**Plan d’études de l’école professionnelle**

**Champ professionnel de l’agriculture : Vinicultrice CFC / Viniculteur CFC**

Domaines de compétences opérationnelles d, e, f et g

**Introduction**

**Structure des unités de formation**

Le plan d’études de l’école professionnelle ventile les objectifs évaluateurs du plan de formation dans les années d’apprentissage et fixe le nombre de leçons par unité de formation. Ces unités sont structurées comme suit :

* Le titre de l’unité de formation est formulé de manière à être orienté vers l’action.
* Le nombre de leçons est indiqué.
* Les compétences opérationnelles du plan de formation auxquelles se réfère l’unité de formation sont mentionnées. Lors de sa première mention, la description de la compétence opérationnelle est également reprise du plan de formation. Cela permet de situer les objectifs évaluateurs de l’école professionnelle par rapport aux compétences opérationnelles à acquérir.
* Objectifs évaluateurs de l’école professionnelle pour l’unité de formation : les objectifs évaluateurs de l’école professionnelle contribuent à la construction d’une compétence opérationnelle. Chaque unité de formation regroupe différents objectifs évaluateurs pour l’enseignement à l’école professionnelle. Deux ou trois compétences opérationnelles sont parfois associées.
* Remarques sur les objectifs évaluateurs : p. ex. objectifs du permis phytosanitaire, liens avec d’autres objectifs évaluateurs ou unités de formation, délimitations thématiques
* Remarques générales : p. ex. ordre des unités de formation, références à des documents ou à des aides, références à des orientations

**Herbier**

La réalisation d’un herbier est intégrée dans différentes unités de formation comme outil didactique possible. Dans le DCO a Soins apportés aux terres cultivées, il s’agit des unités de formation « Tenir compte de la structure et des propriétés des végétaux », « Déterminer les organismes nuisibles », « Observer la flore accompagnatrice et promouvoir la santé des végétaux ». Dans la profession de vinicultrice CFC / viniculteur CFC, l’herbier est situé en deuxième années d’apprentissage dans le DCO d Plantation et soins apportés aux vignes. Ce sont les écoles professionnelles qui décident si et comment elles utilisent l’herbier et comment il est procédé en cas d’une personne en formation originaire d’un autre canton.

**Permis phytosanitaire**

Les exigences pour l’obtention du permis phytosanitaire sont définies dans l’ordonnance du DETEC relative au permis pour l’emploi de produits phytosanitaires dans l’agriculture. Les objectifs évaluateurs selon l’ordonnance sont intégrés et signalés dans les unités de formation. Toutes les personnes en formation acquièrent des compétences de base pour utiliser des herbicides dans les DCO a, b et c (voir l’[ordonnance du DETEC relative au permis pour l’emploi d’herbicides dans des domaines spéciaux](https://www.fedlex.admin.ch/eli/oc/2022/865/fr)).

Pour le métier de vinicultrice/viniculteur, la formation comprend l’utilisation de tous les produits phytosanitaires (voir l’[ordonnance du DETEC relative au permis pour l’emploi de produits phytosanitaires dans l’agriculture](https://www.fedlex.admin.ch/eli/oc/2022/864/fr)).

L’examen théorique du permis phytosanitaire dure 90 minutes. Il a lieu dans le cadre de la troisième année d’apprentissage. Les objectifs évaluateurs de l’école professionnelle pour le permis phytosanitaire sont intégrés dans les unités de formation. Ce sont les écoles professionnelles qui fixent la date de l’examen, en tenant également compte des dates du CI « Produits et appareils phytosanitaires ».

**Aperçu des unités de formation de toutes les années d’apprentissage**

**Pour les deux orientations**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DCO** | **1re année d’apprentissage** | **2e année d’apprentissage** | **3e année d’apprentissage** |
| **d Plantation et soins apportés aux vignes**  | Découvrir les différentes régions viticoles de Suisse (20 leçons)d1  | Choisir le cépage et le porte-greffe (10 leçons)d1 | Analyser le marché (20 leçons)d1 |
| Tailler la vigne (20 leçons)d5 |  |  |
| Effeuiller et tailler la vigne (10 leçons)d7 | Mécaniser les travaux d’effeuillage et réguler le rendement (10 leçons)d7 |  |
| **Total : 50 leçons** | **Total : 20 leçons** | **Total : 20 leçons** |
| **e Récolte du raisin** | Réaliser une estimation de rendement (5 leçons)e1 | Atteindre les objectifs de rendement (10 leçons)e1 |  |
| Évaluer le développement de la maturité des baies (40 leçons)e2 | Fixer le moment de récolte (10 leçons)e2 |  |
| Préparer les vendanges (10 leçons)e3 | Organiser les vendages (10 leçons)e3 |  |
| Récolter le raisin (10 leçons)e4 | Nettoyer le matériel de récolte (10 leçons)e4 |  |
| **Total : 65 leçons** | **Total : 40 leçons** | **Total : 0 leçon** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DCO** | **1re année d’apprentissage** | **2e année d’apprentissage** | **3e année d’apprentissage** |
| **f Encavage et vinification du raisin** | Préparer les appareils et maintenir la cave propre (10 leçons)f1 | Analyser le raisin (10 leçons)f1 |  |
| Presser le raisin (10 leçons)f2 | Ajuster le processus de pressage (15 leçons)f2 |  |
| **Total : 20 leçons** | **Total : 25 leçons** | **Total : 0 leçon** |
| **g Commercialisation des produits** | Entraîner les bases de l’évaluation sensorielle du vin (15 leçons)g1 | Déguster le vin et évaluer sa qualité (10 leçons)g1 | Décrire le vin de manière professionnelle (10 leçons)g1 |
| Présenter l’exploitation (10 leçons)g2 | Vendre le vin (5 leçons)g2 | Organiser des événements de vente (10 leçons)g2 |
| **Total : 25 leçons** | **Total : 15 leçons** | **Total : 20 leçons** |

**Orientation Vigne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DCO** | **1re année d’apprentissage** | **2e année d’apprentissage** | **3e année d’apprentissage** |
| **d Plantation et soins apportés aux vignes** |  | Soigner le sol et l’enherbement (10 leçons)d2 | Développer une stratégie d’entretien du sol (50 leçons)d2 |
|   | Planter et soigner les jeunes plants (10 leçons)d3/d4 | Planifier et mettre en place de nouvelles plantations (50 leçons)d3/d4 |
|  |  | Fertiliser la vigne (30 leçons)d6 |
|  | Protéger la vigne (60 leçons)d8 | Développer une stratégie de protection des végétaux (70 leçons)d8 |
|  | **Total : 80 leçons** | **Total : 200 leçons** |

