

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

DIRECTION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT ET DE LA RECHERCHE

SOUS-DIRECTION DE LA POLITIQUE DES FORMATIONS DE L'ENSEIGNEMENT GENERAL, TECHNOLOGIQUE ET PROFESSIONNEL Bureau des Enseignements Technologiques et Professionnels 1 ter, avenue de Lowendal - 75700 PARIS 07 SP Tél. : 01-49-55-51-56 Fax. : 01-49-55-56-17	NOTE DE SERVICE DGER/POFEGTP/N98-2071 DATE : 17 JUILLET 1998 CLASSEMENT
LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE A MESSIEURS LES DIRECTEURS REGIONAUX DE L'AGRICULTURE ET DE LA FORET	
OBJET : modules d'approfondissement professionnel pour l'option renouvelée « Vigne et vin » du CAPA DATE DE MISE EN APPLICATION : immédiate.	
PLAN DE DIFFUSION Administration centrale - Diffusion B Directions Régionales de l'Agriculture et de la Forêt Directions de l'Agriculture et de la Forêt des DOM Inspection Générale de l'Agriculture Hauts-Commissariats de la République des TOM Conseil Général de l'Agronomie Inspection de l'Enseignement Agricole Etablissements Publics Nationaux et Locaux d'Enseignement Agricole Unions Nationales Fédératives d'Etablissements Privés POUR INFORMATION Organisations Syndicales de l'Enseignement Agricole Public Fédérations d'Associations de Parents d'Elèves de l'Enseignement Agricole Public	

En complément du décret portant règlement général du CAPA du 26 avril 1995 et de l'arrêté du 27 juin 1997 portant création et fixant les conditions de délivrance de l'option « Vigne et vin » du CAPA rénové, cette note de service a pour but de diffuser trois exemples de modules d'approfondissement professionnel (MAP).

Ces modules peuvent servir d'exemples pour les équipes pédagogiques.

Pour les candidats libres ainsi que ceux de l'enseignement à distance, l'un d'entre eux peut être le support de l'évaluation de l'épreuve d'approfondissement professionnel.

La définition, les procédures de validation du MAP, ainsi que les précisions concernant l'évaluation restent définies dans la note de service DGER/POFEGTP N° 2039 du 19 mars 1996. Au paragraphe 3, cette note précise le délai du 30 octobre après la rentrée scolaire de la filière concernée, pour le dépôt auprès de la DRAF du MAP proposé par les équipes pédagogiques. Ce délai n'est applicable qu'à partir de la rentrée scolaire de 1999. Pour les promotions des rentrées de 1997 et 1998, ce délai est porté au 30 octobre 1998, à moins qu'un accord avec les services de la DRAF ne permettent un délai plus long.

le Sous - directeur

Edgar Leblanc

Module d'Approfondissement Professionnel 1 : Vins effervescents

Disciplines	horaires
Viticulture	15 heures dont 8 h de TP ou visite et 5 h de pluridisciplinarité
Oenologie	65 heures dont 35 h de TP et 10 h de pluridisciplinarité
Agroéquipements	20 heures dont 10 h de TP et 5 h de pluridisciplinarité
TOTAL	100 HEURES + Stages : au moins 2 semaines

OBJECTIF GENERAL

Participer, à partir de consignes données, à la production d'un vin effervescent en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité et en respectant la qualité de l'environnement

objectif 1 : Situer la production de vins effervescents et participer à la préparation du vin pour la prise de mousse

contenus	compétences attendues	recommandations pédagogiques
Appellation et réglementation des vins effervescents Les cépages et les modes de conduites adaptés à la production des vins de base	Citer les conditions de production viticole locale des vins effervescents	Les conditions locales de production viticole et la réglementation sont citées (aire de production, cépages, modes de conduite, rendement ...)
Situation de la production locale de vins effervescents en particulier pour les régions d'appellation	Situer la production locale des vins effervescents	La présentation des vins effervescents est sommaire et limitée à la région.
Conditions particulières de production et de conservation du vin de base (blanc ou/et rosé) : récolte, transport de la vendange, pressurage, sulfitage, clarification ... vinification et stockage	Participer à l'élaboration du vin de base Utiliser le matériel de récolte et de vinification Préparer le vin en vue de la prise de mousse	Les conditions de récolte et de vinification du vin de base ainsi que les conditions d'hygiène vinaire sont étudiées en liaison avec le MP3. L'enseignement s'appuie sur des travaux pratiques et des stages. L'enseignant d'agroéquipement participe à la formation théorique et pratique.

