

Document d'accompagnement du référentiel professionnel



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'ALIMENTATION
DE LA PÊCHE
DE LA RURALITÉ
ET DE L'AMÉNAGEMENT
DU TERRITOIRE



Réseau des Délégués Régionaux Ingénierie de Formation (DRIF)

Diplôme :
BTSA Viticulture-Oenologie

Champs de compétences
Management du personnel

Indications de contenus, commentaires

Situations professionnelles significatives :

- Optimiser l'organisation et le déroulement d'un chantier
- Conduire une politique de management

Finalité :

Concilier productivité, sécurité, hygiène et compétences des personnes

Responsabilité / autonomie :

L'aspect communication-information est primordial pour pouvoir gérer le personnel. Ce poste requiert une grande autonomie, un fort sens de la responsabilité et de l'organisation du travail. Le salarié doit montrer le maximum d'autonomie, il ne fait appel à son supérieur qu'en cas de consignes précises ou de problèmes.

Environnement de travail :

La taille, le type d'activités et la structuration de l'entreprise ont une influence sur l'organisation du travail et sur la nature de l'encadrement.

L'encadrement peut porter sur des personnels permanents ou saisonnier, voire des prestataires de service.

L'emploi/métier s'exerce le plus souvent de jour, à l'extérieur ou au chai. L'activité peut comporter des astreintes.

Indicateurs de réussite :

- Rendement du travail conforme aux ratios fixés par l'entreprise.
- Informations comprises au vu du travail réalisé.
- Adaptation aux aléas.
- Accidents du travail ou arrêts maladie.
- Procédures respectées.

...

Savoirs (de référence cités par les professionnels) :

- Techniques de communication orale et écrite
- TIC
- Organigramme de l'entreprise
- Fonctionnement global de l'entreprise
- Notions de management
- Législation du travail
- Sociologie du travail
- Hygiène et sécurité au travail

...

Savoir-faire de base :

- Organiser son travail et celui de son équipe
- Sensibiliser les salariés aux risques sanitaires et environnementaux, à la qualité des produits
- Contrôler la qualité du travail : technicité, rapidité, dextérité
- Informer et former les salariés
- S'assurer de la compréhension des consignes
- Rédiger des rapports, des notes techniques, des compte-rendus
- Maîtriser l'outil informatique
- Enregistrer des données relatives à l'activité et à la production.

...

Savoir-faire consolidé par l'expérience :

- Sensibiliser les salariés aux risques professionnels liés à l'activité
- Organiser le travail en tenant compte des profils des salariés.
- Transmettre des consignes adaptées aux publics
- Savoir faire autorité tout en respectant les salariés
- Gérer les conflits entre salariés
- Gérer le temps

...

Comportements professionnels :

- S'impliquer dans l'élaboration de décisions collégiales
- Savoir anticiper
- Établir des relations de confiance avec les personnels
- Avoir l'esprit d'équipe et être à l'écoute
- Respecter et valoriser le personnel
- Faire preuve de diplomatie
- Se remettre en cause, savoir demander aux autres et se faire aider

...