**Orientation Cave**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DCO** | **1re année d’apprentissage** | **2e année d’apprentissage** | **3e année d’apprentissage** |
| **f Encavage et vinification du raisin** |   | Accompagner les processus de fermentation (50 leçons)f3, f4 | Contrôler les processus de fermentation (50 leçons)f3, f4 |
|  | Stabiliser le vin (30 leçons)f5, f6 | Contrôler les stabilisations (20 leçons)f5 |
|  |  | Élever et soigner le vin (60 leçons)f6 |
|  |  | Conditionner le vin (70 leçons)f7 |
|  | **Total : 80 leçons** | **Total : 200 leçons** |

**Unités de formation par année d’apprentissage**

**1re année d’apprentissage**

**Domaine de compétences opérationnelles d : Plantation et soins apportés aux vignes**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Compétences opérationnelles** | **Unités de formation** | **Leçons** |
|  | **Pour les deux orientations** |  |
| **DCO d** | **Plantation et soins apportés aux vignes** | **50** |
| d1 | **Découvrir les différentes régions viticoles de Suisse** | 20 |
| d5 | **Tailler la vigne** | 20 |
| d7 | **Effeuiller et tailler la vigne** | 10 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Unité de formation** | **Découvrir les différentes régions viticoles de Suisse** | **Leçons** | **20** |
| d1 Évaluer le marché et le site de production et choisir le cépage*Les viniculteurs anticipent les défis du marché et se distinguent par une attitude ouverte et orientée vers l’avenir. Ainsi ils sont sensibilisés aux cépages qui résistent aux maladies et qui sont adaptés au changement climatique. Ils tiennent également compte des changements des habitudes de consommation.*Les viniculteurs considèrent le marché régional, la demande, leur site de production et les conditions économiques et climatiques afin de proposer des cépages et porte-greffes appropriés. |
| **N° d’objectif évaluateur** | **Objectifs évaluateurs école professionnelle** | **Remarques** |
| d1.1a | Ils décrivent les différentes régions viticoles suisses (encépagement, spécificités des régions, climat, sol, mode de conduite). (C2) |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Unité de formation** | **Tailler la vigne** | **Leçons** | **20** |
| d5 Tailler la vigne*Les viniculteurs taillent la vigne professionnellement pour maintenir sa longévité et atteindre la qualité souhaitée. Ils se distinguent par une bonne capacité physique et d’observation. De plus ils travaillent de manière précise afin d’assurer la pérennité de la vigne.* Les viniculteurs déterminent préalablement un système de taille approprié. Ils préparent les outils nécessaires pour le prétaillage et la taille et vérifient leur fonctionnement. Ils effectuent les différentes tailles professionnellement. Enfin, ils broient les sarments et entretiennent tout le matériel utilisé. |
| **N° d’objectif évaluateur** | **Objectifs évaluateurs école professionnelle** | **Remarques** |
| d5.1a | Ils décrivent la physiologie de la vigne. (C2) |  |
| d5.1b | Ils expliquent les avantages et inconvénients des différents modes de conduite et leurs effets sur la pérennité du cep et son rendement. (C2)  |  |
| d5.1c | Ils expliquent différents types de taille. (C2) |  |
| d5.2 | Ils décrivent les avantages et inconvénients des différents moyens pour la taille et le prétaillage de la vigne ainsi que leurs fonctions. (C2) |  |
| d5.5 | Ils décrivent les machines utilisées pour le broyage des sarments ainsi que leurs fonctions. (C2) |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Unité de formation** | **Effeuiller et tailler la vigne** | **Leçons** | **10** |
| d7 Effectuer les travaux de la feuille*Les viniculteurs effectuent les travaux de la feuille afin d'assurer un état sanitaire sain de la vigne et la qualité des raisins. Ils disposent d'une bonne condition physique et d'une bonne capacité d'organisation. Ils mettent en œuvre des mesures respectueuses de l'environnement et du sol.*Les viniculteurs déterminent le stade phénologique de développement de la vigne afin de définir le moment idéal pour les travaux de la feuille. Ils préparent les machines et le matériel pour les travaux de la feuille et les exécutent ensuite avec leurs équipes. Ces travaux comprennent différentes activités comme épamprer, palisser et fixer les sarments et les rameaux de vigne, effeuiller la zone de la grappe et couper les extrémités des rameaux. |
| **N° d’objectif évaluateur** | **Objectifs évaluateurs école professionnelle** | **Remarques** |
| d7.1 | Ils expliquent les processus physiologiques des différents stades phénologiques. (C2) |  |
| d7.5 | Ils décrivent les influences des effeuilles quant à la physiologie de la vigne et à la santé de la plante. (C2) |  |
| d7.6 | Ils décrivent les influences du cisaillage sur la physiologie de la vigne. (C2) |  |