MAP 1

objectif 2 : Participer aux opérations d'élaboration d'un vin effervescent

contenus	compétences attendues	recommandations pédagogiques
Préparation et incorporation de la liqueur de tirage Prise de mousse Mise sur pointe et remuage (manuel ou mécanique) Dégorgeage Egalisage, dosage et bouchage	Présenter le schéma d'élaboration d'un vin effervescent Participer aux différents travaux	Les méthodes sont citées et seules les pratiques régionales sont développées. Le vin effervescent est élaboré conformément aux usages de la région. Les règles d'hygiène et de sécurité et de protection de l'environnement sont mises en évidence. Des travaux pratiques et des stages appuient l'enseignement théorique
Qualité organoleptique d'un vin effervescent, principaux défauts	Participer à l'analyse sensorielle de vins effervescents	Cette analyse sensorielle est réalisée sous forme d'initiation.

MAP 1

Module d'Approfondissement Professionnel 2 : Production de plants greffés soudés

Disciplines	horaires
Viticulture :	70 heures dont 30h de TP ou visite et 10 h de pluridisciplinarité
Agroéquipements :	20 heures dont 10 h de TP et 5 h de pluridisciplinarité
Biologie :	10 heures dont 5 h de TP et 5 h de pluridisciplinarité
TOTAL	100 HEURES + 2 semaines de stages au moins

OBJECTIF GENERAL : Participer, à partir de consignes données, à la production de plants de vigne greffés-soudés en appliquant les règles de sécurité et en respectant la qualité de l'environnement

objectif 1 : Préparer les porte-greffes et les greffons

contenus	compétences attendues	recommandations pédagogiques
Identification par l'étiquetage des bois de porte-greffes et de greffons Stockage en chambre froide Débitage des porte-greffes et des greffons Désinfection des bois Conservation des porte-greffes et des greffons avant greffage	Réceptionner et stocker les porte-greffes et les greffons Préparer les bois de greffage et les stocker	Les normes d'étiquetage sont étudiées en s'appuyant sur des exemples. Les conditions de conservation des bois sont sommairement étudiées en liaison avec l'enseignement de la biologie. Les normes sont précisées. Les maladies du bois et les produits de désinfection sont étudiés succinctement en liaison avec le MP3.

objectif 2 : Greffer sur table et favoriser l'élaboration d'une soudure

Conditions d'une bonne callogenèse Greffage manuel Greffage mécanique Conditionnement des greffes Conduite de la chauffe Triage	Citer les conditions de la callogenèse Citer les différentes méthodes de greffage sur table Réaliser une technique de greffage Participer à la préparation et à la conduite de la chauffe Trier les greffes en sortie de chauffe	Les mécanismes et les conditions sont décrits succinctement en liaison avec la biologie. L'enseignement s'appuie sur des observations pratiques. Les méthodes sont citées mais seules les pratiques régionales sont développées. Une initiation au greffage manuel est réalisée y compris si une méthode de greffage mécanique est pratiquée. Le conditionnement des greffes et la conduite de la chauffe sont étudiés conformément aux usages de la région. Le triage en sortie de chauffe est réalisé en situation pratique.
--	--	---

L'objectif 3 porte sur l'une ou l'autre des méthodes de production de plants greffés soudés

1er choix possible :

objectif 3 : Participer à la production d'un plant greffé-soudé en pépinière

contenus	compétences attendues	recommandations pédagogiques
Mécanisme et conditions de la rhizogenèse Préparation du sol et désinfection Méthodes de plantation	Citer les conditions de la rhizogenèse Préparer le sol de la pépinière Planter les greffes	Les mécanismes et les conditions sont décrits succinctement en liaison avec la biologie. L'enseignement s'appuie sur des observations pratiques. Il ne concerne que les pratiques régionales.
Méthodes d'entretien (arrosage, désherbage, traitements phytosanitaires, rognage, ...)	Entretenir la pépinière	Seules les pratiques régionales sont décrites et réalisées, en liaison avec le MP3.
Méthodes et matériels d'arrachage Normes réglementaires Triage et conditionnement	Arracher les greffés-soudés Trier et conditionner les greffés-soudés	L'étude est succincte et s'appuie sur les pratiques locales

