														66	Totaux :	0	0	170	0	273				443h	432		994	0			60 ECTS								26	14	20	32	6	26	0	0	0	0	0	0		0	0
1 Bloc de compétences = 1 ou plusieurs UE (cf Lexique) Intitulé UE sous forme de compétence = Titre du bloc de compétence. Idéalement, on regroupe tous les enseignements au service du développement d'une compétence (BC) en une UE cohérente, l'objectif étant que ces enseignements puissent être regroupés pour faciliter la certification autonome de chaque bloc de compétence associé.				Ressources et SAC (Volumes horaires inclus dans les 1500h réglementaires)											Volumes horaires hors 1500h réglementaires				Modalités d'évaluation Indiquer ici le mode d'évaluation de la formation ->					Contrôle Continu Intégral		Compétences transversales licence (cocher les compétences transversales mobilisées dans les UE. Plusieurs compétences possibles quelque soit la typologie d'UE)								Compétences transversales master (cocher les compétences transversales mobilisées dans les UE. Plusieurs compétences possibles quelque soit la typologie d'UE)				Modalités pédagogiques			
															Projet	Stage		Tutorat																															Format d'enseignement Par défaut, tout présentiel. Vol. horaire d'enseignement uniquement (cf colonne O)			Mutualisation ou Délégation (saisir le partenaire)
Code UE	BCC Court	BCC détaillé (Saisir uniquement le BCC court, le BCC détaillé sera ajouté automatiquement)	Niveau	Intitulé	Commun Mention	Typologie principale	CI	CM	TD	TP	Projet (encadrement)	Post Evaluation Incluse	Total Volume horaire enseignant	Total UE	Nb heures autonomie étudiant	Heures d'encadrement ENSEIGNANTS	Durée stage en heures	Nb total d'heures de tutorat allouées	Coefficient	Coef UE (idem ECTS en L, 1 à 2 en LP)	ECTS (1 ECTS =10h ENS 25h travail étudiant Licence =180 ECTS 30 ECTS par semestre)	MCC (par ressource, SAE ou UE) (Ex de libellé : écrit, oral, soutenance, portfolio, SAE, certification en ligne, ...)	Libellé du type de contrôle (Contrôle continu, soutenance, portfolio...)	Libellé du type de contrôle pour étudiants dispensés d'assiduité (si contrôle continu)	Libellé du type de contrôle en seconde session le cas échéant	Total heures évaluation (par UE ou ressources ou SAE)	Expression	TIEDS	MTU	Professionnelle	Internationale	Numérique (PIX)	Compétences entrepreneuriales (CES)		Internationale	Professionnelle	Initiation recherche	Projet collaboratif	Heures Présentiel	Heures distanciel	Heures hybride	Enseignements mutualisés avec d'autres Formation ou délégués à un service interne (SIO, LC) ou externe (associations...)
