

Semestre 2																						
UE02	BCC2 - Elaboration du vin (vinification)	BCC 2-Participer au fonctionnement de l'entreprise vitivinicole dans les processus d'élaboration du vin	1	Connaissance des Vins et du contexte vitivinicole	Oui	Socle			0				0	74h	1	5	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	NA	Oral de rattrapage à l'initiative de l'étudiant si un AC n'a pas été validé en fin d'année	4		
				Sciences fondamentales appliquées au Vin	Oui	Socle			4		4											
				Stratégies et pratiques de vinification et de fermentation actuelles et alternatives	Oui	Socle			7		7											
				Dégustation œnologique	Oui	Socle			12		12											
				Ateliers découverte / Module TEDS	Oui	Transversal			3		3											
				SAC : projet 2	Oui	Socle				23	2	23										
	SAC : projet 3	Oui	Socle				23	2	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	97h	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	NA	Oral de rattrapage à l'initiative de l'étudiant si un AC n'a pas été validé en fin d'année	4	
					Outils de communication, outils méthodologiques, gestion de projet	Oui	Transversal			2		2										
					Langue étrangère (Anglais)	Oui	International			11		11										
					Connaissance des Vins et du contexte vitivinicole	Oui	Socle			0		0										
					Sciences agronomiques appliquées à la vigne	Oui	Socle			7		7										
					Stratégies et pratiques viticoles actuelles et alternatives	Oui	Socle			3		3										
					Sciences fondamentales appliquées au Vin	Oui	Socle			4		4										
					Stratégies et pratiques de vinification et de fermentation actuelles et alternatives	Oui	Socle			7		7										
Dégustation œnologique					Oui	Socle			12		12											
Bases en marketing et commerce du Vin					Oui	Transversal			2		2											
Ateliers découverte / Module TEDS					Oui	Transversal			3		3											
SAC : projet 2					Oui	Socle				23	2	23										
SAC : projet 3	Oui	Socle				23	2	23														
UE04	BCC4 - Gestion d'un projet technique vitico-œno	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	62h	1	5	Suivi quotidien du travail en mode-projet (suivi de l'activité sur JIRA et CONFLUENCE) 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	NA	Oral de rattrapage à l'initiative de l'étudiant si un AC n'a pas été validé en fin d'année	0		
				Langue étrangère (Anglais)	Oui	International			11		11											
				Ateliers découverte / Module TEDS	Oui	Transversal			3		3											
				SAC : projet 2	Oui	Ouvert				23		23										
SAC : projet 3	Oui	Ouvert				23		23														
UE05	ALTERNANCE	MISSION PROFESSIONNELLE D'ALTERNANCE	1	SAC : ALTERNANCE	Oui	Ouvert			0			0	0h	0	4,5	546	2	10	Suivi et évaluation des Maîtres d'apprentissage (grille d'évaluation élaborée et fournie par l'équipe pédagogique) - coefficient 1 Soutenance d'alternance (oral de 30 minutes) - coefficient 2 Portfolio d'alternance (livrable écrit) - coefficient 3	NA	NA	0