

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

INTITULE	Période
Module TECHNIQUE	
MT1 - VITICULTURE	
Remise à niveau : Les éléments fondamentaux en viticulture	
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
TOTAL *en 1/2 journées	5*
Le Terroir	
Notion de Terroir	Déc
Matériel végétal	Déc
Changement climatique - nouveau	Déc
Biodiversité dans les sols viticoles- nouveau	Déc
Gestion Technique du vignoble	
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
Stage Protection Phyto : Les maladies et ravageurs de la vigne - Éléments de biologie et stratégies de protection	
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
Diagnostic viticole	
Fosse pédologique	Janv
Méthode et Etude de cas audit viti	Mars
Séance Viti. à la carte	Avril
TOTAL *en 1/2 journées	23,5*
MT2 - OENOLOGIE	
Remise à niveau : Les éléments fondamentaux en œnologie	
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
TOTAL *en 1/2 journées	10*

Gestion technique des vins	
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
INTITULE	Période

Diagnostic oenologique : Etude de cas	
Diagnostic oenologique : Méthodologie et Etude de cas	Mars

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

Module MANAGEMENT	
--------------------------	--

MM3 : MANAGEMENT STRATEGIQUE	
Gestion de projet	
Gestion de projet- partie technique	Mars

Module AUDITS : Mise en situation réelle	
---	--

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

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

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

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