

REFERENTIEL D'ACTIVITES décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés	REFERENTIEL DE COMPETENCES identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités	REFERENTIEL D'ÉVALUATION définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis <i>Tout.e candidat.e peut saisir le.la référent.e Handicap afin d'étudier les possibilités d'aménagement des modalités d'évaluation. Le.la référent.e Handicap dispose de contacts et ressources pour analyser les besoins et mettre en œuvre les conditions nécessaires à la réalisation des évaluations. Sur conseil du référent Handicap et dans le respect des spécifications du référentiel de la certification, le format de la modalité pourra être adapté si nécessaire.</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
<p>BLOC 1 - Conduire le verger cidricole</p> <p>A1.1 – Création et/ou renouvellement du verger</p> <ul style="list-style-type: none"> - Choix des parcelles - Analyse des sols - Sélection des variétés de pommes et/ou de poires - Préparation des sols - Plantation des scions - Pose des filets de protection ou des corsets - Palissage des jeunes plants - Implantation de couverts végétaux - Installation haies/bandes fleuries/nichoires/ruches 	<p>C.1.1 – Raisonner l'implantation du verger selon le mode de conduite retenu, en déterminant les caractéristiques agro environnementales de chaque parcelle, en prenant en compte la réglementation et/ou le cahier des charges relatif aux signes de qualité envisagés, en sélectionnant les porte-greffes et les variétés de pommes et/ou de poires, en favorisant la biodiversité et en intégrant les enjeux climatiques et la gestion de l'eau au verger, en vue d'atteindre les objectifs de production.</p>	<p>ME 1.1 (C.1.1, C.1.4, C.1.5 et C.1.6)</p> <p>Réalisation d'un support écrit et évaluation orale</p> <p>Le candidat rédige un support écrit, dans lequel il propose l'analyse d'un verger existant (<i>lieu de stage, d'apprentissage ...</i>). Le support présente l'analyse détaillée d'un verger en production (implantation, caractéristiques environnementales, variétés, itinéraire technique...) et du chantier de récolte réalisé sur ce verger (tonnage, organisation, matériels utilisés...). A la suite, le candidat propose un changement d'orientation fictif ou réel (nouvelle variété, perte de rendement, volonté d'augmenter la production...) et les solutions techniques qu'il compte mettre en</p>	<p>CE1.1 - L'analyse de la conception du verger est pertinente :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Les caractéristiques agro environnementales de chaque parcelle sont déterminées ▪ La réglementation et/ou le cahier des charges relatif(s) aux signes de qualité envisagés et pris en compte ▪ Le porte-greffe choisi est adapté aux caractéristiques agronomiques de la parcelle et aux objectifs de production ▪ Les variétés de pommes et/ou de poires sont adaptées aux objectifs de production ▪ La biodiversité, les enjeux climatiques et la gestion de l'eau au verger sont pris en compte
	<p>C.1.2 – Planter un verger, après avoir préalablement préparé les scions, les sols et le jalonnement des parcelles, en veillant à la protection des jeunes arbres, en mettant en place des tuteurs ou un palissage le cas échéant, en creusant la terre et en positionnant les arbres dans les trous réalisés, le tout manuellement ou mécaniquement, en arrosant les jeunes plants et en installant un couvert végétal le cas échéant, pour obtenir un verger durable et pérenne.</p>		<p>CE.1.2 - Les étapes d'implantation d'un nouveau sujet sont maîtrisées :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Les règles de jalonnement de la parcelle sont présentées ▪ La réception des arbres et leur préparation avant implantation est réalisée de façon satisfaisante ▪ Le travail est réalisé en sécurité ▪ Le mode opératoire est adapté

<p>A1.2 – Suivi et entretien du verger</p> <ul style="list-style-type: none"> - Observation régulière du verger - Entretien des sols (tonte, broyage...) - Éclaircissage, taille - Fertilisation - Suivi sanitaire et application de traitements le cas échéant - Estimation du rendement - Préparation des sols avant récolte - Entretien et maintenance des équipements et des matériels - Enregistrement des données de traçabilité dans le cahier de culture - Veille sanitaire 	<p>C.1.3 - Réaliser le suivi du verger en s'appuyant le cas échéant sur un système de veille sanitaire individuel ou collectif, en observant régulièrement le développement et l'état sanitaire des arbres, en contrôlant la fertilité du sol, en prenant en compte la réglementation et le cas échéant les cahiers des charges relatifs aux signes de qualité applicables à l'entreprise, en enregistrant les données dans le cahier de culture, de manière à décider des interventions culturales à mettre en œuvre.