

Blocs de compétences	Compétences
BLOC 1 : Réaliser les travaux manuels de régulation et développement du vignoble	C1.1.1 à C1.3.2
BLOC 2 : Réaliser les travaux mécanisés de la conduite du vignoble	C2.1.1 à C2.2.3
BLOC 3 : Assurer l'entretien et la maintenance de premier niveau du matériel agricole	C3.1.1 à C3.2.2
BLOC 4 : Réaliser les opérations de vinification	C4.1.1 à C4.2.2

**Glossaire technique : Ce glossaire a vocation à permettre une meilleure compréhension du référentiel pour des personnes ne faisant pas partie de l'écosystème du métier visé. Dans ce contexte, les définitions données visent à donner une signification simplifiée des termes.**

- Adventice : plante dont la croissance au jardin est considérée comme indésirable. Plus communément appelée « mauvaise herbe »
- Automoteur : véhicules, engins capables de se déplacer par ses propres moyens à l'aide d'un moteur
- Bouillie phytopharmaceutique : mélange de produits phytopharmaceutiques
- Cinétique (fermentation) : étude des réactions chimiques qui conditionne les autres paramètres des vinifications (régulation thermique, oxygénation, etc.)
- Convoyeurs : matériel vinaire permettant un transfert horizontal et ascendant du marc, des rafles depuis un égrappoir ou d'un pressoir
- Court-noué : maladie de la vigne
- Débit proportionnel à l'avancement (DPA) : équipement électronique installé sur un engin agricole d'épandage qui permet de réguler le débit de liquide pulvérisé en fonction de la vitesse d'avancement de l'engin
- Ecimage : action de couper la cime des rameaux pour lui donner de l'épaisseur, la faire fructifier ou éviter qu'elle verse ou se brise
- Effeillage : action consistant à détacher une certaine quantité de feuilles dans la zone de grappes pour permettre aux raisins de recevoir plus de lumière et de chaleur
- Epandage : technique agricole consistant à répandre des produits phytopharmaceutiques et fertilisants sur des zones cultivées
- Enroulement : maladie de la vigne
- Erafloir : matériel vinaire servant à séparer les grains de raisin de la rafle (support pédonculaire qui structure et soutient la grappe)
- Flavescence dorée : maladie de la vigne
- Fouloir : matériel vinaire servant à faire éclater les baies de raisin pour en extraire le moût

- Hygrométrie : mesure du degré d'humidité de l'atmosphère
- Levurage : opération en vinification qui consiste à ajouter de levures œnologiques au moût pour déclencher et stimuler le processus de fermentation alcoolique
- Maladies du bois : maladie de la vigne
- Manomètre : instrument servant à mesurer une pression
- Mildiou : maladie de la vigne
- Moût : jus de raisin en cours de fermentation alcoolique
- Palissage : opération qui consiste à conduire une plante sur une structure en y attachant ses tiges et ses branches à l'aide de liens pour les orienter dans une direction déterminée, dans le but d'en améliorer la qualité et le rendement
- Oïdium : maladie de la vigne
- Remontage : opération en vinification qui consiste à remonter le moût du fond de la cuve vers le dessus afin d'extraire les tanins et la couleur contenus dans le marc (peau et pépins).
- Phytopharmaceutiques (produits) : produits destinés à protéger les végétaux contre les organismes nuisibles
- Sulfitage : opération en vinification qui consiste à protéger un vin par l'apport d'une solution sulfureuse
- Travaux en vert : travaux réalisés sur l'entretien de la vigne (effeuillage, ébourgeonnage, épamprage, éclaircissage, palissage, rognage)
- Travaux de maintenance de premier niveau : correspond aux interventions simples, nécessaires et réalisées sur des éléments facilement accessibles. Il s'agit par exemple d'opérations qui ne nécessitent pas un démontage ou l'ouverture de l'équipement et qui peuvent être effectuées par l'exploitant ou par un opérateur non spécialisé
- Vinification : phase pendant laquelle le raisin se transforme par fermentation en vin

### Réglementation d'activités

Le candidat doit détenir le certificat individuel, dit « Certiphyto » pour l'activité « utilisation à titre professionnel des produits phytopharmaceutiques » dans la catégorie « opérateur » ou un autre certificat intégrant les connaissances de celui-ci (décret du 11 août 2016 n°2016-1125 et arrêté du 29 août 2016).

