

PLAN PREVISIONNEL D'EVALUATION
BTSA VITICULTURE OENOLOGIE
PROMOTION 2012-2014
semestre 1

| UE | Code épreuve | ECTS | Capacités | Enseignements | Thématique | ECTS / situation d'évaluation | Nombre de situations d'évaluation | PERIODE | MODALITES | Rattrapage |
|---|--------------|------|---|---|---|-------------------------------|-----------------------------------|---|---------------------------|--|
| UEF Connaissances fondamentales viti-vinicoles | E1.1 | 15 | C2.1 Communiquer dans une langue étrangère en mobilisant des savoirs langagiers et culturels - Compréhension orale | Anglais | Viticulture, cycle de la vigne, types de taille et de palissage, etc.... | 4 | 2 | Semaine du 21 janvier 2013 | Ecrit | 1 épreuve orale - Sujet tiré au sort avec des questions de viticulture et d'œnologie ainsi qu'un exercice de compréhension orale en anglais - Préparation de 1h30 - Durée de l'interrogation 45 minutes dont 20 minutes de questions complémentaires et entretien avec le jury max. - Composition du jury : 1 formateur de viticulture et / ou un formateur d'œnologie et 1 formateur d'anglais- Semaine du 4 Février 2013 |
| | | | C8.1 Choisir une date de récolte à partir des caractéristiques de la matière première | Viticulture Biologie Œnologie Chimie | Œnologie (Matière première, Levures, Fermentation alcoolique, Arrêt de fermentation) Chimie (Matière première (nomenclature, isomérisation, stéréochimie, ...), Acidité et pH) | 11 | | Semaine du 21 janvier 2013 | Ecrit | |
| UED Paysage, terroir et valorisation des espaces viticoles | E1.2 | 9 | C1.3. Répondre à un besoin d'information par une démarche de médiation documentaire C1.4. S'exprimer à l'oral et à l'écrit dans des situations de communication variées | Documentation Français ESC | Terroir, paysage, patrimoine Médiation documentaire | 8 | 2 | Semaine du 28 janvier 2013 (rendu de la médiation semaine du 14 janvier 2013) | Ecrit + oral (20 minutes) | à partir d'un corpus de documents, produire une médiation documentaire sur support papier ou multimédia -La dimension EPS - valorisation du paysage et du terroir par les activités sportives sera intégrée dans les documents. Dossier à rendre le 4 février 2013 |
| | | | C4.3. Elaborer une solution informatique pour résoudre de manière autonome un problème de la vie professionnelle ou citoyenne | | | | | | | |
| | | | C3.2. Optimiser sa motricité, gérer sa santé et se sociabiliser - se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains | EPS | Course d'orientation | 1 | Semaine du 21 Janvier 2013 | Pratique | | |
| UEP Analyse des pratiques - Chantier de vinification | E1.3 | 6 | C8.3 Evaluer les risques pour la santé et pour la sécurité, d'un processus viti-vinicole C0.2. Alimenter l'outil de suivi du projet personnel et professionnel sur le plan de la connaissance de soi C7. Participer au pilotage de l'entreprise viti-vinicole | Pratique professionnelle Economie - comptabilité | présenter et analyser les coûts liés au chantier de vendange et proposer des améliorations sur les plans technique et comptable | 6 | 1 | Semaine du 14 janvier 2013 | Dossier écrit | Même épreuve - semaine du 4 février 2013 |

Fait le 8 juin 2012, à Saint Jean d'Ardières.