**Domaine de compétences opérationnelles e :
Récolte du raisin**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Compétences opérationnelles** | **Unités de formation** | **Leçons** |
|  | **Pour les deux orientations** |  |
| **DCO e** | **Récolte du raisin** | **65** |
| e1 | **Réaliser une estimation de rendement** | 5 |
| e2 | **Évaluer le développement de la maturité des baies** | 40 |
| e3 | **Préparer les vendanges** | 10 |
| e4 | **Récolter le raisin** | 10 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Unité de formation** | **Réaliser une estimation de rendement** | **Leçons** | **5** |
| e1 Estimer la récolte du raisin et réguler le rendement*Les viniculteurs estiment la récolte et régulent le rendement. Ils veillent à une estimation correcte de la récolte à l’aide de procédures d’échantillonnage précises. Lors de la régulation du rendement, ils doivent se montrer conséquents afin de répondre aux exigences de qualité de la cave et de la législation en vigueur.*Les viniculteurs estiment la récolte de raisin à l’aide d’un échantillonnage (effectué sur un nombre de ceps) duquel ils dénombrent le nombre de grappes et les baies. À l’aide du résultat du poids des grappes et de la surface ils calculent le poids attendu par m2 ainsi que le rendement estimé. De là, ils calculent la régulation nécessaire. Ils écrivent tous leurs calculs et les communiquent aux partenaires. Ils ôtent les grappes en trop et immatures professionnellement selon le calcul de rendement (régulation). |
| **N° d’objectif évaluateur** | **Objectifs évaluateurs école professionnelle** | **Remarques** |
| e1.1a | Ils nomment les critères pour le prélèvement d’un échantillon. (C1) |  |
| e1.1c | Ils énumèrent les différentes méthodes d’estimation de récolte. (C1) |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Unité de formation** | **Évaluer le développement de la maturité des baies** | **Leçons** | **40** |
| e2 Analyser et évaluer les baies *Les viniculteurs analysent les baies afin d’évaluer l’état sanitaire et la qualité du raisin. C’est pourquoi ils ont besoin de compétences sensorielles développées. Ils doivent également veiller au changement climatique pour reconnaître prématurément de nouvelles maladies ou dérangements physiologiques.* Les viniculteurs analysent l’état sanitaire du raisin en effectuant un échantillonnage duquel ils mesurent l’acidité, le pH, la teneur en sucre ainsi que le poids de la baie dans leur propre laboratoire. Ils dégustent les baies afin de déterminer la maturité phénolique. Ils évaluent le jus, la peau et les pépins de la baie. Ils interprètent les résultats d’analyses avec les responsables et estiment le moment de récolte. |
| **N° d’objectif évaluateur** | **Objectifs évaluateurs école professionnelle** | **Remarques** |
| e2.3b | Ils expliquent comment et avec quels outils de mesure et d’analyse ils obtiennent les valeurs d’acidité, de pH, de teneur en sucre et le poids de la baie. (C2) |  |
| e2.1a | Ils expliquent les causes et évolutions des différents symptômes de maladies et dégâts sur le raisin. (C2) |  |
| e2.1b | Ils indiquent les différentes méthodes d’évaluation de la qualité sanitaire du raisin. (C1) |  |
| e2.3e | Ils définissent les différentes maturités (technologique, phénolique, aromatique et œnologique) selon l’objectif recherché et les prescriptions légales en vigueur |  |
| e2.4 | Ils décrivent les exigences de maturité du jus de la baie, de la peau et des pépins selon le produit souhaité. (C2) |  |
| e2.5 | Ils expliquent l’indice de maturité du raisin. (C2) |  |
| e1.4b | Ils expliquent le développement de la maturation du raisin. (C2) |  |
| e2.2 | Ils effectuent à l’aide d’un exemple fictif un test sur les baies (p. ex. : sur 100 baies). (C3) |  |
| **Remarques générales**Inscription dans le dossier de formation 01-viniculteurs/trices-e2 : évaluer une parcelle |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Unité de formation** | **Préparer les vendanges** | **Leçons** | **10** |
| e3 Préparer et organiser les vendanges*Les viniculteurs préparent et organisent les vendanges en anticipant et réagissant rapidement. Ils considèrent les conditions météorologiques, le marché du travail et l’arrivée de (nouveaux) ravageurs. La coordination des travaux de récolte requiert des compétences de gestion d’équipe et d’organisation.* Les viniculteurs préparent les vendanges en collaborant avec les responsables de la cave et en déterminant l’ordre des parcelles (en fonction de la maturité et l’état sanitaire du raisin). Ils coordonnent les travaux de récolte en termes de personnel et en considérant les conditions météorologiques et l’état sanitaire du raisin. Ils préparent et acheminent le matériel de récolte jusqu’aux parcelles. |
| **N° d’objectif évaluateur** | **Objectifs évaluateurs école professionnelle** | **Remarques** |
| e3.1b | Ils expliquent les coûts ainsi que les avantages et inconvénients des différentes méthodes de récolte. (C1) |  |
| e3.5 | Ils expliquent les règles de sécurité en vigueur pour le transport du matériel de récolte. (C2) |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Unité de formation** | **Récolter le raisin** | **Leçons** | **10** |
| e4 Récolter et transporter le raisin*Les viniculteurs récoltent et transportent le raisin. Afin de répondre au rythme de travail soutenu, notamment durant les vendanges, ils doivent faire preuve d’endurance et être de bonne constitution (physique et mentale). Ils sont soucieux d’assurer une productivité élevée tout en garantissant la qualité souhaitée.* Les viniculteurs coupent le raisin avec les outils de récolte spécifiques à l’exploitation. Ils évaluent l’état sanitaire du raisin et le trient avant de livrer la récolte pour transformation. Ils nettoient et entretiennent le matériel de récolte. |
| **N° d’objectif évaluateur** | **Objectifs évaluateurs école professionnelle** | **Remarques** |
| e4.1 | Ils expliquent les avantages et inconvénients des différents moyens à disposition pour récolter le raisin. (C2) |  |
| e4.2 | Ils expliquent les fonctions d’une machine à vendanger. (C2) |  |
| **Remarques générales**Inscription dans le dossier de formation :01-viniculteurs/trices-e4 : récolter et transporter la vendange d’une parcelle |

**Domaine de compétences opérationnelles f :
Encavage et vinification du raisin**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Compétences opérationnelles** | **Unités de formation** | **Leçons** |
|  | **Pour les deux orientations** |  |
| **DCO f** | **Encavage et vinification du raisin** | **20** |
| f1 | **Préparer les appareils et maintenir la cave propre** | 10 |
| f2 | **Presser le raisin** | 10 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Unité de formation** | **Préparer les appareils et maintenir la cave propre** | **Leçons** | **10** |
| f1 : Préparer la cave *Les viniculteurs préparent la cave soigneusement avec pour objectif de vinifier dans un environnement de travail propre, efficient et avec des machines fonctionnelles. Lors du nettoyage de la cave, ils utilisent des produits de nettoyage respectueux de l’environnement, économisent les ressources (en particulier l’eau) et respectent le protocole d’hygiène. Ils doivent comprendre les aspects techniques et énergétiques ainsi qu’être ouverts à de nouvelles technologies afin de vérifier les fonctions des machines de cave. La sécurité au travail (p. ex. : gaz issu de la fermentation) est toujours une priorité absolue.* Les viniculteurs calibrent les outils d’analyses et de mesures (p. ex. : réfractomètre, balance). Ils nettoient les machines, cuves et sol selon le protocole d’hygiène. Ils évaluent les fonctions et sécurités des machines (p. ex. : pressoir, machine de tri, égrappeuse, pompes). Ils inventorient les produits œnologiques et de nettoyage en termes de quantité, de conservation et de qualité. Ils contrôlent les conditions de la cave et les adaptent (température, humidité, luminosité, odeur, qualité de l’air) |
| **N° d’objectif évaluateur** | **Objectifs évaluateurs école professionnelle** | **Remarques** |
| f1.2a | Ils décrivent les avantages et inconvénients ainsi que les dangers liés aux produits de nettoyage. (C2) | CI 4 (Cave) Nettoyage et entretien de la cave et du matérielf1.2 |
| f1.2b | À l’aide d’exemples, ils élaborent des solutions afin de préserver les ressources naturelles (eau, énergies). (C2)  |  |
| f1.4a | Ils décrivent les conditions de cave optimales pour les différents types de vin. (C2)  | CI 5 Biodiversité et durabilitéf1.4 |
| f1.4b | À l’aide d’exemples, ils démontrent des solutions énergétiquement efficientes pour le climat intérieur de la cave. (C2) |  |
| **Remarques générales**Inscription dans le dossier de formation : 01-viniculteurs/trices-f1 : nettoyer les sols et les cuves de fermentation |
| **Unité de formation** | **Presser le raisin** | **Leçons** | **10** |
| f2 Réceptionner et transformer le raisin*Les viniculteurs réceptionnent le raisin pour le transformer. Ils utilisent l’eau avec parcimonie et évitent le gaspillage alimentaire.* Les viniculteurs préparent les machines et contenants nécessaires aux méthodes de vinification et aux quantités de récolte prévues. Ils évaluent le raisin avec une analyse sensorielle et discutent des étapes de transformation suivantes avec le responsable. Ils mesurent la teneur en sucre du raisin, déterminent le poids des lots de raisins et documentent les chiffres clés conformément à l’ordonnance légale (parcelle, cépage, etc.). Ils conduisent les fermentations sur la base de la méthode de vinification prévue et en ajoutant différents produits œnologiques. |
| **N° d’objectif évaluateur** | **Objectifs évaluateurs école professionnelle** | **Remarques** |
| f2.5a | Ils décrivent les différents procédés de transformation pour les vins rouges, rosés, blancs, mousseux et jus. (C2) |  |
| f2.5b | Ils décrivent le processus d’égrappage et de foulage. (C2) |  |
| f2.6a | Ils décrivent les différents types de pressoir ainsi que les différents programmes de pressurage. (C2)  |  |
| f2.7a | Ils consultent les dispositions légales en vigueur en matière de gestion des sous-produits de vinification. (C1) |  |
| f2.7b | Ils indiquent les possibilités de valorisation des sous-produits de vinification, à l’aide d’exemples. (C2) |  |