</p>	<p>œuvre : nouvelle plantation, réorganisation du chantier de récolte...</p> <p>Pour chaque solution, il précise les moyens utilisés.</p> <p>Le candidat présente et argumente son support écrit devant le jury d'évaluation.</p> <p>ME 1.2 (C1.2, C.1.3)</p> <p>Mise en situation réelle d'observation d'un verger dans sa globalité et entretien oral sur l'implantation d'un nouveau sujet</p>	<p>CE 1.3 - L'observation des arbres fruitiers et le diagnostic établi est pertinent :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La caractérisation de la parcelle est complète : vigueur, état du sol, gestion de l'enherbement et des adventices, localisation de foyers de bio agresseurs ou de maladies et ravageurs, présence/ absence d'auxiliaires...) ▪ Le stade de développement et l'état sanitaire du sujet est bien analysé ▪ L'utilisation du cahier de culture pour les enregistrements réglementaires est acquise ▪ Les préconisations d'actions prennent en compte la réglementation et le cas échéant les cahiers des charges relatifs aux signes de qualité applicables à l'entreprise
	<p>C.1.4 - Mettre en œuvre les itinéraires techniques adaptés, éventuellement en appliquant les traitements phytosanitaires ou méthodes alternatives et complémentaires dans le respect de l'environnement et de la réglementation, en utilisant les équipements et matériels adaptés et dans le respect des règles de sécurité et en assurant l'entretien de premier niveau sur ces équipements et matériels, en vue de favoriser le développement et la croissance de l'arbre.</p>	<p>En situation pratique dans un verger de référence, le candidat doit élaborer un diagnostic de l'état du verger à un instant T. Le diagnostic porte sur une observation qualitative et quantitative du verger dans sa globalité.</p> <p>Le candidat dispose d'un temps d'observation, puis fait une restitution synthétique au jury d'évaluation.</p> <p>Ensuite, à partir d'un sujet choisi par le jury d'évaluation, le candidat doit commenter le port de l'arbre, la vigueur des pousses de l'année, ainsi que les éventuels défauts à corriger.</p>	<p>CE 1.4 - L'itinéraire technique présenté est complet et argumenté :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ L'entretien du verger, la fertilisation et la taille sont présentés et justifiés ▪ Les techniques de protection contre les bioagresseurs : mesures prophylactiques, observations et comptages, méthodes de bio-contrôle et / ou traitements phytosanitaires sont mises en œuvre en respectant les réglementations en cours. ▪ Les règles de sécurité d'utilisation du matériel et équipement et le protocole de nettoyage sont maîtrisés ▪ Les procédures d'entretien de 1er niveau du matériel sont explicitées ▪ L'adaptation de l'itinéraire technique suite à la proposition de changement d'orientation est pertinente et tient compte des facteurs de production et des objectifs annoncés

<p>A1.3 – Récolte des fruits (pommes et/ou poires)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Définition du calendrier de récolte - Préparation du matériel - Évaluation de la maturité et/ou dégustation des fruits - Ramassage des fruits, manuelle ou mécanique - Tri et stockage des fruits en lots (traçabilité) - Transport des fruits - Nettoyage et entretien du matériel 	<p>C.1.5. - Organiser la récolte, en prenant en compte la réglementation et le cas échéant les cahiers des charges relatifs aux signes de qualité applicables à l’entreprise, en définissant le moment le plus opportun en fonction de la maturité des fruits et de leur état sanitaire, en choisissant la technique de ramassage adaptée aux objectifs de transformation et/ou de commercialisation, en organisant le matériel, les équipements et les moyens humains nécessaires en amont, dans le but de ramasser des fruits de qualité optimale.</p>	<p>Le candidat doit également expliciter les différentes étapes de la plantation d’un arbre.</p> <p>Enfin le candidat propose et argumente une intervention culturale à mettre en œuvre à la suite de son diagnostic.</p>	<p>CE 1.5 - L’organisation du travail lié au chantier de récolte est adaptée au contexte :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La période optimale d’intervention selon la maturité et les conditions pédoclimatiques est correctement estimée ▪ L’estimation quantitative de la récolte est correcte ▪ Un planning de récolte prévisionnel est établi ▪ Les besoins en moyens humains, matériels et équipements sont estimés et en corrélation avec les estimations faites ▪ La réglementation et le cas échéant les cahiers des charges relatifs aux signes de qualité applicables à l’entreprise sont respectés
