

Semestre	UE	Compétences	Apprentissages critiques	Evaluation par grille critériée* (coefficient)
S5	UE 1	1-Participer au fonctionnement de l'entreprise vitivinicole dans les processus viticoles	AC1.1-Réaliser et expliquer les différentes étapes de l'itinéraire technique viticole	x (2)
			AC1.2-Choisir le matériel végétal adéquat en fonction des objectifs de l'entreprise vitivinicole	x (1)
			AC1.3-Evaluer le rendement et la qualité de la vendange produite en suivant l'itinéraire technique actuel	x (1)
			AC1.4-S'intégrer et s'adapter à une équipe technique saisonnière dans les vignes (travaux en vert / vendanges)	x (1)
	UE 2	2-Participer au fonctionnement de l'entreprise vitivinicole dans les processus d'élaboration du vin	AC2.1-Réaliser les principaux travaux en cave et expliquer les différentes étapes techniques d'élaboration du vin (des vendanges à la conservation)	x (2)
			AC2.2-Evaluer le rendement et la qualité du vin produit en suivant l'itinéraire technique actuel	x (1)
			AC2.3-S'intégrer et s'adapter à une équipe technique saisonnière en cave (vendanges)	x (1)
	UE 3	3-Proposer des pistes d'évolution dans les choix techniques de l'entreprise vitivinicole	AC3.1-Réaliser un état des lieux et diagnostiquer le fonctionnement technique actuel (choix actuels, forces, faiblesses)	x (2)
			AC3.2-Analyser l'environnement et les facteurs externes* qui influent sur les choix stratégiques de l'entreprise	x (2)
			AC3.3-Dégager de ces analyses des possibilités d'évolutions innovantes dans le fonctionnement technique de l'entreprise	x (1)
			AC3.4-Participer à des essais et expérimentations afin de (in)valider des pistes d'évolution	x (1)
			AC3.5-Argumenter et valider une des pistes d'évolution proposées en fonction des analyses effectuées	x (1)
S6	UE 4	4-Gérer un projet d'évolution technique au sein d'une entreprise vitivinicole	AC 4.1-Maitriser les principaux outils de communication pour mener à bien un projet	x (2)
			AC 4.2-Communiquer à l'oral et à l'écrit avec les différents acteurs impliqués y compris en langue étrangère (anglais)	x (2)
			AC4.3-S'intégrer dans une équipe de travail et au sein de l'entreprise vitivinicole	x (1)
			AC4.4-Organiser ses tâches et son temps au sein d'un projet	x (2)
			AC4.5-Auto-évaluer son travail et celui de l'équipe avec un esprit critique (itération)	x (2)
			AC4.6-Rédiger un cahier des charges	x (1)
			AC4.7-Animer une réunion de travail	x (1)
	UE 5	5-Mission professionnelle	Alternance	x

* Evaluation par grille critériée : chaque AC est évalué au moyen d'une grille spécifique, permettant de qualifier le niveau d'acquisition de la compétence. Organisation de la MCC : contrôle continu tout au long des périodes.

* Auto-certification en ligne : selon la thématique, des ressources numériques sont mises à disposition des étudiants en accès libre, et pouvant inclure une évaluation individuelle de l'acquisition des connaissances. Spécifier le niveau en langue (à minima anglais)

* Livrables : pour les travaux en groupe sur des projets, ou pour les projets et activités individuelles (alternance, projets personnels, etc.), des restitutions intermédiaires et/ou finales (compte-rendus, rapports écrits, etc.)

n des produits alimentaires

Modalités de contrôle des connaissances/compétences (MCC)				Heures d'enseignement universitaire			
Auto-certification en ligne (coefficient)	Evaluation par livrables / oraux (coefficient)	Coefficient par UE	ECTS	Heures projet	Heures de travail en autonomie en groupe de projet	Heures TD	
x (1)	x (1)	1	10	602 Heures-projet réparties : sur 3 périodes de projet de groupe (max 5 étudiants/groupe) 1ère période de 6 semaines 2ème période de 5 semaines 3ème période de 6 semaines Chaque projet est imposé au groupe d'étudiants en fonction de leurs situations d'alternance individuelles, et en fonction du projet précédent, afin de garantir l'acquisition de l'ensemble des compétences à la fin de l'année	Projet 1 210 Heures de travail (travail en groupe-projet + TD + TP) pour le PROJET 1 (max. 5 étudiants/groupe de projet)	140	Projet 1 45 Heures de travail encadré en TD pour le PROJET 1
x (1)	x (1)				Projet 2 175 Heures de travail (travail en groupe-projet + TD + TP) pour le PROJET 2 (max. 5 étudiants/groupe de projet)		127
		2	10		Projet 3 210 Heures de travail (travail en groupe-projet + TD + TP) pour le PROJET 3 (max. 5 étudiants/groupe de projet)	162	
					Projet 3 210 Heures de travail (travail en groupe-projet + TD + TP) pour le PROJET 3 (max. 5 étudiants/groupe de projet)		162
		2	10		602 Heures de travail incluant tous les projets en groupe sur les thématiques des UE 1, 2 et 3	598	
					602 Heures de travail incluant tous les projets en groupe sur les thématiques des UE 1, 2 et 3		598
	x (1)	2	10			598	
		2	10			598	
	x (2)	2	10		598		
	x	2	20		598		
	Mémoire d'alternance écrit			2			
	Soutenance d'alternance orale			1			
	Note de mission professionnelle			2			

riodes d'alternance (grilles critériées employeur) et des périodes de projets en groupes éciquement pour les langues étrangères, il est demandé aux étudiants de valider un

présentations orales, soutenance) sont demandées aux étudiants.

Heures TP / visites professionnelles		Heures d'alternance en entreprise
Heures d'application des topos d'explicitations (avec feedbacks prévus à l'issue), adaptées en fonction des besoins des étudiants dans l'avancée dans le projet	Projet 1 25 Heures de travail encadré en TP et visites pour le PROJET 1	987 Heures d'alternance travaillées (hors CP) réparties : 1ère période de 11 semaines 2ème période de 12 semaines 3ème période de 7 semaines 4ème période de 5 semaines
	Projet 2 25 Heures de travail encadré en TP et visites pour le PROJET 2	
	Projet 3 25 Heures de travail encadré en TP et visites pour le PROJET 3	
	76	Heures ETD