dans le cadre d'une action collective.

C 2- Mobiliser des repères historiques, géographiques et socio-économiques pour se situer dans la société

- C 2.1- Situer un évènement ou un fait d'actualité dans son contexte historique et/ou géographique.
- C 2.2- Identifier des acteurs de la vie économique et sociale.
- C 2.3- Mobiliser des références économiques et sociales dans des situations de la vie courante et professionnelle.

C 3- Mobiliser des connaissances de base dans les domaines scientifiques et techniques

- C 3.1- Mobiliser des outils et raisonnements mathématiques dans des situations de la vie courante et professionnelle.
- C 3.2- Utiliser des connaissances élémentaires en sciences expérimentales pour expliquer des faits scientifiques ou techniques.

C 4 : Utiliser les technologies de l'information et de la communication en autonomie et de manière responsable*

- C 4.1- Utiliser son espace de travail dans un environnement en réseau.
- C 4.2- Composer un document numérique.
- C 4.3- Chercher des informations sur internet.
- C 4.4- Communiquer en utilisant des outils adaptés dans le respect des règles d'usage de l'informatique et d'internet.

* la capacité C4 est certifiée par le B2i collège et par une partie des items du B2i lycée, elle n'est pas évaluée pour l'obtention du BEPA.

Capacités professionnelles communes au champ Productions végétales - Agroéquipement

C 5- Identifier les éléments de contexte de l'activité

- C 5.1- Situer l'activité dans l'environnement professionnel et socio-économique.
- C 5.2- Situer la production dans l'organisation globale de l'entreprise.
- C 5.3- Présenter la réglementation générale relative au travail et à l'activité.

C 6- Présenter les composantes et le fonctionnement d'un processus de production dans une perspective de durabilité

- C 6.1- Présenter les principales caractéristiques agronomiques liées au processus de production.
- C 6.2- Expliquer les principales étapes du processus de production.
- C 6.3- Présenter les matériels et équipements utilisés dans le processus de production.
- C 6.4- Présenter les principales données techniques et économiques d'une production.
- C 6.5- Identifier des pratiques professionnelles cohérentes avec une perspective de durabilité.

C 7- Organiser son travail dans une perspective de sécurité

- C 7.1- Identifier le travail à réaliser à partir des consignes reçues.
- C 7.2- Identifier les principaux risques, règles de sécurité et mesures de prévention liés au travail et à l'utilisation de matériels et équipements agricoles.
- C 7.3- Organiser les activités en fonction des objectifs et des contraintes.
- C 7.4- Réaliser les enregistrements liés aux activités.
- C 7.5- Rendre compte du travail réalisé.

Capacités professionnelles spécifiques au BEPA Travaux de la vigne et du vin

C 8- Réaliser les travaux de conduite des productions viticoles dans le respect de l'environnement, des consignes et de la sécurité

C 8.1- Identifier les objectifs et le contexte de la production.

C 8.2- Réaliser les travaux de la vigne : entretien du vignoble, taille d'hiver, contrôle de maturité, récolte.

C 9- Réaliser les travaux vinicoles dans le respect de l'environnement, des consignes et de la sécurité

C 9.1- Identifier les objectifs et le contexte de la production.

C 9.2- Réaliser les travaux vinicoles : préparation et réception de la vendange, vinification, élevage et conservation du vin.

C 10- Utiliser des matériels et équipements dans le respect de l'environnement, des consignes et de la sécurité

C 10.1- Utiliser des matériels et équipements viticoles.

C 10.2- Utiliser des matériels et équipements vinicoles.

C 10.3- Réaliser des opérations de maintenance conditionnelle des matériels et équipements.

Le diplôme du BEPA est délivré au vu des résultats obtenus à trois épreuves, E1, E2 et E3, si la moyenne des notes coefficientées obtenue est supérieure ou égale à 10 sur 20. Les notes attribuées à chaque épreuve sont en points entiers. Les notes supérieures ou égales à 10 sur 20 obtenues aux épreuves sont valables cinq ans à compter de leur date d'obtention. Les notes supérieures ou égales à 10 sur 20 obtenues aux évaluations constitutives des épreuves certificatives en cours de formation sont conservées pendant la durée du cursus préparant à la spécialité du baccalauréat professionnel visé. Les épreuves du BEPA prennent la forme soit de contrôles en cours de formation (CCF) pour les candidats scolarisés (formation initiale scolaire et apprentissage habilité), soit d'épreuves terminales pour les candidats hors CCF.

Définition de l'épreuve E1

L'épreuve E1 est commune à toutes les spécialités du BEPA. Elle permet de vérifier les capacités C1, C2 et C3 du référentiel de certification. Elle est de coefficient 3.