	<p>C.1.6. – Réaliser la récolte, en ramassant les fruits manuellement ou mécaniquement, en réglant la ramasseuse le cas échéant, en réalisant le stockage intermédiaire, en triant et stockant les pommes et/ou poires par lots, en organisant le transport selon la réglementation et dans le respect des règles de sécurité et d’ergonomie, en vue de disposer d’une matière première saine, loyale et marchande pour sa propre production ou pour la commercialisation.</p>		<p>CE 1.6 - La récolte est réalisée avec méthodologie :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La maturité des fruits est contrôlée avant la récolte ▪ Si une ramasseuse est utilisée, le réglage est présenté et approprié aux caractéristiques des fruits ou du verger ▪ Les fruits sont transportés en sécurité, dans le respect de la réglementation et des personnes et avec les moyens adéquats (sacs, bennes et/ou palox) ▪ Les fruits (pommes et/ou poires) sont correctement triés et stockés

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i> <i>Tout.e candidat.e peut saisir le.la référent.e Handicap afin d'étudier les possibilités d'aménagement des modalités d'évaluation. Le.la référent.e Handicap dispose de contacts et ressources pour analyser les besoins et mettre en œuvre les conditions nécessaires à la réalisation des évaluations. Sur conseil du référent Handicap et dans le respect des spécifications du référentiel de la certification, le format de la modalité pourra être adapté si nécessaire.</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
<p>BLOC 2 - Élaborer les produits cidricoles</p> <p>A2.1 – Pressage des fruits</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réception, agréage et stockage des fruits - Tri et lavage des fruits - Assemblage des fruits - Extraction des moûts - Contrôle des moûts - Orientation des moûts - Remplissage des cuves 	<p>C.2.1. - Extraire le moût, en réceptionnant les fruits, en réalisant éventuellement les assemblages adaptés aux produits finis, en triant et en lavant les fruits, en les râpant et en effectuant le cuvage le cas échéant, en pressant la pulpe, en adaptant le cycle du pressoir si possible, en procédant au transfert du liquide obtenu vers les cuves, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et environnementales, afin d'obtenir un moût de qualité.</p>	<p>ME 2.1 (C.2.1, C.2.3, C.2.5 et C.2.6) Réalisation de fiches de tâches et évaluation orale</p> <p>A la suite de périodes réalisées en milieu professionnel, le candidat doit établir 4 fiches synthétiques permettant de présenter les pratiques fondamentales de l'élaboration des produits cidricoles. Il présente ces 4 fiches lors d'un entretien oral avec le jury d'évaluation.</p> <p>Ces quatre fiches concernent les pratiques suivantes :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Le brassage des fruits (C.2.1.) 2. La clarification pré-fermentaire (C.2.3.) 3. La clarification en cours de fermentation (C.2.3.) 4. La mise en œuvre des traitements de finition à l'embouteillage et le stockage des produits après embouteillage (C.2.5., C.2.6.) <p>Chacune des fiches doit comporter les éléments suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nom de l'activité avec photos ▪ Contexte de l'activité dans le fonctionnement global de l'atelier ▪ Chronologie des opérations 	<p>CE 2.1 - Le brassage réalisé permet d'obtenir un moût de qualité :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Le lavage et le tri sont réalisés de façon à satisfaire aux exigences de production ▪ Le type de râpe utilisée est bien identifié ▪ La réalisation éventuelle du cuvage est justifiée ▪ Le cycle de pressurage est maîtrisé, adapté aux fruits présents ▪ Le transfert du moût vers les cuves est réalisé dans les règles d'hygiène et de sécurité ▪ La gestion des déchets est prise en compte dans le respect des règles environnementales
	<p>C.2.2. - Contrôler le moût obtenu, en réalisant et en interprétant toutes les analyses nécessaires, afin de déterminer les orientations et les opérations à réaliser jusqu'à la clarification pré-fermentaire.</p>		<p>CE 2.2 - Les contrôles réalisés permettent de déterminer le type de clarification pré fermentaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Les contrôles analytiques et organoleptiques sont réalisés et interprétés de façon satisfaisante (masse volumique, pH, acidité totale, température, dégustation...) ▪ Les orientations et opérations décidées sont pertinentes (choix des techniques, clarification haute, débouillage, ajouts d'intrants...)

