

**BLOC DE COMPETENCE N°2 :****Management opérationnel des unités techniques  
d'une entreprise de la filière vigne et vin**

INTITULE	Période
<b>Module TECHNIQUE</b>	
<b>MT1 - VITICULTURE</b>	
<b>Remise à niveau : Les éléments fondamentaux en viticulture</b>	
Bases de morphologie de la vigne	Septembre
Bases de physiologie ede la vigne	Septembre
Les systèmes de conduite en viticulture	Septembre
Pratiques et itinéraires techniques viticoles	Septembre
<b>TOTAL *en 1/2 journées</b>	<b>5*</b>

<b>Le Terroir</b>	
Notion de Terroir	Déc
Matériel végétal	Déc
Changement climatique - nouveau	Déc
Biodiversité dans les sols viticoles- nouveau	Déc
<b>Gestion Technique du vignoble</b>	
Taille	Janv
Fertilisation	Janv
Entretien du sol	Janv
système de conduite	Janv
Implantation du vignoble	Janv
Vinitech	Déc
Choix du matériel viticole	Déc
culture bio	Fév
Innovation en viticulture - nouveau	Fév
Viticulture de précision	Fév
<b>Stage Protection Phyto : Les maladies et ravageurs de la vigne - Éléments de biologie et stratégies de protection</b>	
Bonnes pratiques et réglementation en protection	Fév
Maladies Cryptogamiques	Fév
Réduction des fongicides	Fév
Ravageurs	Fév
Agroécologie - nouveau	Fév
Maladies à phytoplasmes	Fév
Maladie du bois	Fév
Viroses	Fév
Conception et analyse de programmes de traitements	Fév
<b>Diagnostic viticole</b>	
Fosse pédologique	Janv
Méthode et Etude de cas audit viti	Mars
Séance Viti. à la carte	Avril
<b>TOTAL *en 1/2 journées</b>	<b>23,5*</b>

<b>MT2 - OENOLOGIE</b>	
<b>Remise à niveau : Les éléments fondamentaux en œnologie</b>	
Composition de la baie de raisin et correction de la vendange	Septembre
œnologie, microorganismes et conduite des fermentations	Septembre
Vinifications en rouge - Processus de vinification	Septembre
Hygiène en œnologie	Septembre

Initiation Analyse sensorielle	Septembre
Feedback stage + Utilisation des produits oeno en vinification	Octobre
Fondamentaux de la perception et de l'analyse sensorielle	Octobre
Séance à la carte + Gestion des analyses pendant la vinif comme	Octobre
Travail perso - Préparation soutenance stage de vinif	Octobre
Soutenances stage vinification	Octobre
<b>TOTAL *en 1/2 journées</b>	<b>10*</b>

<b>Gestion technique des vins</b>	
Spécificités des vinifications en blanc	Nov
Composés phénoliques, maturation, Vinification vin rouge	Nov
Oxydo-réduction - Elevage barrique	Nov
Produits et Pratiques Oenologiques	Nov
Vinitech	Déc
La filtration	Déc
Le bouchage	Déc
Les effluents viticoles	Fév
<b>INTITULE</b>	<b>Période</b>

<b>Diagnostic oenologique : Etude de cas</b>	
Diagnostic oenologique : Méthodologie et Etude de cas	Mars

<b>Analyse sensorielle salle quercus</b>	
Les défauts	Déc
Les arômes	Déc
Assemblages	Avril
Elevage Barrique	Nov
Les Rosés	Nov
Dégustation Primeur	Avril
<b>TOTAL *en 1/2 journées</b>	<b>15,5*</b>

<b>Module MANAGEMENT</b>	
--------------------------	--

<b>MM3 : MANAGEMENT STRATEGIQUE</b>	
<b>Gestion de projet</b>	
Gestion de projet- partie technique	Mars

<b>Module AUDITS : Mise en situation réelle</b>	
---	--

<b>Audit 3 : Audit stratégique d'un domaine viticole : Audit technique et prévision</b>	
AUDIT 3 : diagnostic Technique- Séances encadrées	Mars à Avril
Audit 3 : partie technique - Visite + travail personnel	Mars à Avril
<b>TOTAL *en 1/2 journées</b>	<b>25,7*</b>

<b>MODULE TIC - Maitrise des techniques de l'information et de la communication</b>	
Anglais	Déc-Fév-Mars

<b>TOTAL BLOC 2 Hors RAN (remise à niveau)</b>	<b>68,2*</b>
<b>TOTAL REMISE A NIVEAU ( Viti-Oeno)</b>	<b>15*</b>

<b>TOTAL BLOC 2 avec RAN * en 1/2 journées</b>	<b>83,2*</b>
--	--------------