

Présentation de la Formation

La formation se déroule sur 7 mois de mi novembre à mi-juin et alterne entre des :

⇒ périodes de formation en Centre : 600 h

⇒ périodes de stage pratique en entreprise viticole : 420 h (12 semaines à 35 heures)

La formation est assurée :

⇒ Par des formateurs vacataires du secteur viticole : vigneron, conseillers techniques indépendants ou salariés de Chambres d'Agricultures, animateurs de différents organismes de la filière viticole, enseignants (*voir liste ci jointe*)

⇒ À travers des cours théoriques en salle, des études de cas concrets (visites d'entreprises), des mises en situation sur l'exploitation viticole du LPA Amboise (travaux pratiques manuels et mécanisés dans les vignes et au chai). Les stagiaires ont accès également à 1 Centre de Documentation et d'Information, 1 Centre de Ressources et des salles informatiques.

Le CS Viticulture Biologique en formation continue est composé : ⁽¹⁾ horaires annuels non contractuels

Blocs de compétences professionnelles	Contenu	
UC 1 : 60 h ⁽¹⁾ Organiser un système de production en respectant la réglementation et les principes de l'Agriculture Biologique (AB)	Filière - Réglementation en viticulture biologique	
	1_1	Filière Vin - Réglementation Vitivinicole - Insertion Professionnelle
	1_2	Filière Agriculture Biologique - Marché Vin Bio
	1_3	Réglementation Agriculture Biologique - Certification
UC 2 : 335 h ⁽¹⁾ Mettre en œuvre les techniques de production spécifiques à l'Agriculture Biologique	Techniques de production viticole spécifiques à l'Agriculture Biologique	
	2_1	Biologie de la vigne
	2_2	Matériel Végétal de la filière viticole
	2_3	Agronomie et Terroir des sols viticoles
	2_4	Conduite du vignoble - Agroéquipement
	2_5	Protection du Vignoble - Biodiversité
	2_6	Biodynamie et Phytothérapie appliquées à la viticulture
UC 3 : 63 h ⁽¹⁾ Analyser les résultats technico-économiques des productions conduites en Agriculture Biologique et les conséquences d'une conversion	Analyse technico-économique et conséquence d'une conversion	
	3_1	Comptabilité et Gestion d'une entreprise viticole en AB
	3_2	Situer les résultats technico-économiques d'une entreprise viticole conduite en Agriculture Biologique
	3_3	Réalisation d'un Plan de Conversion en Viticulture Biologique
UC 4 : 142 h ⁽¹⁾ Assurer la transformation et la mise en marché des produits bio issus de l'exploitation dans le respect de l'hygiène, de l'environnement, de la sécurité alimentaire et du travail, ainsi que la réglementation commerciale	Techniques de vinification et de commercialisation des vins biologiques	
	4_1	Biochimie et Microbiologie du vin biologique
	4_2	Transformation du raisin en vin biologique
	4_3	Technologies œnologiques en Agriculture Biologique
	4_4	Conditionnement du vin biologique
	4_5	Commerce des vins biologiques

Le plan d'évaluation comporte **4 épreuves** qui sont évaluées en **unités capitalisables** :

Modalité d'évaluation	SPE1 : Dossier + Oral	SPE2 : Fiches d'Activité Viticole + Oral	SPE3 : Fiches d'Activité Œnologie + Oral	SPE4 : Dossier + Oral
Support pour la préparation	Lieu de Stage	Centre (+ Lieu de Stage)	Centre (+ Lieu de Stage)	1 Exploitation Viticole
Intitulé	Présenter l'approche globale de son exploitation à tiers	Mettre en œuvre les techniques de production spécifiques à la conduite d'une exploitation viticole en AB	Préparer le vin à la mise en bouteille dans le respect de la réglementation AB	Elaborer un diagnostic de conversion en AB d'une exploitation viticole
Compétences Professionnelles visés	UC1 - UC3 - UC4	UC2	UC4	UC1 - UC3