Le Directeur de l'EPL
Marylène GANCHOU

Le Coordonateur de la filière
Caroline VERRET

Le Président - adjoint de jury ou le Président de jury

PLAN PREVISIONNEL D'EVALUATION
BTSA VITICULTURE OENOLOGIE
PROMOTION 2012-2014
Semestre 2

| UE | Code épreuve | ECTS | Capacités | Enseignements | Thématique | ECTS / situation d'évaluation | Nombre de situations d'évaluation | PERIODE | MODALITES | Rattrapage |
|---|--------------|------|--|--|--|-------------------------------|-----------------------------------|-------------------------|-----------------|---|
| UEP-Analyse des pratiques - Traitements Agropharmaceutiques | E2.1 | 8 | C3.1. Optimiser sa motricité, gérer sa santé et se sociabiliser - réaliser une performance motrice maximale mesurable à une échéance donnée | EPS | Les candidats sont regroupés en poules homogènes de 4 à 6 joueurs. Dans chaque poule, le candidat dispute au moins 2 rencontres, et arbitre au moins 2 rencontres. Une rencontre se joue en 2 sets gagnants de 11 points gagnants. Dans chaque rencontre, le candidat dispose d'un instant entre chaque set et à la fin du dernier set pour noter sur une fiche fournie par le jury les points forts points et points faibles de son adversaire et de son propre jeu. Le candidat laisse ainsi une trace de son analyse de la rencontre. | 1 | 2 | Semaine du 3 Juin 2013 | Pratique + Oral | Ecrit de 3h - analyse statistique d'une pratique viticole et analyse statistique d'une grille comportementale pour en dégager un profil menant à un programme de travail personnalisé - semaine du 24 juin 2013 |
| | | | C4.1. Choisir et maîtriser un modèle mathématique adapté au traitement de données - Obj. 1 et 2 C9.4 Conduire, dans le respect des objectifs, les travaux au vignoble en respectant les règles relatives à la santé, à la sécurité et à la protection de l'environnement, en se conformant à la réglementation et en réagissant aux imprévus | Mathématiques Pratiques professionnelles (viticulture) | L'apprenti rédige un dossier présentant une pratique viticole qu'il peut analyser sur le plan technique et sur le plan statistique (ex. : Efficacité des traitements agro-pharmaceutiques). Le dossier comporte une analyse de 10 pages (hors annexe). | 7 | | Semaine du 10 juin 2013 | Dossier écrit | |
| UET Conduite des vignes et production des vins en adéquation avec l'évolution de la consommation | E2.2 | 16 | C5. Analyser la filière et son évolution pour agir individuellement et collectivement | Economie de Filière | épreuve orale de type diagnostic proposition en œnologie en lien avec la filière. L'épreuve repose sur un corpus de documents fourni au candidat. Préparation : 1h - 30 minutes d'oral (dont 15 max. de présentation) | 10 | 2 | Semaine du 10 juin 2013 | Oral | 1 oral de 30 minutes -corpus de documents possible - sujet viticulture / œnologie / filière dont 15 minutes d'entretien avec le jury max. -Préparation de 1h - Composition du jury : 1 formateur de viticulture et / ou un formateur d'œnologie et 1 formateur d'économie - Semaine du 24 juin 2013 |
| | | | C8.2 Proposer des itinéraires techniques en accord avec les objectifs visés, dans le cadre du processus vitivinicole C9.1 Choisir des matériels et/ou des équipements en production prenant en compte les contraintes internes et externes de l'entreprise C9.3 Conduire un chantier en respectant les règles relatives à la santé, la sécurité et à la protection de l'environnement, et en se conformant à la réglementation C9.5 Conduire, dans le respect des objectifs, les travaux de vinification et d'élevage des vins en respectant les règles relatives à la santé, à la sécurité et à la protection de l'environnement, en se conformant à la réglementation et en réagissant aux imprévus | Œnologie | | | | | | |
| UED Marketing et pratiques innovantes | E2.3 | 6 | MIL Action commerciale - Marketing et pratiques innovantes C1.5. Interagir dans des situations de communication variées C2.3 / C2.4.Communiquer dans une langue étrangère en mobilisant des savoirs langagiers et culturels - Expression orale | MIL (Dégustation - Relation commerciale) ESC Anglais | Pratique Dégustation = 15mn Argumentaire de vente = 15mn max. Entretien avec le jury = 10 minutes | 6 | 1 | Semaine du 7 juin 2013 | Oral | Même épreuve Semaine du 24 juin 2013 |

Fait le 8 juin 2012, à Saint Jean d'Ardières.