Lorsqu'il est amené à utiliser des équipements de travail mobiles automoteurs ou des équipements de travail servant au levage, l'agent viticole doit avoir suivi la formation adéquate et si nécessaire, être titulaire d'une autorisation de conduite délivrée par l'employeur (articles : R 4323-55 et R4323-56 du code du travail).

### Prérequis d'accès à la formation

Néant

### Prérequis d'obtention de la certification

La certification est structurée en bloc de compétences, sa validation est obtenue par capitalisation de chacun des blocs de compétences qui la compose.

Le candidat devra présenter au jury d'évaluation son attestation relative au certiphyto. En cas d'absence de document, celui-ci-devra le transmettre au jury de certification.

Si lors du jury de certification, l'attestation d'obtention du certiphyto est manquante, le candidat ne pourra pas valider le « Bloc 2 : Réaliser les travaux mécanisés de conduite du vignoble ». Il ne pourra au mieux que valider son CQP partiellement (3 blocs sur 4).

Il dispose ensuite d'un an pour présenter au jury de certification l'attestation d'obtention du certiphyto pour valider le « Bloc 2 : Réaliser les travaux mécanisés de conduite du vignoble ».

Passé ce délai, il devra repasser l'évaluation du bloc 2.

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
<b>BLOC 1 : Réaliser les travaux manuels de régulation et de développement du vignoble</b>			
<b>A1.1 Taille de la vigne</b>  T1 - Préparation du matériel de taille T2 - Identification et port des équipements de protection individuelle T3 - Réalisation des opérations de taille	C1.1.1 Préparer les outils pour les opérations de taille en vérifiant leur fonctionnalité afin de réaliser les opérations dans les règles de santé et de sécurité	Mise en situation réelle ou reconstituée visant les opérations de taille de la vigne complétée d'un échange avec le jury d'évaluation.  Epreuve pratique individuelle	<b>Le matériel de taille est préparé correctement :</b> -Les équipements de protection individuelle nécessaires sont identifiés et portés -Le matériel nécessaire à la taille est préparé pour réaliser les opérations de taille : → Sécateur : lubrification, affilage, serrage, vérification de la charge de la batterie, ajustement du harnais → Scie viticole : affutage, serrage -Les procédures de désinfection du matériel sont appliquées
	C1.1.2 Mettre en œuvre différentes techniques de taille de la vigne avec les outils appropriés en adaptant la taille selon la région, les pratiques locales, le cépage, la vigueur, la charge, l'équilibre et l'état sanitaire du cep afin d'optimiser sa croissance végétative et favoriser le développement des raisins		<b>Les différentes techniques de taille sont réalisées correctement :</b> -Les types de taille pratiqués selon la région et/ou le cépage sont respectés -La pratique de taille respecte le flux de sève et limite les plaies de tailles -Les bois et autres déchets sont rassemblés et évacués dans le respect des règles de sécurité et de protection de l'environnement et de lutte contre le dépérissement de la vigne -Les anomalies sur le pied mises à jour par la taille sont repérées -Les procédures de nettoyage et désinfection du matériel de taille sont appliquées  Les principes d'ergonomie et les bonnes pratiques en matière de gestes et posture sont appliqués lors de la réalisation des opérations