<p>A2.2 – Transformation des moûts</p> <ul style="list-style-type: none"> - Clarification pré fermentaire (ajouts d’enzymes, de calcium..., suivi de la clarification haute, soutirage...) - Surveillance de la fermentation - Contrôles analytiques et organoleptiques - Clarifications (soutirage, centrifugation, filtration...) - Assemblage des moûts, des jus, des cidres - Traitement de finition (ajouts...) - Maîtrise de l’acétification pour la fabrication de vinaigre de cidre - Entretien et maintenance de premier niveau des installations et équipements de la cuverie - Enregistrement des données de traçabilité dans le cahier de cave 	<p>C.2.3. - Réaliser les travaux de cave, en choisissant les techniques adéquates, dans le respect des règles d’hygiène et de sécurité, en utilisant les équipements et matériels adaptés et en réalisant leur entretien courant, en interprétant les contrôles analytiques et organoleptiques avec l’aide possible d’un technicien, en corrigeant les défauts éventuellement détectés, en renseignant le cahier de cave, en vue de concevoir des produits intermédiaires.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Organisation des flux de matière ▪ Choix et le réglage des matériels et équipements et leur maintenance ▪ Choix et régulation des paramètres ▪ Gestion des effluents, ▪ Identification et prévention des risques et autres points de vigilance (dont règles d’hygiène et de sécurité à respecter) <p>ME 2.2 (C2.2, C.2.4) Épreuve pratique de dégustation</p>	<p>CE 2.3 - Les pratiques mises en œuvre au cours de la fermentation principale permettent d’obtenir des cidres aptes à l’assemblage :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La maîtrise des équipements et matériels utilisés est démontrée ▪ L’entretien de premier niveau est correctement réalisé ▪ Les contrôles organoleptiques et analytiques sont réalisés de manière satisfaisante ▪ L’interprétation des contrôles réalisés est acquise ▪ Les traitements de correction éventuels mis en œuvre sont adaptés ▪ L’utilisation du cahier de cave est acquise
	<p>C.2.4. - Assembler les produits intermédiaires, en les ayant préalablement dégustés et analysés, en tenant compte des objectifs fixés ou des innovations recherchées, des éventuels cahiers des charges et de la réglementation, en transférant les liquides d’une cuve à l’autre dans le respect des règles d’hygiène et de sécurité, en vue d’obtenir des produits prêts pour l’embouteillage.</p>	<p>Le candidat effectue une dégustation commentée (organoleptique) d’un moût, puis d’un cidre, et à l’aide de résultats d’analyses complémentaires, il doit argumenter ses choix de mode de clarification pré fermentaire et ses choix d’assemblage avant embouteillage en tenant compte des objectifs recherchés et préalablement communiqués par le jury d’évaluation.</p>	<p>CE 2.4- Les assemblages réalisés permettent d’obtenir des lots prêts à l’embouteillage et conformes aux objectifs :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La dégustation réalisée permet de caractériser les produits au niveau organoleptique ▪ Les analyses réalisées permettent de finaliser les choix d’assemblages en fonction des objectifs ▪ Le transfert des liquides est réalisé dans le respect des règles d’hygiène

<p>A2.3 – Embouteillage et stockage</p> <ul style="list-style-type: none"> - Préparation de la ligne d’embouteillage - Mise en bouteilles - Acquisition de l’effervescence (prise de mousse naturelle, gazéification, méthode mixte, méthode traditionnelle...) - Pasteurisation - Stockage - Étiquetage des bouteilles - Contrôles avant commercialisation 	<p>C.2.5. - Mettre en œuvre le chantier d’embouteillage en fonction du produit fini, en recourant ou non à un prestataire, en déterminant en amont les matières sèches et les traitements de finition, en utilisant une ligne d’embouteillage adaptée, en assurant l’entretien et la maintenance des équipements et matériels, dans le respect des règles d’hygiène et de sécurité, pour atteindre les objectifs qualitatifs souhaités.</p>		<p>CE 2.5 - Le chantier d’embouteillage est maîtrisé :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La préparation du matériel d’embouteillage avant mise en œuvre ou les possibilités de recours à un prestataire sont démontrées ▪ Les traitements de finitions sont pertinents ▪ Les consommables nécessaires à l’embouteillage sont déterminés de façon quantitative et qualitative ▪ L’utilisation et l’entretien de premier niveau de la ligne d’embouteillage sont maîtrisés ▪ Les protocoles relatifs à l’hygiène sont respectés
	<p>C.2.6. – Préparer les produits finis, en les stockant de manière adaptée, en contrôlant leur évolution, en les étiquetant conformément à la réglementation en vigueur, en les préparant pour les expéditions, en vue de leur commercialisation.</p>		<p>CE 2.6 - Les conditions de stockage et le contrôle de l’évolution des produits permet une mise sur le marché :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Les conditions de stockage sont adaptées aux objectifs de commercialisation ▪ La température et le positionnement de la bouteille sont pertinents ▪ L’évolution des produits en cours de stockage est maîtrisée (stabilité bactérienne, stabilité physico-chimique, évolution organoleptique) ▪ Les règles d’étiquetage sont respectées ▪ La préparation des produits finis est optimisée en fonction des choix établis (cartons, caisses, palettes...)