**Domaine de compétences opérationnelles g : Commercialisation des produits**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Compétences opérationnelles** | **Unités de formation** | **Leçons** |
|  | **Pour les deux orientations** |  |
| DCO g | **Commercialisation des produits** | **25** |
| g1 | **Entraîner les bases de l’évaluation sensorielle du vin** | 15 |
| g2 | **Présenter l'exploitation** | 10 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Unité de formation** | **Entraîner les bases de l’évaluation sensorielle du vin**  | **Leçons** | **15** |
| g1 Déguster le vin et évaluer sa qualité*Les viniculteurs dégustent le vin et évaluent sa qualité en faisant appel à la vue, à l’odorat et au goût. Ils doivent percevoir les caractéristiques techniques d'un vin par une analyse sensorielle et les exprimer par des termes techniques. En outre, une pratique régulière, de la discipline et de la concentration sont donc nécessaires. Ils sont conscients de l'équilibre entre le plaisir et le danger de la consommation d'alcool.* Les viniculteurs aménagent les salles de dégustation et préparent la dégustation. Lors de la dégustation, ils évaluent la qualité d'un vin et décrivent ses qualités et ses défauts. Ils évaluent également le potentiel de vieillissement et de garde d'un vin et formulent une description du vin. |
| **N° d’objectif évaluateur** | **Objectifs évaluateurs école professionnelle** | **Remarques** |
| g1.1 | Ils expliquent les facteurs importants à la préparation de la salle de dégustation et à la préparation de la dégustation. (C2)  |  |
| g1.2c | Ils expliquent les bonnes pratiques de la dégustation (p. ex. : manipulation du verre de dégustation). (C2) |  |
| g1.3 | Ils décrivent les qualités et défauts de différents types de vin à l’aide de termes techniques appropriés. (C3) |  |
| g1.2b | Ils décrivent les propriétés sensorielles de base des cépages issus des principales régions viticoles du monde. (C2) |  |
| g1.2a | Ils évaluent organoleptiquement les vins selon les critères et les fiches de dégustation officielles de l’OIV. (C3)  |  |
| g1.6 | Ils expliquent les effets d’une consommation d’alcool trop importante. (C2) |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Unité de formation** | **Présenter l'exploitation** | **Leçons** | **10** |
| g2 Déterminer les canaux de vente et réaliser des événements de vente *Les viniculteurs déterminent les canaux de vente appropriés pour leur vin et organisent un événement de vente, par exemple dans leur entreprise ou lors d'une manifestation. Leur présentation est convaincante. Ils adoptent une attitude avenante, prévenante et intéressée envers leurs clients.*Les viniculteurs déterminent les canaux de vente appropriés à la commercialisation de leur vin, conformément aux souhaits de l’entreprise. Ils préparent et réalisent les événements de vente de manière autonome. Ils présentent leur entreprise aux clients, décrivent le vin et le servent de manière adéquate. Ils conduisent un entretien de vente et documentent le résultat une fois celui-ci terminé. Enfin, ils prennent congé des clients avec courtoisie et veillent à l'ordre dans les locaux de vente.  |
| **N° d’objectif évaluateur** | **Objectifs évaluateurs école professionnelle** | **Remarques** |
| g2.3 | Ils présentent convenablement leur entreprise (p. ex. : à l’aide d’une vidéo ou d’une documentation). (C3) |  |
| g2.1 | Ils mettent en évidence les avantages et inconvénients des différents canaux de vente (p. ex. : vente directe, œnotourisme). |  |