<p><b>A1.2 Entretien manuel de la vigne</b></p> <p>T1 - Opérations d'entretien de palissage T2 - Opérations des travaux en vert</p>	<p>C1.2.1 Réaliser les opérations d'entretien de palissage en utilisant les outils prévus à cet effet et en respectant les règles de santé et sécurité afin de maîtriser le développement de la vigne dans un objectif de qualité et de rendement</p>	<p>Mise en situation réelle ou reconstituée visant la réalisation d'opérations de palissage complétée d'un échange avec le jury d'évaluation.</p> <p>Epreuve pratique individuelle</p>	<p><b>Les opérations manuelles d'entretien de palissage sont effectuées correctement :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Le palissage présente une solidité suffisante sans fils emmêlés</li> <li>-Les fils, piquets ou tuteurs manquants sont remplacés, les fils sont tendus</li> </ul> <p>Les principes d'ergonomie et les bonnes pratiques en matière de gestes et posture sont appliqués lors de la réalisation des opérations</p>
	<p>C1.2.2 Réaliser les opérations de travaux en vert en utilisant les outils prévus à cet effet, en prenant en compte les interactions avec les autres membres de l'équipe y compris dans le cas de personnes en situation de handicap et en respectant les règles de santé et sécurité afin de maîtriser le développement de la vigne dans un objectif de qualité et de rendement</p>	<p>Mise en situation réelle ou reconstituée visant la réalisation d'opérations de travaux en vert complétée d'un échange avec le jury d'évaluation.</p> <p>Epreuve pratique individuelle</p>	<p><b>Les opérations de travaux en vert sont effectuées correctement :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Le sens de la pliure est correct, sans casse sur les baguettes</li> <li>-Les rameaux sont verticalisés et fixés</li> <li>-La suppression des éléments indésirables est réalisée sans dommage sur la vigne, les rejets éventuels sont supprimés</li> <li>-Les opérations en interaction avec les autres membres de l'équipe sont adaptées aux éventuelles situations de handicap</li> </ul> <p>Les principes d'ergonomie et les bonnes pratiques en matière de gestes et posture sont appliqués lors de la réalisation des opérations</p>
<p><b>A1.3 Lutte contre le dépérissement de la vigne</b></p> <p>T1 - Identification des facteurs de</p>	<p>C1.3.1 Identifier les différents indicateurs et symptômes de dépérissement en évaluant l'état de la vigne afin d'alerter le donneur d'ordre et d'apporter le traitement adapté</p>	<p>Mise en situation réelle ou reconstituée visant à mettre en œuvre les</p>	<p><b>Les signaux et indicateurs de dépérissement sont correctement identifiés :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-La présence, dans une parcelle de vigne, d'une maladie liée au dépérissement (mildiou, oïdium, flavescence dorée, maladies du bois, court-noué, enroulement...) est clairement identifié</li> <li>-Dans une parcelle de vigne, les symptômes de carences, de parasites ou d'adventices de la vigne sont identifiées et signalés</li> </ul>

<p>dépérissement de la vigne T2 - Opérations de lutte contre le dépérissement</p>		<p>moyens de lutte contre le dépérissement de la vigne complétée d'un échange avec le jury d'évaluation.</p>	<p>-Les symptômes et indicateurs de dépérissement de la vigne (rendement, taux de mortalité, état sanitaire du vignoble) sont mesurés correctement au regard de la région</p> <p>-Les conditions climatiques, les indicateurs de température, l'hygrométrie, la vitesse du vent sont correctement évalués et justifient l'application du traitement et le réglage de l'épandeur</p>
	<p>C1.3.2 Réaliser des opérations de lutte contre le dépérissement en utilisant les outils prévus à cet effet afin de garantir la pérennité de la vigne dans un objectif de qualité et de rendement</p>	<p>Epreuve pratique individuelle</p>	<p><b>Les moyens de lutte contre le dépérissement sont correctement appliqués :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-La parcelle est travaillée spécifiquement selon le risque de propagation et de contamination</li> <li>-Les ceps touchés par une maladie liée au dépérissement sont arrachés, exportés de la parcelle et brûlés</li> <li>-Les outils et matériels sont nettoyés et désinfectés en fonction les travaux effectués</li> </ul>