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i> <i>Tout.e candidat.e peut saisir le.la référent.e Handicap afin d'étudier les possibilités d'aménagement des modalités d'évaluation. Le.la référent.e Handicap dispose de contacts et ressources pour analyser les besoins et mettre en œuvre les conditions nécessaires à la réalisation des évaluations. Sur conseil du référent Handicap et dans le respect des spécifications du référentiel de la certification, le format de la modalité pourra être adapté si nécessaire.</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
<p>BLOC 3 - Piloter l'entreprise cidricole</p> <p>A3.1 – Définition de la stratégie globale de l'entreprise cidricole</p> <ul style="list-style-type: none"> - Connaissance de la filière avec ses signes de qualité et travail en réseau - Identification des circuits de distribution - Définition du modèle de production et de l'offre - Choix du statut juridique, social et fiscal - Détermination des besoins en bâtiments, équipements et matériels (à faible consommation énergétique) - Détermination des coûts de production, des prix de vente - Définition d'une stratégie de valorisation des déchets et effluents - Déclaration d'activité 	<p>C.3.1. - Construire la stratégie de l'entreprise, en prenant en compte les principaux acteurs, partenaires et signes qualité de la filière, en définissant le modèle de production, les coûts de production et la composition de l'offre, en analysant la concurrence et en identifiant les circuits de distribution, en établissant la tarification et sa différenciation éventuelle, en estimant les besoins en investissement, en évaluant l'impact environnemental du fonctionnement de l'entreprise, afin de concevoir une entreprise performante et durable.</p>	<p>ME 3.1 (C.3.1, C.3.2, C.3.3, C.3.4, C.3.5, C3.7, C3.8)</p> <p>Dossier écrit avec soutenance orale</p> <p>Le candidat doit rédiger un business plan s'il a pour projet de se lancer dans la création ou la reprise d'une entreprise.</p> <p>Dans le cadre d'un projet de salariat, le candidat analyse et commente le business plan de son entreprise d'accueil.</p> <p>Ce document doit comporter :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Une introduction synthétique, présentant les principaux éléments du projet 	<p>CE 3.1 - La stratégie globale élaborée est cohérente :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ L'environnement institutionnel et les signes qualité sont compris ▪ Le marché est analysé ▪ Le choix des produits et services est pertinent ▪ La concurrence est identifiée et la clientèle ciblée ▪ Les circuits de distribution sont clairement identifiés ▪ La composition de l'offre est adaptée aux objectifs de production ▪ Les investissements sont listés ▪ Les coûts de production, les marges brutes et nettes sont calculés et analysés ▪ Les performances technico-économiques et financières de l'entreprise sont présentées
	<p>C.3.2. – Satisfaire les obligations administratives, fiscales et professionnelles, en ayant défini au préalable le statut juridique, social et fiscal le plus adapté à l'activité envisagée, en s'appuyant éventuellement sur des structures de conseil, afin de créer l'entreprise.</p>		<p>CE 3.2 - Les choix juridiques, fiscaux et administratifs sont présentés :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Le choix du statut juridique est justifié et cohérent avec le système de production envisagé ▪ Les impacts du choix du régime fiscal sont connus ▪ Le calendrier des déclarations administratives est maîtrisé

<p>A3.2 – Définition de la stratégie marketing et commerciale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Analyse de la filière et des tendances du marché - Conception de nouveaux produits en lien avec les attentes des consommateurs - Choix des contenants, conception des étiquettes... - Prospection, fidélisation des clients - Communication, animation des réseaux sociaux - Participation à des salons et autres événements - Mise en place d'un point de vente - Accueil de la clientèle, y compris en situation de handicap - Gestion des commandes, des livraisons - Organisation des exportations 	<p>C.3.3. - Définir une stratégie commerciale et marketing selon les circuits de distribution retenus, en assurant une veille permanente sur les évolutions du marché, en concevant de nouveaux produits, en choisissant un packaging adapté à l'image de l'entreprise, afin de créer une gamme cidricole cohérente.