Semestre 1																																													
UE01	BCC1 - Processus viticoles	BCC 1-Participer au fonctionnement de l'entreprise vitivinicole dans les processus viticoles	1	Cadre réglementaire, législatif et normatif (qualité) appliqué au vin	Oui	Socle			1				1	42h	149					1	10	Contrôle continu (livrables, certifications en ligne) + oraux (min.3/projet)	NA	NA	2				x											1	0	0	partiellement mutualisé avec LP CPA - parcours Marketing et Commerce du Vin (UHA BS) partiellement délégué à l'INAO et à la DGGCRF
				Outils de communication, outils méthodologiques, gestion de projet	Oui	Transversal			1				1														x		x	x		X								1	0	0	partiellement mutualisé avec LP CPA - parcours Marketing et Commerce du Vin (UHA BS) partiellement délégué au Learning Center
				Connaissance des Vins et du contexte vitivinicole	Oui	Socle			1				1																											1	0	0	partiellement mutualisé avec LP CPA - parcours Marketing et Commerce du Vin (UHA BS)
				Sciences agronomiques appliquées à la vigne	Oui	Socle			6				6																											6	0	0	
				Stratégies et pratiques viticoles actuelles et alternatives	Oui	Socle			9				9															x													9	0	0	
				Ateliers découverte	Oui	Transversal			1				1														x	x				x								1	0	0	
				SAC : projet 1	Oui	Socle					23	2	23														x		x	x		x								0	0	23	
UE02	BCC2 - Elaboration du vin (vinification)	BCC 2-Participer au fonctionnement de l'entreprise vitivinicole dans les processus d'élaboration du vin	1	Cadre réglementaire, législatif et normatif (qualité) appliqué au vin	Oui	Socle			1				1	35h						1	10	Contrôle continu (livrables, certifications en ligne) + oraux (min.3/projet)	NA	NA	2					x										1	0	0	partiellement mutualisé avec LP VAR - parcours Vins d'avenir (FST) partiellement délégué à l'INAO et à la DGGCRF
				Outils de communication, outils méthodologiques, gestion de projet	Oui	Transversal			1				1														x		x	x		x								1	0	0	partiellement mutualisé avec LP VAR - parcours Vins d'avenir (FST) partiellement délégué au Learning Center
				Connaissance des Vins et du contexte vitivinicole	Oui	Socle			1				1																											1	0	0	partiellement mutualisé avec LP CPA - parcours Marketing et Commerce du Vin (UHA BS)
				Sciences fondamentales appliquées au Vin	Oui	Socle			2				2																											2	0	0	
				Stratégies et pratiques de vinification et de fermentation actuelles et alternatives	Oui	Socle			3				3															x													3	0	0	
				Dégustation œnologique	Oui	Socle			3				3																	x											3	0	0	partiellement mutualisé avec LP CPA - parcours Marketing et Commerce du Vin (UHA BS)
				Ateliers découverte	Oui	Transversal			1				1														x	x				x								1	0	0	
				SAC : projet 1	Oui	Socle					23	2	23														x		x	x		x								0	0	23	
UE03	BCC3 - Argumentation de pistes d'évolution	BCC 3-Proposer des pistes d'évolution dans les choix techniques de l'entreprise vitivinicole	1	Cadre réglementaire, législatif et normatif (qualité) appliqué au vin	Oui	Socle			1				1	59h						2	10	Contrôle continu (livrables, certifications en ligne) + oraux (min.3/projet)	NA	NA	2					x										1	0	0	partiellement mutualisé avec LP VAR - parcours Vins d'avenir (FST) partiellement délégué à l'INAO et à la DGGCRF
				Outils de communication, outils méthodologiques, gestion de projet	Oui	Transversal			1				1														x		x	x		x								1	0	0	partiellement mutualisé avec LP VAR - parcours Vins d'avenir (FST) partiellement délégué au Learning Center
				Langue étrangère (Anglais)	Oui	International			5				5																		x									5	0	0	partiellement mutualisé avec LP CPA - parcours Marketing et Commerce du Vin (UHA BS)
				Connaissance des Vins et du contexte vitivinicole	Oui	Socle			1				1																											1	0	0	partiellement mutualisé avec LP CPA - parcours Marketing et Commerce du Vin (UHA BS)