**2e année d’apprentissage**

**Domaine de compétences opérationnelles d : Plantation et soins apportés aux vignes**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Compétences opérationnelles** | **Unités de formation** | **Leçons** |
|  | **Pour les deux orientations** |  |
| **DCO d** | **Plantation et soins apportés aux vignes** | **20** |
| d1 | **Choisir le cépage et le porte-greffe** | 10 |
| d7 | **Mécaniser les travaux d’effeuillage et réguler le rendement**  | 10 |
|  | **Orientation Vigne** |  |
| **DCO d** | **Plantation et soins apportés aux vignes** | **80** |
| d3, d4 | **Planter et soigner les jeunes plants** | 10 |
| d8 | **Protéger la vigne** | 60 |
| d2 | **Soigner le sol et l’enherbement** | 10 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Unité de formation** | **Choisir le cépage et le porte-greffe** | **Leçons** | **10** |
| d1 Évaluer le marché et le site de production et choisir le cépage |
| **N° d’objectif évaluateur** | **Objectifs évaluateurs école professionnelle** | **Remarques** |
| d1.2a | Ils déterminent les cépages et porte-greffes avec leurs principales caractéristiques (p. ex. : en tenant compte de l’écologie, du changement climatique et économique). (C3) |  |
| d1.2b | Ils expliquent les avantages et inconvénients des cépages résistants. (C2) |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Unité de formation** | **Mécaniser les travaux d’effeuillage et réguler le rendement** | **Leçons** | **10** |
| d7 Effectuer les travaux de la feuille |
| **N° d’objectif évaluateur** | **Objectifs évaluateurs école professionnelle** | **Remarques** |
| d7.2 | Ils expliquent les procédés de la régulation de la quantité de raisin en fonction du mode de conduite. (C2) |  |
| d7.3 | Ils préparent le matériel et les machines pour les travaux de la feuille. (C3) |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Unité de formation** | **Planter et soigner les jeunes plants** | **Leçons** | **10** |
| d3 Planifier et mettre en place une nouvelle plantation *Les viniculteurs orientation vigne planifient et plantent un nouveau vignoble. D’une part, ils sont conscients des coûts et d’autre part, ils travaillent précisément afin que l’installation permette la mécanisation.*Les viniculteurs orientation vigne arrachent d'abord l'ancienne vigne, enlèvent les racines et préparent le sol. Ils planifient ensuite la nouvelle installation : ils élaborent une proposition avec une densité de plantation, un système de culture et des dispositifs de soutien appropriés. Ils calculent en outre le nombre de jeunes barbus et le matériel nécessaire pour une nouvelle parcelle. Sur cette base, ils préparent les rangs de vigne et construisent la nouvelle installation. Si nécessaire, ils installent des mesures de protection, p. ex. contre la grêle. Ils entretiennent régulièrement le vignoble et assurent son bon fonctionnement.d4 Planter et soigner les jeunes plants*Les viniculteurs orientation vigne plantent et soignent les jeunes vignes. À cet effet, ils considèrent les valeurs en éléments nutritifs et le moment de plantation optimal. Ils agissent soigneusement et veillent à ce que le sol soit facile à travailler.* Les viniculteurs orientation vigne contrôlent la qualité des jeunes plants et les préparent à la plantation. Ils plantent la vigne manuellement ou à l’aide de machines. Selon les besoins ils entreprennent les mesures d’entretien nécessaires : ils attachent les jeunes plantes, arrosent, ébourgeonnent et taillent correctement. |
| **N° d’objectif évaluateur** | **Objectifs évaluateurs école professionnelle** | **Remarques** |
| d4.1 | Ils expliquent les procédés de la multiplication des plantes et les dispositions légales y relatives. (C2) | CI 8 (Vigne) Multiplier les vignesd4.1 |
| d4.3 | Ils présentent différentes installations d’irrigation. (C2) |  |
| d4.4 | Ils décrivent la taille de formation chez les jeunes vignes. (C2) |  |
| d3.7a | Ils décrivent les avantages et inconvénients des différents systèmes d’irrigation. (C2) |  |
| d3.4b | Ils calculent à l’aide d’exemples les coûts d’une telle installation. (C3) |  |
| **Remarques générales**Inscription dans le dossier de formation :02-viniculteurs/trices-d3-d4 : planter et soigner la vigneCI 6 (Vigne) Créer des installations, planter des vignes, installer des filets paragrêle |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Unité de formation** | **Protéger la vigne** | **Leçons** | **60** |
| d2 Entretenir, soigner le sol et l’enherbementd8 Protéger la vigne des organismes nuisibles *Les viniculteurs orientation vigne protègent les vignes des organismes nuisibles, avec une approche durable. Ils comprennent les interactions de l’écosystème et l’importance des mesures préventives et les conséquences du changement climatique. Ils s’informent des connaissances actuelles en matière de nouvelles approches écologiques et de méthodes de régulation (p. ex. variétés résistantes).* Les viniculteurs orientation vigne déterminent les risques de maladie à l'aide de modèles de prévision et d'outils de surveillance et définissent les mesures appropriées pour la protection phytosanitaire de leur vignoble. Ils mettent en œuvre des mesures prophylactiques afin de prévenir la propagation d'organismes nuisibles. Ils contrôlent régulièrement l'état sanitaire des vignes afin d'identifier précocement une attaque. Ils déterminent et mettent en œuvre des mesures directes appropriées pour endiguer les organismes nuisibles. Ce faisant, ils tiennent compte du principe du seuil d’intervention. Ils nettoient les moyens auxiliaires et les appareils utilisés pour la protection des plantes conformément aux prescriptions légales. Enfin, ils contrôlent l'efficacité des mesures appliquées et prennent des mesures correctives si nécessaire. |
| **N° d’objectif évaluateur** | **Objectifs évaluateurs école professionnelle** | **Remarques** |
| d2.1b | Indiquer les mesures de prévention qui renforcent la résistance des plantes aux maladies et aux ravageurs (C2) | Permis phytosanitaire |
| d8.1e | Identifier les adventices, maladies et ravageurs les plus fréquents dans une culture et indiquer le potentiel de dommages et les seuils d'intervention (C3) | Permis phytosanitaire |
| d8.1f | Indiquer les sources d'information et les systèmes de pronostics pour la protection phytosanitaire et les utiliser comme documentation appropriée pour prendre des décisions (C3) | Permis phytosanitaire |
| d8.1g | Expliquer et appliquer le principe de protection intégrée des plantes et la pyramide phytosanitaire (C3) | Permis phytosanitaire |
| d8.3a | Ils décrivent les symptômes typiques provoqués par les organismes nuisibles. (C2) |  |
| d8.3b | Ils expliquent le principe du seuil d’intervention. (C2) |  |
| d8.4a | Ils démontrent les liens entre les mesures directes d’endiguement des organismes nuisibles de la vigne et leurs effets sur l’écosystème. (C4)  |  |
| d8.4b | Ils expliquent la stratégie quant aux produits phytosanitaires. (C2)  |  |
| d8.4c | Ils décrivent les différents outils de pulvérisation des produits phytosanitaires. (C2) |  |
| d8.4d | Évaluer la dangerosité des substances indiquée sur les étiquettes et les notices d'emballage et prendre les mesures de protection prescrites (C3) | Permis phytosanitaire |
| d8.4e | Décrire la législation en matière de protection de l’environnement et de la santé ainsi qu’en matière de sécurité au travail, relever sur les étiquettes ou dans la documentation appropriée les dispositions concernant l’emploi des produits phytosanitaires et les appliquer correctement (C3)  | Permis phytosanitaire |
| d8.4f | Décrire l’importance des teneurs maximales en résidus selon la législation sur les denrées alimentaires ainsi que des délais d’attente pour employer des produits phytosanitaires. Relever les délais d’attente dans la documentation appropriée et les respecter (C3)  | Permis phytosanitaire |
| d8.4g | Déterminer selon les instructions la pression correcte par rapport à la taille de la buse, à la vitesse de déplacement de l'engin et à la quantité épandue pour éviter les pertes et atteindre le maximum d'efficacité avec le minimum de substances actives (C3)  | Permis phytosanitaire |
| d8.4h | Calculer la quantité à appliquer et la concentration correcte de la bouillie et éviter les résidus (C3)  | Permis phytosanitaire |
| d8.4i | Éviter dérive, évaporation et ruissellement lors de l’épandage des produits phytosanitaires (C3)  | Permis phytosanitaire |
| d8.4j | Différencier effets chroniques et effets aigus des produits phytosanitaires sur les organismes et décrire les dangers liés à l’emploi de produits phytosanitaires qui peuvent aboutir à une contamination chronique ou aiguë des organismes (C2)  | Permis phytosanitaire |
| d8.4k | Expliquer l’importance de la quantité d'air et de la vitesse de l'air lors de l'emploi d'atomiseurs (C2)  | Permis phytosanitaire |
| d8.4l | Décrire les différences de dégradabilité des produits phytosanitaires et les délais d’attente correspondants et analyser la compatibilité avec les plantes (C2) | Permis phytosanitaire |
| d8.8a | Ils démontrent à l’aide d’exemples différentes mesures de protection contre le gibier. (C3) |  |
| d8.8b | Ils expliquent l’installation des filets de protection sans que ceux-ci ne deviennent des pièges pour les oiseaux ou d’autres animaux sauvages. (C2) |  |
| **Remarques générales**Inscription dans le dossier de formation :02-viniculteurs/trices-f8 : protéger la vigne |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Unité de formation** | **Soigner le sol et l’enherbement** | **Leçons** | **10** |
| d2 Entretenir, soigner le sol et l’enherbement*Les viniculteurs orientation vigne entretiennent et soignent le sol ainsi que l’enherbement du vignoble. Afin d’appliquer les mesures adéquates, il est nécessaire de s’intéresser à son terroir. Ils utilisent leur capacité d’observation et échangent avec d’autres viniculteurs issus de la région. Ils sont conscients de l'impact écologique des mesures d'entretien du sol et utilisent si possible des méthodes durables, comme le désherbage mécanique.*Les viniculteurs orientation vigne déterminent les différentes plantes présentes dans le vignoble ainsi que les mesures adéquates pour leur entretien en tenant compte des conditions climatiques et régionales et en évitant un stress de la vigne.Ils définissent également des mesures d’entretien du sol et préparent les machines et outils nécessaires. Ils entretiennent l’interligne et sous le rang p. ex. en semant, hersant, fauchant, avec du mulch ou en régulant les mauvaises herbes. |
| **N° d’objectif évaluateur** | **Objectifs évaluateurs école professionnelle** | **Remarques** |
| d2.1a | Ils décrivent les avantages et inconvénients des soins et mesures d’entretien de la flore d’accompagnement (C2) |  |
| d2.3b | Ils expliquent les avantages et inconvénients des différentes techniques d’entretien de l’interligne et sous le rang (p. ex. : choix de l’enherbement, technique de fauche, biodiversité). (C2) |  |
| **Remarques générales**Mise en œuvre didactique possible : herbier, en s'appuyant sur les connaissances acquises dans les unités de formation « Tenir compte de la structure et des propriétés des végétaux », « Favoriser la santé des végétaux » et « Déterminer les organismes nuisibles et observer la flore accompagnatrice » (1re année d’apprentissage, CO a3, n° d’objectif évaluateur a3.1)Inscription dans le dossier de formation : 02-viniculteurs/trices-d2 : entretenir et soigner le sol et l’enherbement |

