

Semestre	Formation	Module / discipline	Thèmes abordés	Formateur	Langues du cours	Tutorat en anglais Supports	Langue du support	Nb d'heures	ECTS*	Evaluation
	BTSA VO	M53 - Viticulture	Le phytosanitaire - Toutes les maladies et ravageurs de la vigne (mildiou, oïdium, botrytis, ...) - Utilisation de produits et fonctionnement des produits phytosanitaires (présentation Bayer) (raisonnement des traitements, notion de lessivage, mise en place des traitements...) - Les différents modes de production en viticulture (conventionnel, raisonnée, intégré, biologique, biodynamie) Les différents modes d'entretien du sol - Les adventices (concurrence et intérêt) - Le travail du sol (mécanique, labours, inter-cep,) : intérêt, inconvénient et mise en place - L'enherbement (principes, mise en place et inconvénients) - La non culture, désherbage chimique	B. Brunet	Anglais	Oui	Anglais / français	20	3	Ecrit
		M53 - équipement	Analyse fonctionnelle d'un équipement viticole Matériels d'aménagement de parcelle Matériel de préparation et de plantation Outils de travail du sol en vignes étroites Matériels de travaux en vert Matériels de taille et d'élimination des sarments Outils de tonte en vignes étroites Matériels de pulvérisation Matériels de fertilisation	B. Brunet	Anglais	Oui	Anglais / français	30		
		M54 - Œnologie - chimie	Acidité des moûts Domaines de prédominance - Réaction Dosage Notion de pH - Influence de la valeurs du pH sur les vins (couleur, SO2)	C. Verret	Anglais	Oui	Anglais / français	10	4	Oral
		M54 - Œnologie	Vinification en Blanc Vinification en rosé Vinification en rouge Vinification Beaujolaise Vinifications spéciales	C. Reynes	Anglais	Oui	Anglais / français	25		
		M54 - Œnologie	Acidité totale pH Acidité volatile Anhydride sulfureux Alcool Sucre Dosage enzymatique Polyphénols	F. Canpont	Français	oui	Anglais / français	20		



3	BTSA VO	M52 - M55 - Terroir et Durabilité	Notion de durabilité approche durabilité du système de production Approche qualité Traçabilité Gestion du local à phyto Gestion des effluents viti-vinicoles Dossier - Projets	B. Brunet - F. Chirat - C. Verret	Anglais / français	Oui	Anglais / français	50	6	Dossier + oral
		M 54 - Chimie - Œnologie	Evolutions physico-chimiques des vins Oxydo-réductions dans les vins Estérification dans les vins	C. Verret	Anglais	Oui	Anglais / français	30	4	Dossier de veille technologique et/ou réglementaire
		M 54 - Œnologie	Corrections de la vendange - Enzymes Corrections de la vendange - Enrichissement Corrections de la vendange - Acidité Corrections de la vendange - SO2 Elevage en fut	F. Canpont	Français	Oui	Anglais / français	15		
		M54 - Equipement	Matériels de récolte Matériels de transport de la vendange Matériels d'extraction Les pompes à vin et à vendange La maîtrise des températures	B. Brunet	Anglais	Oui	Anglais / français	15		
		MIL - Marketing et pratiques innovantes	Packaging Etude de marché Connaissance des vins et pratiques commerciales du monde Anglais (compréhension écrite)	C. Reynes - F. Mosnier - D. Maitre	Anglais	Oui	Anglais / français	50	4	Dossier + oral

4	BTSA VO	M53 - Viticulture	<p>Le climat</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Notion de macro/méso-microclimat</li> <li>- Influence sur la vigne et sa physiologie</li> <li>- Finalité sur vendanges</li> </ul> <p>Agronomie Sol</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Composition et répartition du sol</li> <li>- Histoire de formation (processus physique, chimique, biologique)</li> <li>- Les différentes phases du sol</li> <li>- Matières organique et humification</li> <li>- Répartition des composés minéraux</li> <li>- Caractère biologique du sol (MO vivante...)</li> <li>- Notion de texture et de structure</li> <li>- Densité et porosité</li> <li>- Comportement de l'eau dans le sol (perméabilité, absorption, force et rétention, relation eau sol texture et structure...)</li> </ul> <p>La fertilisation</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rôle des éléments majeurs du sol (azote, potassium, calcium et oligo éléments)</li> <li>- Base d'alimentation minérale</li> <li>- Base d'alimentation hydrique</li> <li>- Base sur les différentes fertilisantes (les engrais + humiques...)</li> <li>- Notion de Bilan Minéral</li> </ul>	B. Brunet	Anglais	Oui	Anglais / français	40	3	Ecrit
		M54 - équipement	<p>La cuverie</p> <p>Les matériels de clarification des moûts et des vins</p> <p>les matériels de conditionnement</p> <p>Amenagement de la cave</p> <p>Gestion des effluents</p>	B. Brunet	Anglais	Oui	Anglais / français	15	4	Oral
		M54 - Œnologie - chimie	<p>Equilibres de précipitation</p> <p>Précipitations tartriques</p> <p>Equilibres de complexation</p> <p>Accidents physico-chimiques</p> <p>Faux goûts</p> <p>Bactéries lactiques / Bactéries acétiques</p> <p>FML</p> <p>Maladies des vins</p>	C. Verret	Anglais	Oui	Anglais / français	15		
		M54 - Œnologie	<p>Colloïdes</p> <p>Collage</p> <p>Filtration</p> <p>Mise en bouteille et préparation à la mise</p> <p>Hygiène</p>	F. Canpont	Français	oui	Anglais / français	30		
		M23 - Anglais	Compréhension et expression écrite (Etude de documentations viti-vinicoles)	D. Maitre	Anglais	Oui	Anglais / français	20	2	Ecrit
		M61 - Projet	Dossier technique (avec support de stage en entreprise / organisme / lycée)	Tous	Anglais	Oui	Anglais / français	-	15	Ecrit + oral