				Sciences agronomiques appliquées à la vigne	Oui	Socle			6				6																											6	0	0	
				Stratégies et pratiques viticoles actuelles et alternatives	Oui	Socle			9				9															x													9	0	0	
				Sciences fondamentales appliquées au Vin	Oui	Socle			2				2																		x									2	0	0	
				Stratégies et pratiques de vinification et de fermentation actuelles et alternatives	Oui	Socle			3				3															x													3	0	0	
				Dégustation œnologique	Oui	Socle			3				3																	x											3	0	0	partiellement mutualisé avec LP CPA - parcours Marketing et Commerce du Vin (UHA BS)
				Bases en marketing et commerce du Vin	Oui	Transversal			6				6																											6	0	0	
				SAC : projet 1	Oui	Socle					23	2	23														x		x	x		x								0	0	23	
UE04	BCC4 - Gestion d'un projet technique viti-oeno	BCC 4-Gérer un projet d'évolution technique au sein d'une entreprise vitivinicole	1	Outils de communication, outils méthodologiques, gestion de projet	Oui	Transversal			1				1	30h						2	10	Suivi quotidien de l'activité et du travail en projet Contrôle continu (livrables + oraux)	NA	NA	0				x		x	x		x						1	0	0	partiellement mutualisé avec LP CPA - parcours Marketing et Commerce du Vin (UHA BS) partiellement délégué au Learning Center
				Langue étrangère (Anglais)	Oui	International			5				5																		x									5	0	0	partiellement mutualisé avec LP CPA - parcours Marketing et Commerce du Vin (UHA BS)
				Ateliers découverte	Oui	Transversal			1				1														x	x				x								1	0	0	
				SAC : projet 1	Oui	Ouvert					23		23														x		x	x		x								0	0	23	
UE05	ALTERNANCE	MISSION PROFESSIONNELLE D'ALTERNANCE	1	SAC : ALTERNANCE	Oui	Ouvert			0				0	0h	0	4,5	434			3	20	Suivi des Maîtres d'apprentissage Soutenance d'alternance Portfolio d'alternance	NA	NA	0							x							0	0	0	
Semestre 2																																													
UE01	BCC1 - Processus viticoles	BCC 1-Participer au fonctionnement de l'entreprise vitivinicole dans les processus viticoles	1	Cadre réglementaire, législatif et normatif (qualité) appliqué au vin	Oui	Socle			2				2	61h								Contrôle continu (livrables, certifications en ligne) + oraux (min.3/projet)	NA	NA	4							x								2	0	0	partiellement mutualisé avec LP CPA - parcours Marketing et Commerce du Vin (UHA BS) partiellement délégué à l'INAO et à la DGGCRF
				Outils de communication, outils méthodologiques, gestion de projet	Oui	Transversal			2				2														x		x	x		X								2	0	0	partiellement mutualisé avec LP CPA - parcours Marketing et Commerce du Vin (UHA BS) partiellement délégué au Learning Center
				Connaissance des Vins et du contexte vitivinicole	Oui	Socle			1				1																											1	0	0	partiellement mutualisé avec LP CPA - parcours Marketing et Commerce du Vin (UHA BS)
				Sciences agronomiques appliquées à la vigne	Oui	Socle			5				5																											5	0	0	
				Stratégies et pratiques viticoles actuelles et alternatives	Oui	Socle			4				4															x													4	0	0	
				Ateliers découverte	Oui	Transversal			2				2														x	x				x								2	0	0	
				SAC : projet 2	Oui	Socle					23	2	23														x		x	x		x								0	0	23	
				SAC : projet 3	Oui	Socle					23	2	23														x		x	x		x								0	0	23	
UE02	BCC2 - Elaboration du vin (vinification)	BCC 2-Participer au fonctionnement de l'entreprise vitivinicole dans les processus d'élaboration du vin	1	Cadre réglementaire, législatif et normatif (qualité) appliqué au vin	Oui	Socle			2				2	68h								Contrôle continu (livrables, certifications en ligne) + oraux (min.3/projet)	NA	NA	4							x								2	0	0	partiellement mutualisé avec LP VAR - parcours Vins d'avenir (FST) partiellement délégué à l'INAO et à la DGGCRF
				Outils de communication, outils méthodologiques, gestion de projet	Oui	Transversal			2				2														x		x	x		x								2	0	0	partiellement mutualisé avec LP VAR - parcours Vins d'avenir (FST) partiellement délégué au Learning Center