Le Directeur de l'EPL
Marylène GANCHOU

Le Coordonateur de la
filière
Caroline VERRET

Le Président - adjoint de jury ou le Président
de jury

PLAN PREVISIONNEL D'EVALUATION
B TSA VITICULTURE OENOLOGIE
PROMOTION 2012-2014
Semestre 3

| UE | Code épreuve | ECTS | Capacités | Enseignements | Thématique | ECTS / situation d'évaluation | Nombre de situations d'évaluation | PERIODE | MODALITES | Rattrapage |
|---|--------------|------|--|--|--|-------------------------------|-----------------------------------|--|--|---|
| UET Terroir -Durabilité - Management de la qualité | U3.1 | 9 | C6.1. analyser un terroir dans ses dimensions biophysiques C4.2 Choisir et maîtriser un modèle mathématique adapté au traitement de données (Obj. 3) | œnologie, Agronomie, Biologie, Viticulture, économie | travail de groupe (3 à 4 apprentis / groupe) dossier (15-20 pages environs, hors annexes) sur une thématique donnée en lien avec le terroir et l'évaluation sensorielle Oral individuel Jury d'enseignants et , le cas échéant, devant le commanditaire du projet. L'oral dure environ 1heure (15 minutes de présentation + 45 minutes d'entretien avec le jury). L'évaluation écrite compte pour 50% de la note, l'évaluation orale pour 50%. | 3 | 2 | Semaine 5 du calendrier de formation | Dossier collectif + oral individuel | 1 oral de 30 minutes sur durabilité et terroir - sujet tiré au sort + 10 minutes de présentation + 20 minutes de discussion avec le jury - préparation 30 minutes - 3 semaines après la fin du semestre 3 Oral |
| | | | C6.2. Evaluer les impacts environnementaux de l'activité viti-vinicole C9.6 Mettre en pratique la gestion de la qualité et de l'environnement | | dossier AGEA et un diagnostic de durabilité de l'entreprise de leur maître d'apprentissage (20 pages hors annexes) Ecrit 40 % + Oral 60% Oral (15 minutes de présentation + 30 minutes d'entretien avec le jury). | 6 | | Semaine 10 du calendrier de formation (rendu dossier semaine 8) | Dossier individuel + oral individuel | |
| UEF Choix de process viti-vinicoles en vue de l'obtention d'un type de produit déterminé | UE3.2 | 8 | C10.2 Proposer des adaptations (choix stratégiques) d'un système vitivinicole d'une entreprise à partir d'un diagnostic de durabilité C8.4 Proposer des évolutions techniques suite à une évaluation de l'ensemble du processus | Viticulture | Installation du vignoble Aspects réglementaires Choix parcellaire Choix du matériel végétal Système de conduite Palissage Mise en place de la plantation Ecrit de 3h correspondant à une mise en situation | 4 | 2 | Semaine 9 du plan de formation | Ecrit | 1 écrit de 3h - viticulture - œnologie - chimie - 3 semaines après la fin du semestre 3 |
| | | | | œnologie - chimie | Le candidat rédige un dossier de veille réglementaire et technologique en vue de réaliser un choix stratégique sur une des thématiques suivantes : Amélioration de la vendange Evolution physicochimique des vins (oxydoréduction) Elevage | 4 | | Semaine 7 du plan de formation | Dossier | |
| UED Marketing et pratiques innovantes Réaliser l'analyse d'un produit | UE 3.3 | 7 | MIL - Analyse produit - marketing et pratiques innovantes C2.2. Communiquer dans une langue étrangère en mobilisant des savoirs langagiers et culturels - Compréhension écrite | MIL Anglais | Analyse d'un produit à partir d'une documentation partiellement en anglais Cette évaluation repose sur les thématiques du MIL suivantes : Connaissance des vins et pratiques commerciales du monde Packaging Vendre son vin | 4 | 2 | Semaine du semaine 9 (rendu du dossier) + semaine 10 (oral) du calendrier de formation | Dossier (40%) Ecrit collectif Oral (60%) individuel | 1 oral - 50 % Etude de produit + 50% Economie générale (étude de documents) - durée 30 minutes (Etude produit : 10 minutes de présentation -10 minutes de questions / Economie générale : 5 minutes de présentation - 10 minutes de questions - temps de préparation générale : 1h) - 3 semaines après la fin du semestre 3 |
| | | | C1.1. Mobiliser les outils permettant de se situer dans la réalité économique et sociale C1.2. Identifier les causes et les conséquences des transformations de la société | Economie générale | Documents concernant un sujet d'actualité d'économie nationale ou internationale. Documents se composant essentiellement d'articles de presse présentant des informations et des points de vue contradictoires et/ ou complémentaires sur le sujet. | 3 | | Semaine 7 du plan de formation | Oral de 10 mn sur documents tirés au sort | |
| UEP Analyse de pratiques - SPV | UE3.4 | 6 | C0.1. Identifier ses compétences et les mettre en regard de la formation BTSa suivie C0.3. Alimenter l'outil de suivi du projet personnel et professionnel sur le plan de la connaissance du monde professionnel | Pratique professionnelle | SPV - analyse des pratiques professionnelles | 5 | 2 | Semaine 8 du plan de formation | Ecrit + Oral | 3 SPV - Même modèle que ci-dessus + intégration des aspects "gestion de l'effort" dans les pratiques professionnelles (au moins une des deux SPV présentées) - 3 semaines après la fin du semestre 3 |
| | | | C3.5. Optimiser sa motricité, gérer sa santé et se socialiser - réaliser et orienter son activité physique en vue du développement et de l'entretien de soi | EPS | Accompagner un projet sportif Conduire un développement physique en relation avec des objectifs de forme, de prévention des accidents Solliciter la musculature pour la développer en fonction d'objectifs esthétiques personnels | 1 | | Semaine 10 du plan de formation | Pratique + Oral | |