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
<b>BLOC 2 : Réaliser les travaux mécanisés de conduite du vignoble</b>			
<b>A2.1 Conduites d'engins agricoles</b>  T1 - Contrôle technique sur engins agricoles T2 - Atteler des outils sur engin agricole T3- Conduite des engins agricoles	C2.1.1 Effectuer des opérations de contrôle technique sur des engins agricoles avec leurs équipements dans le respect des consignes, règles de santé et de sécurité afin de réaliser les travaux mécanisés dans un environnement sécurisé	Mise en situation réelle ou reconstituée visant les opérations de contrôle technique sur engins agricoles au sein d'un atelier de maintenance complétée d'un échange avec le jury d'évaluation.  Epreuve pratique individuelle	<b>Les principaux contrôles sont effectués correctement :</b> -L'état des principaux organes est contrôlé visuellement : pneu, pièce de carrosserie, soudure, voyants et les anomalies détectées de façon cohérente -Les niveaux (huile, carburant) et la propreté des filtres sont contrôlés et ajustés selon les besoins du chantier -La pression des pneus est vérifiée et ajustée selon les caractéristiques du chantier
	C2.1.2 Atteler des outils sur un engin agricole en sécurisant les liaisons dans le respect des consignes, règles de santé et de sécurité afin de réaliser les travaux mécanisés dans un environnement sécurisé	Mise en situation réelle ou reconstituée visant la conduite d'un engin agricole	<b>L'attelage de l'outil sur le tracteur et les réglages sont effectués correctement :</b> -L'outil est attelé en sécurisant la liaison avec le tracteur -Les branchements sont effectués sans inversion et fixés solidement -Les réglages de l'outil sont effectués selon : → Le travail à effectuer → La nature du sol

	<p>C2.1.3 Conduire les engins agricoles en adaptant la conduite sur route et dans les parcelles dans le respect de la réglementation, des règles de sécurité et du protocole d'utilisation des engins avec les outils nécessaires afin de réaliser les travaux mécanisés dans un environnement sécurisé</p>	<p>attelé ou d'un automoteur sur route et dans les parcelles complétées d'un échange avec le jury d'évaluation.</p> <p>Epreuve pratique individuelle</p>	<p>→ La taille et le profil de la parcelle</p> <p>Les principes d'ergonomie et les bonnes pratiques en matière de gestes et posture sont appliqués lors de la réalisation des opérations</p> <p><b>La conduite du tracteur s'effectue de façon appropriée :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Les règles de sécurité sur route et dans les parcelles sont respectées</li> <li>-Les différentes manœuvres sont exécutées avec habileté et dans le respect des règles de sécurité</li> <li>-L'électronique embarquée est utilisée pour optimiser la conduite du tracteur dans le travail du sol attendu</li> <li>-Les dysfonctionnements de conduite pouvant intervenir sont identifiés, un premier diagnostic est établi</li> </ul>
<p><b>A.2.2 Entretien mécanisé des sols et des vignes</b></p> <p>T1 - Travaux mécanisés de préparation et d'entretien des sols T2 Opérations mécanisées d'entretien des vignes T3 Protection du vignoble</p>	<p>C2.2.1 Réaliser les travaux de préparation et d'entretien des sols de façon mécanisée selon les choix de conduite du vignoble, les consignes données dans le respect des précautions d'emploi, des règles de santé et sécurité et des pratiques environnementales, afin de favoriser le développement et la pérennité du vignoble</p>	<p>Mise en situation réelle ou reconstituée visant la réalisation d'opérations de préparation et d'entretien du sol complétée d'un échange avec le jury d'évaluation.</p> <p>Epreuve pratique individuelle</p>	<p><b>Les opérations mécaniques de préparation sont effectuées :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-L'état de ressuyage du sol, le volume des adventices, la qualité du sol sont vérifiés</li> <li>-Les conditions météorologiques sont vérifiées en utilisant les dispositifs de prévision</li> </ul> <p><b>Les opérations d'entretien du sol sont optimisées :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Le matériel mécanisé est utilisé dans le respect des conditions d'utilisation et des règles de sécurité</li> <li>-Le réglage des outils est ajusté en phase de travail</li> <li>-La vitesse de travail est adaptée aux conditions du sol et au résultat recherché</li> <li>-La conduite tient compte des objectifs de réduction de consommation de carburant</li> </ul> <p><b>Le chantier est organisé et sécurisé :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Le chantier est propre, la vigne n'a pas subi de dégâts</li> <li>-Les outils sont nettoyés et rangés à la fin du travail</li> <li>-Les anomalies sont repérées de façon circonstanciée</li> </ul>
	<p>C2.2.2 Réaliser les opérations mécanisées d'entretien des vignes à l'aide des outils prévus à cet effet, dans le respect des précautions d'emploi, des règles de santé et sécurité et des pratiques environnementales afin de maîtriser le développement de la vigne dans un objectif de qualité et de rendement</p>	<p>Mise en situation réelle ou reconstituée visant la réalisation d'opérations d'entretien des</p>	<p><b>Les opérations mécanisées d'entretien de la vigne sont effectuées correctement :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-La coupe est régulière, la hauteur et la largeur sont respectées (écimage)</li> <li>-La face (orientation de la vigne) et la zone des grappes à travailler sont ajustées (effeuillage)</li> <li>-Le réglage des outils est ajusté en phase de travail</li> </ul>