L'épreuve ponctuelle terminale est écrite d'une durée de 2 heures 30. Elle comporte un sujet composé de 2 ou 3 parties. La correction est réalisée à partir d'une grille d'évaluation critériée par un enseignant de français ou un enseignant d'histoire-géographie ou de sciences économiques et par un enseignant de mathématiques ou de physique-chimie ou de biologie.

L'épreuve certificative en cours de formation est composée de trois situations d'évaluation permettant chacune de vérifier l'atteinte d'une capacité. L'évaluation est réalisée par les enseignants concernés par la formation permettant l'atteinte des capacités évaluées.

Chaque situation d'évaluation est mise en œuvre en classe de seconde. Elle est de coefficient 1.

Le cadrage des situations d'évaluation constituant l'épreuve E1 est précisé par note de service.

Définition de l'épreuve E2

L'épreuve E2 est spécifique de chaque spécialité du BEPA. Elle permet de vérifier les capacités C5 et C6 du référentiel de certification. Elle est de coefficient 3.

L'épreuve ponctuelle terminale et l'épreuve certificative en cours de formation ont la même définition.

Il s'agit d'une épreuve orale réalisée à partir d'un recueil élaboré par le candidat de 5 à 7 fiches descriptives d'activités liées aux situations professionnelles significatives (SPS) du référentiel professionnel, appartenant à plusieurs champs de compétences. Une première fiche présente les éléments de contexte des activités, les autres fiches recensent des données et informations relatives à la mise en œuvre de l'activité et caractéristiques de la conduite du processus.

L'exposé et les questions posées permettent de vérifier que le candidat : a acquis une vue d'ensemble de la conduite de l'activité, argumente et explique les choix techniques faits par le responsable et leurs modalités de mise en œuvre.

L'évaluation est conduite par un jury composé d'un enseignant de techniques professionnelles de la spécialité, d'un enseignant de sciences économiques de gestion et d'un professionnel, à l'aide d'une grille d'évaluation critériée. En cas d'indisponibilité de l'examineur professionnel, un examinateur enseignant de techniques professionnelles doit être convoqué.

L'épreuve certificative en cours de formation est organisée avant la fin du mois de mars de la classe de première de baccalauréat professionnel. Le jury est externe à l'établissement de formation et se déplace sur le lieu de l'épreuve sur convocation de l'autorité académique.

L'épreuve a une durée de 20 minutes. Elle se compose d'un exposé du candidat d'une durée de 5 minutes et d'un entretien avec le jury d'une durée de 15 minutes.

Le cadrage des modalités de mise en œuvre de l'épreuve E2 est précisé par note de service.

L'épreuve ponctuelle terminale a une durée de 30 minutes. Elle se compose d'un exposé du candidat d'une durée de 5 à 10 minutes et d'un entretien avec le jury d'une durée de 20 minutes.

Définition de l'épreuve E3

L'épreuve E3 est spécifique de chaque spécialité du BEPA. Elle permet de vérifier les capacités C7 à C10 du référentiel de certification. Elle est de coefficient 4.

L'épreuve ponctuelle terminale est une épreuve pratique.

Sa durée varie de 1 heure 30 à 2 heures selon la spécialité. L'évaluation est conduite par un jury composé d'un enseignant de techniques professionnelles de la spécialité et par un professionnel, à l'aide d'une grille d'évaluation critériée.

L'épreuve certificative en cours de formation est composée de 2 ou 3 situations d'évaluation indépendantes correspondant à la mise en œuvre de pratiques professionnelles. L'évaluation est réalisée par un enseignant de techniques professionnelles de la spécialité à l'aide d'une grille d'évaluation critériée, un professionnel est associé à l'évaluation, cependant l'absence du professionnel ne peut être opposable à la validation de l'épreuve. En cas d'indisponibilité de l'examineur professionnel, un examinateur enseignant de techniques professionnelles doit être convoqué.

Une situation d'évaluation est mise en œuvre en classe de seconde. L'autre ou les 2 autres sont organisées avant la fin du mois d'avril de la classe de première de baccalauréat professionnel.

Le cadrage et le nombre de situations d'évaluation constituant l'épreuve E3 sont précisés par note de service.

AOC	Appellations d'origine contrôlée
BEPA	Brevet d'études professionnelles agricoles
CCF	Contrôle en cours de formation
CUMA	Coopérative d'utilisation de matériel agricole
ETA	Entreprise de travaux agricoles
EPI	Équipements de protection individuelle
FDA	Fiche descriptive d'activité
MAP	Ministère de l'agriculture et de la pêche
ROME	Répertoire opérationnel des métiers et des emplois
SPS	Situation professionnelle significative
VDQS	Vins de qualité supérieure

Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche
Direction Générale de l'Enseignement et de la Recherche
Sous-direction des politiques de formation et d'éducation
Bureau des diplômes de l'enseignement technique
1 ter avenue de Lowendal - 75700 Paris 07SP

Juillet 2009