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 2. La description de l'entreprise, avec la forme juridique choisie 3. Le management et l'organisation 4. Les produits et les services fournis (en mentionnant les calculs de coûts) 5. L'étude de marché 6. Les stratégies marketing et commerciale 7. Les réglementations à respecter 8. Les estimations financières 	<p>CE 3.3 - La gamme de produits proposée est pertinente :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Les objectifs de commercialisation sont fixés et un plan d'actions est défini ▪ Une veille permanente sur les évolutions du marché et des nouveaux produits est mise en place ▪ Le packaging correspond à l'image de l'entreprise (contenants, étiquettes...)
	<p>C.3.4. - Commercialiser les produits, en valorisant l'image de l'entreprise à l'aide de différents outils de communication, en menant des actions de prospection et/ou de fidélisation des clients en cohérence avec le développement de l'activité, en organisant les commandes, livraisons, expéditions à l'étranger, en mettant en place le cas échéant un point de vente permettant d'accueillir du public y compris en situation de handicap, dans le but de développer son portefeuille clients et son chiffre d'affaires.</p>	<p>Le candidat présente son étude au jury d'évaluation lors d'un oral.</p>	<p>CE 3.4 - La valorisation des produits de l'entreprise est réfléchi :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Les outils de communication (site web, flyer, réseaux sociaux, salons, point de vente...) sont définis ▪ Des actions de prospection et/ou de fidélisation des clients sont proposées ▪ Les conditions liées à l'accueil de public en situation de handicap sont connues ▪ Le suivi des commandes / livraisons / expéditions est explicité

<p>A3.3 – Gestion des ressources humaines</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identification des besoins en compétences - Recrutement, intégration, formation du personnel - Élaboration des plannings de travail - Gestion administrative du personnel - Management des collaborateurs 	<p>C.3.5. - Planifier les activités de l’entreprise, en identifiant les besoins en compétences, en établissant un calendrier de travail et en organisant les différents chantiers, en contractualisant le cas échéant avec des sous-traitants, en évaluant les risques professionnels, en prenant les mesures de préventions nécessaires liées à l’utilisation des locaux, des équipements et des matériels, de manière à maintenir l’efficacité, les conditions et la qualité de vie au travail.</p>	<p>CE 3.5 La gestion des ressources humaines sur l’entreprise est structurée :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Les besoins en compétences sont identifiés ▪ Un calendrier des différents chantiers est établi et permet d’anticiper l’adéquation ressources en travail / besoins dans les chantiers ▪ Le recours éventuel à la sous-traitance est analysé et décidé ▪ Les risques professionnels sont évalués ▪ Les mesures de préventions liées à l’utilisation des locaux, des équipements et des matériels sont définies
	<p>C.3.6. - Gérer le personnel, en recrutant en amont selon les besoins, en assurant le suivi des formalités administratives, en transmettant les différentes consignes de travail, en formant et sensibilisant les collaborateurs y compris à la prévention des risques professionnels, pour disposer des compétences nécessaires au bon fonctionnement de l’entreprise.</p>	

<p>A3.4 – Gestion administrative et financière</p> <ul style="list-style-type: none"> - Renseignement de tableaux de gestion - Utilisation de logiciels professionnels - Réalisation des comptabilités matière et générale et des déclarations fiscales - Établissement de la DRM (Déclaration Récapitulative Mensuelle) et des inventaires réglementaires - Élaboration et suivi des documents d’accompagnement des produits (DSA, DAA) - Réalisation des achats/approvisionnements - Suivi et déclaration des stocks - Contractualisation avec les fournisseurs (fruits...) /sous-traitants (embouteillage, distillation...) - Veille règlementaire 	<p>C.3.7. – Réaliser les tâches administratives et financières en lien avec les achats et/ou les ventes, en anticipant les approvisionnements, en contractualisant avec les fournisseurs et les clients, en établissant les factures clients et les documents d’accompagnement liés aux douanes, en réalisant le suivi des encaissements, en renseignant les tableaux de bords, en assurant la veille sur les évolutions réglementaires, afin de sécuriser la gestion de l’entreprise.