		<p>vignes complétée d'un échange avec le jury d'évaluation.</p> <p>Epreuve pratique individuelle</p>	<p>-L'engin mécanisé est conduit avec précaution en respectant la ligne de rang, la vitesse est régulière et adaptée au profil de la parcelle</p>
	<p>C2.2.3 Appliquer les fertilisants et les produits phytopharmaceutiques en préparant le matériel de pulvérisation ou d'épandage à partir de consignes, en prenant en compte les interactions avec les autres membres de l'équipe y compris dans le cas de personnes en situation de handicap et dans le respect des précautions d'emploi, des règles de santé et sécurité et des pratiques environnementales afin d'assurer la protection de la vigne</p>	<p>Mise en situation reconstituée sur l'application d'un traitement sur cultures complétée d'un échange avec le jury d'évaluation.</p> <p>Epreuve pratique individuelle</p>	<p><b>Les mélanges sont préparés correctement :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-L'intégralité des équipements de protection est portée tout au long de l'opération</li> <li>-Les produits sont manipulés dans le respect des règles de sécurité</li> <li>-La bouillie phytopharmaceutique est préparée en respectant le mode opératoire et les doses prescrites et selon les consignes du donneur d'ordre</li> </ul> <p><b>Le matériel de pulvérisation ou d'épandage est préparé correctement :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Le fonctionnement du pulvérisateur est contrôlé : stabilité, buses, filtres, manomètre, distribution, indicateurs de niveau</li> <li>-Le pulvérisateur est contrôlé et réglé selon les paramètres du traitement à effectuer (position horizontale et hauteur de travail)</li> </ul> <p><b>L'application du produit est effectuée correctement :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-La pulvérisation est effectuée conformément aux bonnes pratiques et dans le respect de l'environnement et des personnes</li> <li>-La qualité de la pulvérisation est contrôlée tout au long du travail</li> <li>-Les procédures de nettoyage du matériel sont appliquées et les effluents gérés dans une zone appropriée</li> <li>-Les emballages vides sont gérés dans le respect des règles de sécurité et environnementales</li> <li>-Les conditions de réalisation opérations de traitement et de pulvérisation font l'objet d'un compte-rendu précis : déroulement de l'opération, difficultés rencontrées</li> </ul> <p>Les principes d'ergonomie et les bonnes pratiques en matière de gestes et posture sont appliqués lors de la réalisation des opérations</p>

