

REGLEMENT D'EVALUATION ET DE VALIDATION DE LA CERTIFICATION Technicien Viticulture-œnologie en agriculture bio et biodynamique

La validation de la certification s'effectue à l'issue de cinq évaluations, en cinq épreuves distinctes, décrites ci-dessous.

Évaluation n°1 : Mise en situation pratique d'opérations d'entretien d'un vignoble en agriculture biologique ou Biodynamique

Déroulement de l'évaluation : Le candidat doit effectuer les opérations d'entretien d'un vignoble en fonction d'attentes spécifiées par un propriétaire. Mise en application directement sur le vignoble pour effectuer la recherche d'éventuelles maladies, et la taille de 20 pieds en respectant la réglementation et la sécurité.

Évaluation n°2 : Rapport de retour d'expérience de participation aux vendanges et aux opérations de vinification

Déroulement de l'évaluation : Suite à un apprentissage ou un stage effectué au sein d'une exploitation viticole pendant la période de vendanges et de vinification, le candidat doit rédiger et remettre un écrit sur l'expérience vécue et présenter les étapes essentielles de la réussite des vendanges et des opérations de vinification.

Évaluation n°3 : A partir d'un support de communication au choix du candidat, exposer les techniques et méthodes d'élevage des vins en lien avec le lieu de stage ou d'apprentissage

Déroulement de l'évaluation : Le candidat présente un exposé sur les différentes techniques et méthodes utilisées pour l'élevage des vins, en fonction des différents types de vins, au sein du lieu de stage ou d'apprentissage
. Exposé oral de 15 minutes : 5 minutes de présentation individuelle, suivies de 10 minutes de questions/réponses.

Évaluation n°4 : Mise en situation

Déroulement de l'évaluation : Les candidats sont évalués lors d'une mise en situation de vente de produits de l'exploitation. Ils doivent accueillir un client, détecter ses attentes et ses besoins et lui conseiller un ou plusieurs vins en explicitant les spécificités et particularités des différents vins proposés.

Évaluation n°5 : Mise en situation

Déroulement de l'évaluation : A partir d'une mise en situation et d'un corpus de documents, le candidat doit compléter les documents réglementaires liés à l'exploitation étudiée et formuler des préconisations adaptées à la gestion des cultures.

Conditions d'obtention de la certification – Titre RNCP « Technicien Viticulture Œnologie » (Niveau 4)

La certification est structurée en **blocs de compétences**. L'obtention du titre est conditionnée à la **validation intégrale de l'ensemble des blocs** constitutifs décrits dans le référentiel de certification. Aucune compensation entre blocs n'est possible.

Modalités d'évaluation

Les compétences de chaque bloc sont évaluées au travers d'**épreuves spécifiques**, pouvant combiner :

- Mises en situation professionnelles et/ou études de cas ;
- Dossier professionnel et/ou support de communication
- Exposé oral et entretien avec un jury s'appuyant sur des critères observables et des niveaux d'exigences définis dans le référentiel d'évaluation.

Chaque épreuve du bloc vise des **critères d'évaluation** ; le jury statue sur la **validation du bloc** (validé / non validé) au regard de ces critères.

Capitalisation et validité des blocs

En cas de validation partielle de la certification, **tout bloc validé est capitalisable sans limite de durée**. Une **attestation de réussite par bloc** est délivrée. Le titre est obtenu dès lors que **tous les blocs** ont été validés. En cas d'évolution du titre, des **tableaux de correspondance** peuvent être établis. En cas de **bloc non validé**, le candidat peut **repasser uniquement les épreuves** relatives au(x) bloc(s) concerné(s), selon les modalités prévues par le règlement de certification. Les blocs déjà validés restent acquis.

Lutte contre la fraude

Toute **fraude ou tentative de fraude** entraîne l'**annulation de l'épreuve concernée** et l'engagement d'une **procédure disciplinaire** conformément au règlement de certification, pouvant aller jusqu'à l'**exclusion de la session** et l'**invalidation de la présentation** au titre.

MAJ 03/02/26

I.F.C.O Institut de la Vigne, du Vin et de la Bière

220 chemin du camp de Sarlier, Les Plateaux de l'Alta, 13400 Aubagne Tél : 06 62 81 71 58 Mail : contact@ifco-marseille.com

SIRET 49155472100036 APE : 8559A

www.ifco-marseille.com// UAI 0134122K