**Domaine de compétences opérationnelles e : Récolte du raisin**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Compétences opérationnelles** | **Unités de formation** | **Leçons** |
|  | **Pour les deux orientations** |  |
| **DCO e** | **Récolte du raisin** | **40** |
| e1 | **Atteindre les objectifs de rendement** | 10 |
| e2 | **Fixer le moment de récolte** | 10 |
| e3 | **Organiser les vendanges** | 10 |
| e4 | **Nettoyer le matériel de récolte** | 10 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Unité de formation** | **Atteindre les objectifs de rendement** | **Leçons** | **10** |
| e1 Estimer la récolte du raisin et réguler le rendement |
| **N° d’objectif évaluateur** | **Objectifs évaluateurs école professionnelle** | **Remarques** |
| e1.1b | Ils calculent à l’aide d’exemples les surfaces et les poids. (C3) |  |
| e1.1d | Ils consultent les poids des baies des différents cépages. (C1) |  |
| e1.2 | Ils expliquent les différentes législations en vigueur concernant les rendements. (C2) |  |
| e1.3 | Ils présentent de différentes manières les données ci-dessus. (C3)  |  |
| e1.4a | Ils expliquent les effets de la régulation. (C2) |  |
| **Remarques générales**Inscription dans le dossier de formation :02-viniculteurs/trices-e1 : estimer la quantité de raisin d'une parcelle |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Unité de formation** | **Fixer le moment de récolte** | **Leçons** | **10** |
| e2 Analyser et évaluer les baies |
| **N° d’objectif évaluateur** | **Objectifs évaluateurs école professionnelle** | **Remarques** |
| e2.3a | Ils déterminent, à l’aide de différents outils de mesure et d’analyse, l’acidité, le pH, le sucre et le poids de la baie. (C3) |  |
| e2.3c | Ils démontrent les liens entre l’acidité, le pH et la teneur en sucre dans le processus de maturation. (C3) |  |
| e2.3d | Ils expliquent les différents composants ainsi que les processus biochimiques de la maturation de la baie. (C2) |  |
| e2.3e | Ils définissent les différentes maturités (technologique, phénolique, aromatique et œnologique) selon l’objectif recherché et les prescriptions légales en vigueur (C2) |  |
| e2.4 | Ils décrivent les exigences de maturité du jus de la baie, de la peau et des pépins selon le produit souhaité. (C2) |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Unité de formation** | **Organiser les vendanges** | **Leçons** | **10** |
| e3 Préparer et organiser les vendanges |
| **N° d’objectif évaluateur** | **Objectifs évaluateurs école professionnelle** | **Remarques** |
| e3.1a | Ils expliquent les différents styles de vins et techniques de vinification. (C2)  |  |
| e3.2 | Ils expliquent les particularités des différents cépages (p. ex. : maturité, sensibilités aux maladies). (C2) |  |
| **Remarques générales**Inscription dans le dossier de formation :02-e3 : organisation opérationnelle des vendanges |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Unité de formation** | **Nettoyer le matériel de récolte** | **Leçons** | **10** |
| **e4 Récolter et transporter le raisin** |
| **N° d’objectif évaluateur** | **Objectifs évaluateurs école professionnelle** | **Remarques** |
| e4.4a | Ils expliquent les processus de nettoyage (HACCP). (C2)  |  |
| e4.4b | Ils expliquent les avantages et inconvénients des différents produits de nettoyage. (C2)  |  |