				Connaissance des Vins et du contexte vitivinicole	Oui	Socle			1				1																											1	0	0	partiellement mutualisé avec LP CPA - parcours Marketing et Commerce du Vin (UHA BS)
				Sciences fondamentales appliquées au Vin	Oui	Socle			4				4																											4	0	0	
				Stratégies et pratiques de vinification et de fermentation actuelles et alternatives	Oui	Socle			6				6															x													6	0	0	
				Dégustation œnologique	Oui	Socle			7				7																	x											7	0	0	partiellement mutualisé avec LP CPA - parcours Marketing et Commerce du Vin (UHA BS)
				Ateliers découverte	Oui	Transversal			2				2														x	x				x								2	0	0	

Semestre 2					SAE : projet 2	Oui	Socle					23	2	23												x		x	x		x							0	0	23	
					SAE : projet 3	Oui	Socle					23	2	23												x		x	x		x							0	0	23	
	UE03	BCC3 - Argumentation de pistes d'évolution	BCC 3-Proposer des pistes d'évolution dans les choix techniques de l'entreprise vitivinicole	1	Cadre réglementaire, législatif et normatif (qualité) appliqué au vin	Oui	Socle			2				2	89h	283h						Contrôle continu (livrables, certifications en ligne) + oraux (min.3/projet)	NA	NA	4				x										2	0	0	partiellement mutualisé avec LP VAR - parcours Vins d'avenir (FST) partiellement délégué à l'INAO et à la DGGCRF
					Outils de communication, outils méthodologiques, gestion de projet	Oui	Transversal			2				2												x		x	x		x							2	0	0	partiellement mutualisé avec LP VAR - parcours Vins d'avenir (FST) partiellement délégué au Learning Center
					Langue étrangère (Anglais)	Oui	International			10				10																x								10	0	0	partiellement mutualisé avec LP CPA - parcours Marketing et Commerce du Vin (UHA BS)
					Connaissance des Vins et du contexte vitivinicole	Oui	Socle			1				1																								1	0	0	partiellement mutualisé avec LP CPA - parcours Marketing et Commerce du Vin (UHA BS)
					Sciences agronomiques appliquées à la vigne	Oui	Socle			5				5																								5	0	0	
					Stratégies et pratiques viticoles actuelles et alternatives	Oui	Socle			4				4													x												4	0	0	
					Sciences fondamentales appliquées au Vin	Oui	Socle			4				4																x								4	0	0	
					Stratégies et pratiques de vinification et de fermentation actuelles et alternatives	Oui	Socle			6				6													x												6	0	0	
					Dégustation œnologique	Oui	Socle			7				7															x									7	0	0	partiellement mutualisé avec LP CPA - parcours Marketing et Commerce du Vin (UHA BS)
					Bases en marketing et commerce du Vin	Oui	Transversal			4				4																								4	0	0	
					SAE : projet 2	Oui	Socle					23	2	23												x		x	x		x							0	0	23	
					SAE : projet 3	Oui	Socle					23	2	23												x		x	x		x							0	0	23	
	UE04	BCC4 - Gestion d'un projet technique viti-oeno	BCC 4-Gérer un projet d'évolution technique au sein d'une entreprise vitivinicole	1	Outils de communication, outils méthodologiques, gestion de projet	Oui	Transversal			2				2	59h							Suivi quotidien de l'activité et du travail en projet Contrôle continu (livrables + oraux)	NA	NA	0				x										2	0	0	partiellement mutualisé avec LP CPA - parcours Marketing et Commerce du Vin (UHA BS) partiellement délégué au Learning Center
					Langue étrangère (Anglais)	Oui	International			10				10																x								10	0	0	partiellement mutualisé avec LP CPA - parcours Marketing et Commerce du Vin (UHA BS)
					Ateliers découverte	Oui	Transversal			2				2												x	x				x							2	0	0	
					SAE : projet 2	Oui	Ouvert					23		23												x		x	x		x							0	0	23	
					SAE : projet 3	Oui	Ouvert					23		23												x		x	x		x							0	0	23	
	UE05	ALTERNANCE	MISSION PROFESSIONNELLE D'ALTERNANCE	1	SAE : ALTERNANCE	Oui	Ouvert			0				0	0h	0	4,5	560				Suivi des Maîtres d'apprentissage Soutenance d'alternance Portfolio d'alternance	NA	NA	0														0	0	0	