

Brevet		Module de l'oenologie
WT 02	Mise en bouteilles et conditionnement	
Conditions préalables	Le module est ouvert à toute personne bénéficiant d'un niveau de compétence équivalent au CFC de caviste et disposant d'une expérience pratique suffisante dans la branche ou le secteur visé.	
Compétences	<p>A la fin du module, la candidate/le candidat est capable de planifier et conduire la mise en bouteilles et le conditionnement des vins d'une cave. Il/elle est capable de :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. juger de l'état de préparation d'un vin et décider des mesures correctives. 2. vérifier et cordonner l'approvisionnement de matériel sec. 3. organiser, mettre en œuvre et contrôler une mise en bouteilles. 4. organiser, mettre en œuvre et contrôler le conditionnement des bouteilles. 	
Contenus	Cours théoriques Démonstrations, visites	
Durée (heures)	20 heures d'enseignement	
Evaluation	Un examen oral d'une durée de 25 minutes	
Reconnaissance	Le module est capitalisable pour l'obtention du brevet et de la maîtrise dans le champ professionnel de l'agriculture selon la liste des modules.t	
Prestataires	Centres de formation agricole et branches spéciales	
Validité	6 ans après l'évaluation du module	
Nombre de points	2 points	
Remarques		

Objectifs détaillés		
Le/la candidat(e) est capable de...		Niveau c*
1.1	... décrire les principes de stabilité physique, chimique et microbiologique des vins.	C4
1.2	... choisir et dimensionner les appareils de filtrations avant mise (filtre à plaques, filtre tangentiel, à modules lenticulaires, membranes).	C5
1.3	... juger et justifier son choix de filtration selon les caractéristiques du vin.	C6
2.1	... s'assurer de la conformité et de la disponibilité du matériel sec (bouteilles, obturateurs, capsules, étiquettes, cartons...) et prendre les mesures correctives.	C4
3.1	... décrire et expliquer le fonctionnement des principaux types d'équipement pour la mise en bouteilles.	C4
3.2	... citer les points de réglage et d'entretien importants et décrire le suivi qualitatif des installations de mise en bouteilles.	C5
4.1	... décrire et expliquer le fonctionnement des principaux types d'équipement pour le conditionnement des vins.	C5
4.2	... décrire l'importance de ces opérations et du stockage sur la conservation et la qualité du vin.	C5

* Niveau cognitif selon Bloom