2ième choix possible :

objectif 3 : Participer à la production d'un plant greffé-soudé en pot

contenus	compétences attendues	recommandations pédagogiques
Mécanisme et conditions de la rhizogenèse	Citer les conditions de la rhizogenèse	Le mécanisme et les conditions de la rhizogenèse sont étudiés succinctement en liaison avec la biologie. L'enseignement s'appuie sur des observations pratiques.
Les mélanges terreux et la fertilisation ; les pots Conditions de production des plants en pots et préparation de la serre	Préparer le substrat et les pots Participer à la préparation de la serre	L'étude des mélanges terreux, de la fertilisation et des pots et des conditions de production est sommaire et s'appuie sur la pratique. Seules les pratiques régionales sont étudiées et réalisées.
Arrosage, protection phytosanitaire, contrôle et intervention sur la température	Participer à l'entretien des plants et à la conduite de la production sous serre	La pratique est succinctement réalisée en liaison avec le MP3.
Normes réglementaires Triage Acclimatation Conditionnement	Trier, acclimater et conditionner les plants en pots	L'étude est succincte et s'appuie sur les pratiques locales.

MAP 2

Module d'Approfondissement Professionnel 3 : Production d'une eau de vie

Disciplines	horaires
Viticulture	15 heures dont 10 h de TP ou visite et 5h de pluridisciplinarité
Oenologie	65 heures dont 30 h de TP et 10 h de pluridisciplinarité
Agroéquipements	20 heures dont 10 h de TP et 5 h de pluridisciplinarité
TOTAL	100 HEURES + 2 semaines de stages

OBJECTIF GENERAL : Participer, à partir de consignes données, à la production d'une eau-de-vie en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité et en respectant la qualité de l'environnement

objectif 1 : Situer la production des eaux-de-vie et participer à la préparation de la distillation

contenus	compétences attendues	recommandations pédagogiques
Appellation et réglementation des eaux-de-vie Les cépages et les modes de conduites adaptés à la production des eaux-de-vie	Citer les conditions de production viticole locale d'eaux-de-vie.	Les conditions locales de production viticole et la réglementation sont citées : aire de production, cépages, modes de conduite, rendement ...
Situation de la production des eaux-de-vie par rapport à la production de vin	Situer la production locale des eaux-de-vie	La présentation des eaux de vie est sommaire et limitée à la région.
Conditions particulières de production et de conservation du vin de base	Participer à l'élaboration du vin de base et à sa préparation en vue de la distillation.	Les conditions d'hygiène vinicole sont soulignées en liaison avec le MP3.
Identification des différentes parties de l'alambic Préparation du matériel	Préparer le matériel de distillation	A partir de schémas d'alambics, les différentes parties sont identifiées. Des visites et des travaux pratiques appuient l'enseignement théorique. Celui-ci doit se limiter à des notions simples.

MAP 3

objectif 2 : Participer à la réalisation des opérations de distillation

contenus	compétences attendues	recommandations pédagogiques
Distillation continue Distillation discontinue	Citer les différentes méthodes locales de distillation	Les méthodes sont citées et seules les pratiques régionales sont développées.
Selon la région une seule chauffe ou deux chauffes (brouillis, coeur et coupe)	Participer à la conduite de la chauffe et au contrôle des paramètres de la distillation	La chauffe est conduite conformément aux usages de la région. Les règles d'hygiène et de sécurité et de protection de l'environnement sont mises en évidence. Les paramètres sont étudiés sur le plan pratique. Des travaux pratiques et des stages appuient l'enseignement théorique.
Contrôle des paramètres simples : température et TAV		
Qualité organoleptique d'une eau-de-vie Principaux défauts	Participer à l'analyse sensorielle des eaux-de-vie	Cette analyse sensorielle est réalisée sous forme d'initiation.

MAP 3