

Brevet		Module de l'oenologie
WT 01	Réception des raisins, extraction, fermentations, élevage et clarification	
Conditions préalables	Le module est ouvert à toute personne qui bénéficie d'un niveau de compétence équivalant à un CFC du champ professionnel de la viticulture et de caviste.	
Compétences	<p>A la fin du module, la candidate/le candidat est capable de planifier et conduire la vinification et préparer les vins à la mise en bouteilles. Il/elle est capable de :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. préparer la cave et ses installations à la vendange. 2. choisir les orientations de vinification en fonction des objectifs visés. 3. organiser la réception, l'extraction et le pressurage des raisins. 4. conduire et gérer les fermentations, les principales opérations d'élevage et de clarification des vins. 5. se conformer à la législation en vigueur et de tenir à jour une comptabilité de cave. 	
Contenus	Cours théoriques Démonstrations, visites	
Durée (heures)	60 heures de cours (80 périodes).	
Evaluation	Un examen écrit d'une durée de 25 minutes	
Reconnaissance	Module capitalisable par l'obtention du brevet	
Prestataires	Centres de formation agricole et branches spéciales	
Validité	6 ans après l'évaluation du module	
Nombre de points	6 points	
Remarques		

Objectifs détaillés		
Le/la candidat(e) est capable de...		Niveau c*
1.1	... gérer la préparation de la cave, de la cuverie, des machines et du matériel en vue des vendanges	C1
2.1	... décrire l'influence des diverses opérations de réception, macération préfermentaire, pressurage et de clarification, sur la composition des moûts (blancs et rouges).	C4
2.2	... choisir et doser les intrants en fonction de l'état sanitaire de la vendange et des objectifs de vinifications.	C5
3.1	... choisir et régler les machines adaptées pour la réception, l'extraction et le pressurage des raisins.	C6
3.2	... mettre en œuvre et conduire la réception, l'extraction et le pressurage des raisins.	C6
4.1	... clarifier et préparer les moûts à la fermentation alcoolique.	C5
4.2	... gérer et contrôler le levurage et le suivi de la fermentation alcoolique.	C5
4.3	... traiter et préparer les vins à la fermentation malolactique.	C5
4.4	... gérer et contrôler l'ensemencement et le suivi de la fermentation malolactique.	C5
4.5	... décrire les opérations œnologiques et technologiques suivantes et expliquer leur influence sur la qualité du vin : <ul style="list-style-type: none"> • l'acidification et la désacidification. • la stabilisation chimique et physique. • la filtration • le collage des vins. • la gestion des gaz. 	C5
5.1	...se conformer aux principales législations nationales et cantonales.	C4
5.2	...réaliser et tenir à jour une comptabilité de cave	C4

* Niveau cognitif selon Bloom