

Bloc de compétences		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	
							Projet	Stage - apprentissage		Coef UE (idem ECTS en L1, 1 a 2 en LP)	ECTS (60 ECTS pour LP en 1 an)	MCC (par ressource, SAE ou UE)		Libellé du type de contrôle (Contrôle continu, soutenance, portfolio...)
Code UE	BCC Court	Intitulé (ressources, matières)	Typologie principale	volume horaire	Projet (encadrement)	Total UE	Nb heures autonomie étudiant	Heures d'encadrement ENSEIGNANTS	Durée stage en heures					
Semestre 1	UE01	BCC1 - Processus viticoles	Cadre réglementaire, législatif et normatif (qualité) appliqué au vin	Socle	2	46h	122				1	5	Evaluation continue avec livrables écrits (synthèses intermédiaires + dossiers finaux) et oraux (intermédiaires et finaux) tout au long des projets (environ toutes les semaines) avec un retour sur l'atteinte des niveaux de compétences minimum 2 fois par projet (mi-projet et fin de projet) Certifications et auto-évaluations en ligne (ECRI+, PIX, QCM internes) avec prise en compte de la progression au long du projet	Oral de rattrapage à l'initiative de l'étudiant si un AC n'a pas été validé en fin d'année
			Outils de communication, outils méthodologiques, gestion de projet	Transversal	2									
			Connaissance des Vins et du contexte vitivinicole	Socle	1									
			Sciences agronomiques appliquées à la vigne	Socle	7									
			Stratégies et pratiques viticoles actuelles et alternatives	Socle	10									
			Ateliers découverte / Module TEDS	Transversal	2									
			SAC : projet 1	Socle										
	UE02	BCC2 - Elaboration du vin (vinification)	Cadre réglementaire, législatif et normatif (qualité) appliqué au vin	Socle	2	40h					1	5	Evaluation continue avec livrables écrits (synthèses intermédiaires + dossiers finaux) et oraux (intermédiaires et finaux) tout au long des projets (environ toutes les semaines) avec un retour sur l'atteinte des niveaux de compétences minimum 2 fois par projet (mi-projet et fin de projet) Certifications et auto-évaluations en ligne (ECRI+, PIX, QCM internes) avec prise en compte de la progression au long du projet	Oral de rattrapage à l'initiative de l'étudiant si un AC n'a pas été validé en fin d'année
			Outils de communication, outils méthodologiques, gestion de projet	Transversal	2									
			Connaissance des Vins et du contexte vitivinicole	Socle	1									
			Sciences fondamentales appliquées au Vin	Socle	2									
			Stratégies et pratiques de vinification et de fermentation actuelles et alternatives	Socle	4									
			Dégustation œnologique	Socle	4									
			Ateliers découverte / Module TEDS	Transversal	2									
	UE03	BCC3 - Argumentation de pistes d'évolution	Cadre réglementaire, législatif et normatif (qualité) appliqué au vin	Socle	2	69h					2	5	Evaluation continue avec livrables écrits (synthèses intermédiaires + dossiers finaux) et oraux (intermédiaires et finaux) tout au long des projets (environ toutes les semaines) avec un retour sur l'atteinte des niveaux de compétences minimum 2 fois par projet (mi-projet et fin de projet) Certifications et auto-évaluations en ligne (ECRI+, PIX, QCM internes) avec prise en compte de la progression au long du projet	Oral de rattrapage à l'initiative de l'étudiant si un AC n'a pas été validé en fin d'année
			Outils de communication, outils méthodologiques, gestion de projet	Transversal	2									
			Langue étrangère (Anglais)	International	6									
			Connaissance des Vins et du contexte vitivinicole	Socle	1									
			Sciences agronomiques appliquées à la vigne	Socle	7									
			Stratégies et pratiques viticoles actuelles et alternatives	Socle	10									
			Sciences fondamentales appliquées au Vin	Socle	2									
Stratégies et pratiques de vinification et de fermentation actuelles et alternatives			Socle	4										
Dégustation œnologique			Socle	4										
Bases en marketing et commerce du Vin	Transversal	7												

		Dégustation œnologique	Socle	8									
		Bases en marketing et commerce du Vin	Transversal	3									
		Ateliers découverte / Module TEDS	Transversal	4									
		SAC : projet 2	Socle		23								
		SAC : projet 3	Socle		23								
UE04	BCC4 - Gestion d'un projet technique viti-œno	Outils de communication, outils méthodologiques, gestion de projet	Transversal	2		62h			2	5	<p>Suivi quotidien du travail en mode-projet (suivi de l'activité sur JIRA et CONFLUENCE)</p> <p>Évaluation continue avec livrables écrits (synthèses intermédiaires + dossiers finaux) et oraux (intermédiaires et finaux) tout au long des projets (environ toutes les semaines) avec un retour sur l'atteinte des niveaux de compétences minimum 2 fois par projet (mi-projet et fin de projet)</p> <p>Certifications et auto-évaluations en ligne (ECRI+, PIX, QCM internes) avec prise en compte de la progression au long du projet</p>	Oral de rattrapage à l'initiative de l'étudiant si un AC n'a pas été validé en fin d'année	
		Langue étrangère (Anglais)	International	11									
		Ateliers découverte / Module TEDS	Transversal	4									
		SAC : projet 2	Ouvert		23								
		SAC : projet 3	Ouvert		23								
UE05	ALTERNANCE	SAC : ALTERNANCE	Ouvert	0		0h	0	4,5	3	10	<p>Suivi et évaluation des Maîtres d'apprentissage (grille d'évaluation élaborée et fournie par l'équipe pédagogique)</p> <p>Soutenance d'alternance (oral de 30 minutes)</p> <p>Portfolio d'alternance (livrable écrit)</p>	NA	