

<b>Brevet</b>		<b>Module de l'oenologie</b>
<b>WT 04</b>	<b>Dégustation, analyses et techniques de laboratoire</b>	
<b>Conditions préalables</b>	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.	
<b>Compétences</b>	A la fin du module, la candidates/le candidat est capable de réaliser le suivi analytique et sensoriel des vins. Il/elle est capable de: 1. suivre une vinification par les analyses de laboratoire. 2. décrire et juger un vin par l'examen sensoriel.	
<b>Contenus</b>	Travaux pratiques d'analyses de vins Cours théoriques et travaux pratiques de microbiologie Examen sensoriel du vin	
<b>Durée (heures)</b>	40 heures d'enseignement	
<b>Evaluation</b>	Un examen oral d'une durée de 40 minutes	
<b>Reconnaissance</b>	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.	
<b>Prestataires</b>	Centres de formation agricole et branches spéciales	
<b>Validité</b>	6 ans après l'évaluation du module	
<b>Nombre de points</b>	4 points	
<b>Remarques</b>		

<b>Objectifs détaillés</b>		
<b>Le/la candidat(e) est capable de...</b>		<b>Niveau c*</b>
<b>1.1</b>	... effectuer les principales analyses chimiques, physiques et microbiologiques à différents stades du vin.	C4
<b>1.2</b>	... interpréter les résultats d'analyses.	C6
<b>1.3</b>	... reconnaître les différents microorganismes présents lors de la vinification et discuter leur importance.	C5
<b>1.4</b>	... décrire et utiliser des méthodes simples de microbiologie appliquée à l'œnologie.	C3
<b>2.1</b>	... décrire la méthodologie à employer pour la description analytique complète d'un vin et l'appliquer aux types de vins usuellement rencontrés en Suisse (hors vins doux, effervescents, spéciaux).	C5
<b>2.2</b>	... nommer et utiliser les descripteurs pertinents lors de l'examen sensoriel d'un vin.	C3
<b>2.3</b>	... décrire et juger les caractéristiques, qualités et défauts d'un vin tant oralement que par écrit.	C6
<b>2.4</b>	... décrire les caractéristiques organoleptiques des vins issus des cépages principaux cultivés en Suisse et des régions suisses et étrangères importantes.	C2
<b>2.5</b>	... déceler ces caractéristiques lors de l'examen sensoriel et les communiquer.	C5

\* Niveau cognitif selon Bloom