

## Référentiel de Formation UHA

BCC Court	BCC Détaillé	Niveau	Apprentissage critique (AC)
<b>BCC1 - Processus viticoles</b>	<b>BCC 1-Participer au fonctionnement de l'entreprise vitivinicole dans les processus viticoles</b>	1	AC11.1-Réaliser et expliquer les différentes étapes de l'itinéraire technique viticole
	<p>en appliquant l'itinéraire technique de viticulture de façon à atteindre les objectifs de rendement et de qualité de la vendange</p> <p>en appliquant la stratégie et les choix viticoles actuels de l'entreprise en corrélant la dimension "sol" aux résultats observés dans l'entreprise vitivinicole</p> <p>en appliquant le cadre réglementaire en vigueur dans le domaine vitivinicole</p> <p>en s'adaptant à la saisonnalité de la viticulture et aux différents protagonistes</p>		<p>AC11.2-Choisir le matériel végétal adéquat en fonction des objectifs de l'entreprise vitivinicole</p> <p>AC11.3-Evaluer le rendement et la qualité de la vendange produite en suivant l'itinéraire technique actuel</p> <p>AC11.4-S'intégrer et s'adapter à une équipe technique saisonnière dans les vignes (travaux en vert / vendanges)</p>
<b>BCC2 - Elaboration du vin (vinification)</b>	<b>BCC 2-Participer au fonctionnement de l'entreprise vitivinicole dans les processus d'élaboration du vin</b>	1	AC21.1-Réaliser les principaux travaux en cave et expliquer les différentes étapes techniques d'élaboration du vin (des vendanges à la conservation)
	<p>en appliquant l'itinéraire technique de fermentation et vinification de façon à atteindre les objectifs de rendement et de qualité du vin</p> <p>en appliquant la stratégie et les choix actuels au cours de l'élaboration du vin</p> <p>en appliquant le cadre réglementaire en vigueur dans le domaine vitivinicole</p> <p>en tenant compte des processus amonts et avals lors de l'élaboration du vin</p> <p>en s'adaptant à la saisonnalité des travaux en cave et aux différents protagonistes</p>		<p>AC21.2-Evaluer le rendement et la qualité du vin produit en suivant l'itinéraire technique actuel</p> <p>AC21.3-S'intégrer et s'adapter à une équipe technique saisonnière en cave (vendanges)</p>
<b>BCC3 - Argumentation de pistes d'évolution</b>	<b>BCC 3-Proposer des pistes d'évolution dans les choix techniques de l'entreprise vitivinicole</b>	1	AC31.1-Réaliser un état des lieux et diagnostiquer le fonctionnement technique actuel (choix actuels, forces, faiblesses)
	<p>en identifiant les forces et faiblesses des stratégies actuelles en viticulture et lors de l'élaboration du vin</p> <p>en identifiant des pistes d'évolution innovantes</p> <p>en tenant compte des facteurs internes et externes de l'entreprise vitivinicole</p> <p>en évaluant les pistes d'évolution envisagées avec un regard critique</p> <p>en proposant des projets de développement innovant dans le fonctionnement technique (vitivinicole) de l'entreprise</p>		<p>AC31.2-Analyser l'environnement et les facteurs externes qui influent sur les choix stratégiques de l'entreprise</p> <p>AC31.3-Dégager de ces analyses des possibilités d'évolutions innovantes dans le fonctionnement technique de l'entreprise</p> <p>AC31.4-Participer à des essais et expérimentations afin de (in)valider des pistes d'évolution</p> <p>AC31.5-Argumenter et valider une des pistes d'évolution proposées en fonction des analyses effectuées</p>
<b>BCC4 - Gestion d'un projet technique vitico-oenologique</b>	<b>BCC 4-Gérer un projet d'évolution technique au sein d'une entreprise vitivinicole</b>	1	AC 41.1-Maitriser les principaux outils de communication pour mener à bien un projet
	<p>en utilisant les moyens de communication (langue(s) et outils de communication) adéquate(s) selon le contexte / les protagonistes</p> <p>en appliquant une méthodologie de gestion de projets agile</p> <p>en collaborant avec l'ensemble des acteurs impliqués</p> <p>en gérant des situations de résistance au changement</p>		<p>AC 41.2-Communiquer à l'oral et à l'écrit avec les différents acteurs impliqués y compris en langue étrangère (anglais)</p> <p>AC41.3-S'intégrer dans une équipe de travail et au sein de l'entreprise</p> <p>AC41.4-Organiser ses tâches et son temps au sein d'un projet</p> <p>AC41.5-Auto-évaluer son travail et celui de l'équipe avec un esprit critique (itération)</p> <p>AC41.6-Rédiger un cahier des charges</p> <p>AC41.7-Animer une réunion de travail</p>