**Domaine de compétences opérationnelles f : Encavage et vinification du raisin**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Compétences opérationnelles** | **Unités de formation** | **Leçons** |
|  | **Pour les deux orientations** |  |
| **DCO f** | **Encavage et vinification du raisin** | **25** |
| f1 | **Analyser le raisin** | 10 |
| f2 | **Ajuster le processus de pressage** | 15 |
|  | **Orientation Cave** |  |
| **DCO f** | **Encavage et vinification du raisin** | **80** |
| f3, f4 | **Accompagner les processus de fermentation** | 50 |
| f5, f6 | **Stabiliser le vin** | 30 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Unité de formation** | **Analyser le raisin** | **Leçons** | **10** |
| f1 Préparer la cave |
| **N° d’objectif évaluateur** | **Objectifs évaluateurs école professionnelle** | **Remarques** |
| f1.1a | Ils décrivent l’utilisation des outils d’analyses (p. ex. : mesurer la teneur en sucre). (C2) |  |
| f1.1b | Ils décrivent et calibrent les outils d’analyses du raisin et du moût. (C3) |  |
| **Remarques générales**Inscription dans le dossier de formation :02-viniculteurs/trices-f1 : nettoyer et vérifier l’état de marche des machines de la cave |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Unité de formation** | **Ajuster le processus de pressage** | **Leçons** | **15** |
| f2 Réceptionner et transformer le raisin |
| **N° d’objectif évaluateur** | **Objectifs évaluateurs école professionnelle** | **Remarques** |
| f2.1 | Ils nomment les avantages et inconvénients (y compris économiques) des différentes machines (p. ex. : pressoir, machine de tri, égrappeuse, pompes) et cuves et décrivent leurs fonctions et précautions d’entretien. (C2) |  |
| f2.2a | Ils décrivent les différentes maladies et défauts du raisin et expliquent leurs effets sur la suite des procédés de transformation. (C2) |  |
| f2.2b | Ils établissent un protocole de vendange altéré. (C3) |  |
| f2.3 | Ils relèvent précisément les mesures d’analyses et les interprètent. (C3) |  |
| f2.4 | Ils expliquent la signification des acquis de vendanges pour le contrôle de cave et les remplissent consciencieusement. (C2) |  |
| f2.6b | Ils décrivent les cycles de pressurage et les conséquences qualitatives et économiques. (C2) |  |
| **Remarques générales**Inscriptions dans le dossier de formation :02-viniculteurs/trices-f2 : contrôle d’entrée d’un lot de raisins02-viniculteurs/trices-f2 : accompagner l’encavage et la vinification du raisin  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Unité de formation** | **Accompagner les processus de fermentation** | **Leçons** | **50** |
| f3 Produire le moût et conduire la fermentation alcoolique *Les viniculteurs orientation cave produisent le moût et accompagnent le processus de fermentation. Ils utilisent les ressources (surtout l'eau) avec parcimonie, favorisent les circuits de refroidissement fermés et étudient les possibilités de récupération de chaleur.*Les viniculteurs orientation cave transfèrent le jus de presse dans les cuves et y ajoutent des produits œnologiques. Ils clarifient le jus en fonction du produit recherché. Ils l'analysent et ajoutent éventuellement des intrants. Ils réhydratent les levures ou préparent un pied de cuve et l'ajoutent au jus. Ils contrôlent et documentent le déroulement de la fermentation. Ils traitent le moût à l'aide de différents procédés d'extraction. En cas de problèmes de fermentation, ils interviennent à temps. Ils retirent les grosses lies et maintiennent les récipients à bondes.f4 Conduire la fermentation malolactique*Les viniculteurs orientation cave conduisent la fermentation malolactique si elle est nécessaire pour le style de vin souhaité. Ce processus exige un contrôle précis des températures et un respect strict des règles d'hygiène.*Les viniculteurs orientation cave analysent le vin rond et décident si la fermentation malolactique (FML) doit être effectuée ou non. Pour lancer le processus FML, ils adaptent la température et le pH du vin rond et ajoutent le cas échéant des cultures de bactéries. Ils évaluent les acides lactique, malique et tartrique. En cas de divergences, ils prennent les mesures qui s'imposent en collaboration avec le responsable. |
| **N° d’objectif évaluateur** | **Objectifs évaluateurs école professionnelle** | **Remarques** |
| f3.2 | Ils décrivent les différents procédés de clarification (clarification statique et dynamique). (C2) |  |
| f.3.3b | Ils décrivent les différents procédés d’enrichissement (p. ex. : chaptalisation, osmose inverse, évaporation sous vide (eso) et acidification). (C2) |  |
| f3.4a | Ils décrivent les propriétés des levures. (C2) |  |
| f3.4b | Ils expliquent la différence entre les levures indigènes et sélectionnées. (C2) |  |
| f3.5b | Ils expliquent l’influence du sucre, de la température et de l’alcool dans le processus de fermentation. (C2) |  |
| f3.6 | Ils décrivent les différentes procédures de macération. (C2) |  |
| f3.1a | Ils décrivent les propriétés des différents intrants œnologiques ainsi que leurs buts d’utilisation et dosage. (C2)  |  |
| f4.1 | Ils décrivent les processus physiques et chimiques de la fermentation malolactique (FML). (C2) |  |
| f4.2 | Ils nomment les conditions favorables à une fermentation malolactique (FML). (C1) |  |
| f4.3a | Ils interprètent un rapport chromatographique. (C3) |  |
| **Remarques générales**Inscriptions dans le dossier de formation :02-viniculteurs/trices-f3 : analyser le moût02-viniculteurs/trices-f3-f4 : conduire/accompagner les fermentations |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Unité de formation** | **Stabiliser le vin** | **Leçons** | **30** |
| f5 Stabiliser le vin*Les viniculteurs orientation cave veillent lors de la stabilisation des vins, à préserver les ressources, en particulier l’eau.* Les viniculteurs orientation cave stabilisent le vin microbiologiquement, chimiquement et physiquement. Ils réduisent la présence de microorganismes dans le vin à l’aide de procédés et produits œnologiques autorisés (p. ex. : filtration).f6 Élever et soigner le vin *Les viniculteurs orientation cave élèvent les vins. Ils s'assurent qu'ils évoluent conformément aux directives et que leurs propriétés organoleptiques ne changent pas. Il est important que les viniculteurs orientation cave respectent systématiquement les procédures et règles d'hygiène. Ils observent l'apparition de nouveaux microorganismes en raison du changement climatique, vérifient leurs influences sur le goût du vin et adaptent leurs procédés et produits en fonction des nouveaux souhaits des consommateurs.*Les viniculteurs orientation cave évaluent régulièrement le vin avec des analyses sensorielles et analytiques (sulfites, qualité, charge microbiologique, défauts du vin). Lorsqu'ils prennent des mesures de régulation du vin, ils les documentent. Ils élèvent les vins à l’aide de technique d’élevage et dans des contenants différents selon le style de vin souhaité. Ils filtrent le vin si cela est prévu pour le produit visé. Ils dégustent des échantillons préliminaires d'assemblages possibles et les définissent en accord avec le responsable. Ils préparent les récipients pour les assemblages et assemblent les vins selon les instructions, prêts à être mis en bouteille. Ils documentent les assemblages. |
| **N° d’objectif évaluateur** | **Objectifs évaluateurs école professionnelle** | **Remarques** |
| f5.1c | Ils calculent les quantités de SO2 à ajouter selon les prescriptions légales. (C3) |  |
| f5.1a | Ils expliquent les avantages et inconvénients des intrants pour la stabilisation microbiologique, chimique et physique (sulfite, acide ascorbique, etc.). (C2) |  |
| f5.1b | Ils expliquent les procédés microbiologiques, chimiques et physiques de la stabilisation des vins. (C2)  |  |
| f6.4 | Ils expliquent les avantages et inconvénients de la filtration ainsi que les différents types de filtres. (C2) | CI 6 (Cave) Filtrationf6.4 |
| **Remarques générales**Inscription dans le dossier de formation :02-viniculteurs/trices-f5-f6 : filtrer |