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
<b>BLOC 3 : Assurer l'entretien et la maintenance de premier niveau du matériel agricole</b>			
<p><b>A3.1 Entretien courant, nettoyage et remisage des engins et équipements agricoles</b></p> <p>T1 - Entretien courant des matériels et équipements T2-Nettoyage et remisage du matériel agricole</p>	<p>C3.1.1 Effectuer les travaux d'entretien courant du matériel agricole, en suivant les préconisations du constructeur spécifiées par le guide d'entretien et en les consignait dans le document ou fichier numérique prévu à cet effet afin de réduire l'usure, de minimiser les frictions et de prolonger la durée de vie des composants mécaniques.</p>	<p>Mise en situation réelle ou reconstituée visant les opérations d'entretien courant au sein d'un atelier de maintenance complétée d'un échange avec le jury d'évaluation</p> <p>Epreuve pratique individuelle</p>	<p><b>Les opérations d'entretien courant sont effectuées correctement :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Les vidanges sont effectuées dans le respect des données constructeur</li> <li>-Les filtres sont changés à bon escient au regard des heures de travail ou des informations du carnet d'entretien</li> <li>-Les apports de fluides ou de lubrifiants sont effectués sans erreur à partir des informations des capteurs ou des outils de mesure et sur l'ensemble des points nécessaires</li> <li>-Les fournitures et consommables usagés sont disposés dans l'espace prévu.</li> <li>-Les principes d'ergonomie et les bonnes pratiques en matière de gestes et posture sont appliqués lors de la réalisation des opérations</li> </ul> <p><b>Les opérations d'entretien sont consignées correctement sur support écrit ou numérique :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-La description des opérations et les pièces changées sont mentionnées sans oubli majeur</li> <li>-La date, l'auteur de l'intervention sont mentionnés sans erreur</li> </ul>

	<p>C3.1.2 Effectuer le nettoyage et le remisage du matériel agricole en choisissant un emplacement et des outils adaptés, et en assurant l'entretien préventif adéquat en cas d'hivernage, afin de maintenir le bon état de fonctionnement des équipements et de minimiser l'impact environnemental.</p>	<p>Mise en situation réelle ou reconstituée visant les opérations de nettoyage et de remisage du matériel agricole au sein d'un atelier de maintenance complétée d'un échange avec le jury d'évaluation</p> <p>Epreuve pratique individuelle</p>	<p><b>Les étapes du nettoyage du matériel sont respectées :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Le dételage de l'équipement agricole respecte les consignes du constructeur.</li> <li>-L'emplacement choisi pour pratiquer le nettoyage est sécurisé et adapté à la récupération de l'eau.</li> <li>-Le choix de l'outil (compresseur d'air, jet d'eau, nettoyeur haute pression, produit dégraissant...), est cohérent avec la tâche de nettoyage à effectuer.</li> <li>-Le graissage est effectué correctement</li> <li>-L'utilisation de l'eau est raisonnée, si les conditions d'installation le permettent, l'eau est récupérée ou traitée pour réemploi (dégraissage, dégrillage)</li> </ul> <p><b>Le mode opératoire à suivre pour un remisage en sécurité est respecté :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Le matériel est entreposé en bon état dans un endroit accessible et sécurisé. Le matériel est prêt à être attelé de nouveau.</li> <li>-Les équipements sont couverts avec des bâches ou housses de protection si nécessaire.</li> <li>-Les réservoirs de carburant sont remplis ou vidés selon les recommandations pour éviter la condensation.</li> <li>-Les batteries sont débranchées et stockées dans un endroit sec et frais.</li> <li>-Un inventaire des équipements stockés est réalisé et mis à jour régulièrement.</li> </ul>
<p><b>A3.2 Maintenance de premier niveau des équipements et engins agricoles</b></p> <p>T1- Diagnostic du dysfonctionnement T2- Intervention sur panne</p>	<p>C3.2.1 Réaliser un diagnostic de dysfonctionnement (fuite, panne, etc.) en respectant la procédure décrite par la documentation technique, afin d'évaluer les actions correctives appropriées et d'identifier si une réparation est possible au premier niveau ou de décrire le problème rencontré au donneur d'ordre et, si besoin, au prestataire externe</p>	<p>Mise en situation réelle ou reconstituée visant la réalisation d'un diagnostic de dysfonctionnement au sein d'un atelier de maintenance complétée d'un échange avec le jury d'évaluation</p> <p>Epreuve pratique individuelle</p>	<p><b>Le diagnostic de dysfonctionnement est réalisé et les actions correctives à réaliser sont identifiées :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Les signaux sont identifiés et interprétés pour déterminer la nature du problème</li> <li>- Les instructions spécifiques du fabricant sont prises en compte lors du diagnostic.</li> <li>-Les erreurs de performance (perte de puissance, comportement anormal) sont correctement interprétées</li> <li>-Le dysfonctionnement est identifié et caractérisé</li> <li>-Un premier diagnostic précis est formulé</li> <li>-Le diagnostic précise si la réparation peut être effectuée en interne ou s'il est nécessaire de faire appel à un prestataire externe.</li> </ul>