PLAN PREVISIONNEL D'EVALUATION
BTSA VITICULTURE OENOLOGIE
PROMOTION 2012-2014
Semestre 4

| UE | Code épreuve | ECTS | Capacités | Enseignements | Thématique | ECTS / situation d'évaluation | Nombre de situations d'évaluation | PERIODE | MODALITES | Rattrapage |
|--|--------------|------|---|---|--|-------------------------------|-----------------------------------|---|-------------------------------|--|
| UEF Analyse et Argumentation - Débat de société | UE 4.1 | 3 | C1.7. Analyser et argumenter dans le cadre d'un débat de société | Economie Générale + français | Capacité à s'exprimer par écrit Capacité de compréhension, d'analyse et de synthèse Capacité à présenter un point de vue argumenté Capacité à mobiliser des connaissances | 3 | 1 | Semaine 18 du plan de formation | Ecrit | Ecrit sur le même modèle - 4h - fin juin 2014 |
| UEP Choix de process viti-vinicoles en vue de l'obtention d'un type de produit déterminé Valoriser sa démarche par des outils de communication adaptés | UE 4.2 | 10 | C10.4 Communiquer en vue de valoriser des démarches techniques C9.2 Choisir des matériels et/ou des équipements en transformation et en élevage prenant en compte les contraintes internes et externes de l'entreprise | Viticulture + Œnologie - chimie | Fertilisation Amendement Conduite du vignoble L'objectif de ce sujet est de mettre en évidence les choix faits et la manière dont on peut les valoriser. | 3 | 4 | Semaine 19 du plan de formation | Ecrit | Oral - viticulture ou œnologie + valorisation de la démarche (proposition de projet / outil de communication en relation avec la thématique) - sujet tiré au sort - durée 30 minutes (10 minutes de présentation + 20 minutes de questions) - Préparation = 2 heure 30 - fin juin 2014 |
| | | | C1.6. Mobiliser ses capacités d'autonomie, d'organisation et de communication dans le cadre d'un projet | ESC | Maitrise des précipitations tartriques Gestion de la FML Maitrise des risques de maladies du vin Pratique de l'hygiène de cave Etude de cas sur l'entreprise du MA Les candidats réalisent par groupe de 3 ou 4 une action / un outil de valorisation d'une thématique professionnelle qu'ils auront choisie (visite en entreprise, organisation de journées ou demi-journées thématiques, plaquettes...). Chaque candidat présentera une analyse critique de la démarche de groupe réalisée en amont à l'oral et justifiera ses choix dans l'élaboration de l'outil de communication (durée 30 minutes : 10 minutes de présentation + 20 minutes de questions max.). Le groupe réalise un écrit d'analyse de l'action menée (10-15 pages). | 2 | | au plus tard semaine 18 (rendu du dossier) et semaine 19 (oral) | Ecrit + oral | |
| | | | C3.4. Optimiser sa motricité, gérer sa santé et se sociabiliser - conduire et maîtriser un affrontement individuel ou collectif | EPS | Volley ball | 1 | | Semaine 19 du plan de formation | 1 Pratique + 1 Ecrit + 1 oral | |
| UET Expérimentation viti-vinicole | UE 4.3 | 17 | C10.1 Participer à des travaux de démonstration, d'expérimentation ou de recherche C10.3 Prendre des responsabilités et des initiatives dans le cadre de ses activités professionnelles C0.4. Argumenter l'état d'avancement de ses projets personnels et professionnels et ses différents choix C2.5. Communiquer dans une langue étrangère en mobilisant des savoirs langagiers et culturels - Expression écrite | Pratique professionnelle - enseignements techniques - Anglais | Pour le dossier : Assurer la veille technologique pour son propre usage ou pour le compte de collaborateurs ou de tiers ; Participer à des travaux de démonstration, d'expérimentation ou de recherche ; Pour l'oral : Proposer des adaptations (choix stratégiques) du système vitivinicole d'une entreprise 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. + Note de synthèse en anglais | 17 | 1 | (au plus tard) Semaine 20 du plan de formation | Dossier + oral | Même épreuve - fin juin 2014 |

Fait le 8 juin 2012, à Saint Jean d'Ardières.

Le Directeur de l'EPL
Marylène GANCHOU

Le Coordonateur de la
filière
Caroline VERRET

Le Président - adjoint de jury ou le Président
de jury