</p>	<p>CE 3.7 - Les démarches administratives permettent une bonne gestion de l’entreprise :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La réglementation et les clauses des contrats passés sont respectées ▪ La traçabilité des productions et celle des approvisionnements est assurée ▪ Les documents d’accompagnement liés aux douanes (DSA, DAA,) sont présentés ▪ Les éléments indispensables à l’établissement d’une facture sont connus ▪ Un système de suivi des encaissements est envisagé et des tableaux de bord sont proposés ▪ Un système de veille réglementaire est identifié
	<p>C.3.8. - Gérer les stocks, en réalisant les différents inventaires réglementaires et en s’acquittant des obligations fiscales, professionnelles et douanières, en utilisant des logiciels professionnels le cas échéant, en assurant une veille réglementaire permanente, de manière à disposer de l’ensemble des éléments devant apparaître dans le bilan annuel.</p>	<p>CE 3.8 - Le suivi des stocks est effectué de façon optimale :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Les différents inventaires réglementaires sont réalisés ▪ Les obligations fiscales, professionnelles (CVO) et douanières (Déclaration Récapitulative Mensuelle) sont remplies ▪ Un logiciel professionnel est éventuellement identifié ▪ Un système de veille réglementaire est identifié

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i> <i>Tout.e candidat.e peut saisir le.la référent.e Handicap afin d'étudier les possibilités d'aménagement des modalités d'évaluation. Le.la référent.e Handicap dispose de contacts et ressources pour analyser les besoins et mettre en œuvre les conditions nécessaires à la réalisation des évaluations. Sur conseil du référent Handicap et dans le respect des spécifications du référentiel de la certification, le format de la modalité pourra être adapté si nécessaire.</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
<p>BLOC 4 - Produire des spiritueux cidricoles</p> <p>A4.1 – Distillation</p> <ul style="list-style-type: none"> - Détermination des caractéristiques des cidres à distiller - Choix des moûts en fonction de la stratégie commerciale - Conduite spécifique de la fermentation - Contrôles analytiques et organoleptiques du cidre (densité, teneur en alcool, acroleïne...) - Respect des cahiers des charges - Détermination du type de distillation en fonction du cahier des charges et/ou du produit souhaité - Nettoyage et vérification de l'alambic - Remplissage de l'alambic - Mise en route de la chauffe - Surveillance des courbes de chauffe - Réalisation des coupes selon le cidre à distiller et en fonction des objectifs 	<p>C.4.1 - Préparer un cidre à distiller, en sélectionnant les moûts en amont, en adaptant la durée de fermentation, en définissant le moment de distillation, en réalisant les contrôles analytiques et organoleptiques, en respectant les éventuels cahiers de charges, afin d'obtenir les caractéristiques spécifiques nécessaires en amont de la distillation.</p>	<p>ME 4.1 (C.4.1, C.4.2, C.4.3, C.4.4.) Réalisation d'une fiche de tâche et évaluation orale</p> <p>Après avoir suivi une distillation en milieu professionnel, le candidat doit établir une fiche synthétique et présenter lors d'un entretien oral avec le jury d'évaluation ce processus de distillation du début à la fin, ainsi que le protocole de vieillissement envisagé par l'entreprise.</p> <p>Cette fiche doit comporter les éléments suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Date de la distillation suivie, avec des photos de la distillation ▪ Choix des variétés de fruits et caractéristiques du cidre à distiller en lien avec la stratégie commerciale de l'entreprise ▪ Chronologie des opérations 	<p>CE 4.1 - Le cidre à distiller obtenu est conforme aux objectifs et à la législation :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Le choix des moûts correspond aux objectifs de production ▪ L'adaptation de la fermentation est pertinente ▪ Les contrôles nécessaires avant distillation sont réalisés et interprétés correctement ▪ Les règles des cahiers des charges sont respectées