	<p>C3.2.2 Procéder à la maintenance sur panne de premier niveau de l'engin conformément aux consignes du constructeur et de sécurité, dont le port des EPI adaptés, en suivant la méthodologie adaptée au diagnostic établi, en utilisant les outils appropriés (notamment les carters de protection) et en consignant son intervention dans le livret d'entretien, afin de disposer d'un matériel en bon état de fonctionnement.</p>	<p>Mise en situation réelle ou reconstituée visant la réalisation d'une opération de maintenance sur panne de premier niveau au sein d'un atelier de maintenance complétée d'un échange avec le jury d'évaluation</p> <p>Epreuve pratique individuelle</p>	<p><b>L'opération de maintenance sur panne de premier niveau est réalisée, le cas échéant l'action corrective non réalisable est repérée :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Les EPI sont portés.</li> <li>-L'action corrective correspondant au dysfonctionnement est décrite</li> <li>-Les outils utilisés pour le démontage et le remontage sont appropriés</li> <li>-La pièce défectueuse est changée dans le respect des données constructeur</li> <li>-Les soudures simples sont effectuées correctement dans le respect des règles de sécurité</li> <li>-Le matériel est testé pour vérifier le bon fonctionnement des pièces remplacées</li> <li>-L'état et la présence des dispositifs de sécurité sont vérifiés ainsi que les carters de protection</li> </ul> <p><b>Les opérations de maintenance sont précisément décrites :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-La description des opérations et les pièces changées sont mentionnées sans oubli majeur</li> </ul>
--	---	--	---

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
<b>BLOC 4 : Réaliser les opérations de vinification</b>			
<b>A4.1 Préparation des opérations de vinification</b> T1 Contrôle et entretien du matériel vinaire T2 Nettoyage et désinfection du matériel vinaire	C4.1.1 Effectuer le contrôle et l'entretien du matériel vinaire selon les consignes et dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité afin d'obtenir un matériel apte à réaliser des opérations de vinification	Mise en situation réelle ou reconstituée visant le contrôle et l'entretien du matériel vinaire complétée d'un échange avec le jury d'évaluation  Epreuve pratique individuelle	<b>Les opérations de contrôle et d'entretien sont effectuées correctement :</b> -Les matériels (pompes) et tuyaux de transferts sont contrôlés et les actions correctives sont apportées -L'étanchéité des portes et des vannes des cuves sont vérifiées et les actions correctives sont apportées -Les éléments permettant la régulation de température des cuves sont contrôlés
	C4.1.2 Effectuer le nettoyage et la désinfection du matériel vinaire dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité de manière à réaliser les opérations de vinification	Mise en situation réelle ou reconstituée visant le nettoyage et la désinfection du matériel vinaire complétée d'un échange avec le jury d'évaluation  Epreuve pratique individuelle	<b>Les opérations de nettoyage et de désinfection sont effectuées correctement :</b> -Les équipements de protection individuelle nécessaires sont identifiés et portés correctement -Les opérations de rinçage, nettoyage, de détartrage et de désinfection sont effectuées selon les modes opératoires sur les différents matériels vinaires : les cuves et pièces annexes, les pompes, le fouloir, l'érafloir, le pressoir, les convoyeurs ... -Les opérations de rinçage, nettoyage, de détartrage et de désinfection sont effectuées selon les modes opératoires sur les petits matériels vinaires : tuyaux, matériels de nettoyage, connexions, raccords...  Les principes d'ergonomie et les bonnes pratiques en matière de gestes et posture sont appliqués lors de la réalisation des opérations

<p><b>A4.2 Opérations et suivis œnologiques</b></p> <p>T1 - Opérations œnologiques T2 - Suivi analytique de la maturité et fermentation</p>	<p>C4.2.1 Réaliser les opérations œnologiques sur consignes en prenant en compte les interactions avec les autres membres de l'équipe y compris dans le cas de personnes en situation de handicap dans le respect des règles environnementales, des règles de santé et sécurité et de qualité afin de préparer les conditions nécessaires à la vinification du vin</p>	<p>Mise en situation réelle ou reconstituée sur les opérations de sulfitage, de levurage et remontage complétée d'un échange avec le jury d'évaluation</p> <p>Epreuve pratique individuelle</p>	<p><b>Les opérations de sulfitage, levurage et remontage sont effectuées correctement selon les prescriptions en vigueur dans l'exploitation :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-La dose de soufre est incorporée dans la cuve sans erreur et selon le dosage recommandé</li> <li>-Les levures sont préparées conformément aux consignes</li> <li>-Les levures sont ajoutées en respectant les étapes d'intégration du produit et selon les pratiques en vigueur</li> <li>-Le matériel nécessaire au remontage est clairement identifié</li> <li>-L'installation du matériel et le branchement électrique sont effectués sans erreur, la pompe est mise en marche dans le bon sens – pas d'erreur de cuve</li> <li>-Le temps du remontage est conforme aux pratiques en vigueur</li> <li>-Le remontage est réalisé jusqu'à un lessivage homogène du chapeau de marc.</li> <li>-La tuyauterie est égouttée dans un récipient externe et le matériel est correctement nettoyé</li> <li>-La température des cuves est régulée</li> </ul> <p>Les principes d'ergonomie et les bonnes pratiques en matière de gestes et posture sont appliqués lors de la réalisation des opérations</p>
	<p>C4.2.2 Réaliser le suivi analytique de la maturité du raisin et de la fermentation en prenant en compte les interactions avec les autres membres de l'équipe dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité de manière à suivre l'évolution de la matière en vinification</p>	<p>Mise en situation réelle ou reconstituée sur l'échantillonnage de raisin et les mesures en vinification complétée d'un échange avec le jury d'évaluation</p> <p>Epreuve pratique individuelle</p>	<p><b>Les opérations d'échantillonnage de raisin sont effectuées avec pertinence pour en apprécier sa maturité :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-L'échantillonnage des baies est aléatoire et représentatif de la parcelle</li> <li>-Le matériel de mesure est correctement utilisé et la mesure est effectuée avec précision</li> </ul> <p><b>Le suivi analytique de la cinétique de fermentation est réalisé correctement :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-L'échantillonnage du moût est représentatif de la cuve/tonneau</li> <li>-Le matériel de mesure est correctement utilisé et la mesure est effectuée avec précision</li> </ul>