	<p>C.4.2 - Conduire la distillation, en choisissant le mode de distillation adapté, en régulant la distillation en fonction du cidre à distiller, en préparant et en vérifiant l'alambic, en réalisant la chauffe, en surveillant les courbes de températures, en refroidissant le cas échéant, en stockant l'eau de vie recueillie, en contrôlant les volumes obtenus ainsi que le titre alcoométrique volumique, en respectant les règles de sécurité, pour obtenir une eau de vie aux qualités organoleptiques recherchées.</p>		<p>CE 4.2 - La distillation est maîtrisée et permet d'obtenir une eau-de-vie de qualité :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Le mode de distillation est justifié ▪ La vérification de l'alambic avant mise en chauffe est complète ▪ La conduite de la distillation est réalisée en fonction du cidre à distiller et des objectifs de fabrication (mise en chauffe, contrôle des températures ...) ▪ Les règles de sécurité sont respectées ▪ Le stockage avant mise en fûts est pertinent ▪ Le contrôle de l'eau-de-vie obtenue est réalisé au niveau qualitatif et quantitatif

<p>A4.2 – Élaboration et élevage de spiritueux cidricoles</p> <ul style="list-style-type: none"> - Choix des contenants (cuves, tonneaux...) suivant le vieillissement souhaité - Réduction - Respect des cahiers de charges - Gestion des transferts des liquides selon l'élevage souhaité - Contrôles analytiques et organoleptiques - Mesures périodiques des volumes en cours d'élevage - Régulation des conditions d'ambiance du chai - Mutage (blocage de la fermentation par ajout d'alcool) - Assemblage - Traitement de finition : réduction selon la réglementation (degrés d'alcool), correction de la couleur, refroidissement éventuel, filtration... - Embouteillage - Gestion des stocks et des mouvements 	<p>C.4.3 - Élever les eaux de vie, en déterminant un protocole de vieillissement, en choisissant les contenants au niveau qualitatif et quantitatif, en mettant en fûts, en réalisant le mutage le cas échéant, en réalisant des dégustations et des mesures de volumes périodiques, en réalisant les réductions, en réalisant les différents inventaires, en contrôlant l'ambiance du chai, en respectant les éventuels cahiers des charges et la réglementation, pour satisfaire les objectifs commerciaux.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Choix et réglage des matériels et équipements et leur maintenance ▪ Choix et régulation des paramètres ▪ Identification et prévention des risques et autres points de vigilance (dont règles d'hygiène et de sécurité à respecter) ▪ Enregistrements réglementaires effectués ▪ Présentation du protocole de vieillissement mis en œuvre par l'entreprise ▪ Étapes et contrôles réalisés pour assurer le suivi du vieillissement de l'eau-de-vie pratiqués dans l'entreprise 	<p>CE 4.3 - L'élevage de l'eau-de-vie est maîtrisé et permet de préparer l'assemblage :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Les contenants sont adaptés au vieillissement souhaité, tant au niveau de leur capacité que de leur matière ▪ Les transferts de liquide sont effectués sans erreur ▪ Les contrôles de volumes sont réalisés correctement ▪ L'utilisation de l'alcoomètre est acquise ▪ Les opérations de réduction sont maîtrisées ▪ Les documents administratifs spécifiques sont correctement renseignés ▪ Les éléments de législation spécifique sont connus
	<p>C.4.4 – Effectuer les traitements de finition, en réalisant les assemblages, la réduction finale éventuelle, la filtration à basse température si nécessaire, les ajouts éventuels, permettant de corriger la couleur et la rondeur, la stabilisation du produit, en réalisant les contrôles, en respectant la réglementation en vigueur, pour assurer la commercialisation des eaux de vie.</p>		<p>CE 4.4 - Les produits obtenus sont conformes aux objectifs et à la législation :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Les traitements de finition avant embouteillage sont adaptés et réalisés de manière satisfaisante (réduction finale, ajouts éventuels, filtration de finition le cas échéant) ▪ Les contrôles analytiques avant mises sur le marché sont réalisés et interprétés ▪ La réglementation spécifique de mise sur le marché des eaux de vie est connue

L'évaluation de chaque bloc de compétences est réalisée via les modalités spécifiques d'évaluation détaillées dans le référentiel. La validation d'un bloc de compétences fait l'objet d'une remise d'un certificat. La certification professionnelle est quant à elle obtenue si le candidat valide l'ensemble des blocs de compétences de la certification.