**Domaine de compétences opérationnelles g : Commercialisation des produits**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Compétences opérationnelles** | **Unités de formation** | **Leçons** |
|  | **Pour les deux orientations** |  |
| **DCO g** | **Commercialisation des produits** | **15** |
| g1 | **Déguster le vin et évaluer sa qualité** | 10 |
| g2 | **Vendre le vin** | 5 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Unité de formation** | **Déguster le vin et évaluer sa qualité** | **Leçons** | **10** |
| g1 Déguster le vin et évaluer sa qualité |
| **N° d’objectif évaluateur** | **Objectifs évaluateurs école professionnelle** | **Remarques** |
| g1.2a | Ils évaluent organoleptiquement les vins selon les critères et les fiches de dégustation officielles de l’OIV. (C3)  |  |
| g1.3 | Ils décrivent les qualités et défauts de différents types de vin à l’aide de termes techniques appropriés. (C3) |  |
| g1.2b | Ils décrivent les propriétés sensorielles de base des cépages issus des principales régions viticoles du monde. (C2) |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Unité de formation** | **Vendre le vin** | **Leçons** | **5** |
| g2 Déterminer les canaux de vente et réaliser des événements de vente  |
| **N° d’objectif évaluateur** | **Objectifs évaluateurs école professionnelle** | **Remarques** |
| g2.5a  | Ils expliquent les critères pour le bon déroulement d’un entretien de vente. (C2)  |  |
| g2.2c | Ils élaborent un concept pour un évènement de vente. (C3) |  |

**3e année d’apprentissage**

**Domaine de compétences opérationnelles d : Plantation et soins apportés aux vignes**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Compétences opérationnelles** | **Unités de formation** | **Leçons** |
|  | **Pour les deux orientations**  |  |
| **DCO d** | **Plantation et soins apportés aux vignes** | **20** |
| d1 | **Analyser le marché** | 20 |
|  | **Orientation Vigne** |  |
| **DCO d** | **Plantation et soins apportés aux vignes** | **100** |
| d2 | **Développer une stratégie d’entretien du sol** | 50 |
| d3 | **Planifier et mettre en place de nouvelles plantations** | 50 |
| d6 | **Fertiliser la vigne** | 30 |
| d8 | **Développer une stratégie de protection des végétaux** | 70 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Unité de formation** | **Analyser le marché**  | **Leçons** | **20** |
| d1 Évaluer le marché et le site de production et choisir le cépage |
| **N° d’objectif évaluateur** | **Objectifs évaluateurs école professionnelle** | **Remarques** |
| d1.1b | Ils décrivent les avantages et inconvénients des différents canaux de vente. (C2)  |  |
| d1.1c | Ils décrivent les principaux éléments du marché du vin régional. (C2) |  |
| d1.2c | Ils présentent les tendances du marché à l’aide de publications actuelles. (C2) |  |
| **Remarques générales**Établir un lien avec la CO g2Inscription dans le dossier de formation :03-viniculteurs/trices-d1 : proposer des cépages pour un remontage du vignoble |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Unité de formation** | **Développer une stratégie d’entretien du sol** | **Leçons** | **50** |
| d2 Entretenir, soigner le sol et l’enherbement |
| **N° d’objectif évaluateur** | **Objectifs évaluateurs école professionnelle** | **Remarques** |
| d2.2b | Ils expliquent les impacts des mesures d’entretien du sol sur la vigne et sur la fertilité du sol (p. ex. : libération de l’azote) à long terme. (C2) |  |
| d2.3a | Ils expliquent les avantages et inconvénients des machines permettant le travail du sol dans le vignoble. (C2) | CI 4 (Vigne) Machines viticoles et smartfarmingd2.3 |
| d2.2a | Ils décrivent les mesures d’entretien du sol dans le vignoble avec leurs avantages et inconvénients (y compris dans l’interligne et sous le rang). (C2) |  |
| d2.2c | Ils décrivent des mesures afin de limiter l’érosion et le tassement du sol. (C2) |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Unité de formation** | **Planifier et mettre en place de nouvelles plantations** | **Leçons** | **50** |
| d3 Planifier et mettre en place une nouvelle plantation d4 Planter et soigner les jeunes plants |
| **N° d’objectif évaluateur** | **Objectifs évaluateurs école professionnelle** | **Remarques** |
| d3.2 | Ils expliquent les différentes méthodes de préparation du sol (p. ex. : engrais verts) avec leurs avantages et inconvénients. (C2) |  |
| d3.3a | Ils énoncent les dispositions légales concernant les distances à respecter. (C2)  |  |
| d3.3b | Ils décrivent les avantages et inconvénients des différentes installations de soutien du vignoble (C2)  |  |
| d3.4a | Ils calculent, à l’aide d’exemples, les coûts d’une nouvelle installation et le matériel nécessaire. (C3) |  |
| d4.2 | Ils comparent les coûts d’une installation manuelle ou mécanique du vignoble (y compris de la plantation). (C2) | CI 6 (Vigne) Créer des installations, planter des vignes, installer des filets paragrêled4.2 |
| d3.5 | Ils appliquent le théorème de Pythagore. (C3) |  |
| d3.7b  | Ils calculent à l’aide d’exemples les coûts d’une telle installation. (C3) |  |
| d3.7c | Ils calculent à l’aide d’exemples les dimensions nécessaires (p. ex. : diamètre du tuyau, pression) du système d’irrigation. (C3) |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Unité de formation** | **Fertiliser la vigne** | **Leçons** | **30** |
| d6 Fertiliser la vigne *Les viniculteurs orientation vigne fertilisent les vignes en fonction des besoins. Ils considèrent les cycles des éléments ainsi que les effets des engrais sur l’ensemble de l’écosystème (sol, eaux, air, plantes). Ils contribuent ainsi au maintien et à la promotion d’une fertilité durable du sol.*Les viniculteurs orientation vigne évaluent l’état nutritionnel du vignoble et calculent les apports nécessaires à l’aide d’analyses de sol. Sur cette base, ils établissent un plan de fumure pour le vignoble. Ils tiennent compte de la forme de l’engrais (minéral ou organique) pour déterminer le moment d’épandage de l’engrais et finalement l’épandent professionnellement. |
| **N° d’objectif évaluateur** | **Objectifs évaluateurs école professionnelle** | **Remarques** |
| d6.4 | Ils décrivent les avantages et inconvénients des différents engrais organiques et minéraux. (C2) | CI 4 (Vigne) Machines viticoles et smartfarmingd6.4 |
| d6.3 | Ils établissent des plans de fertilisation à l’aide de résultats de laboratoire des analyses de sol. (C3) |  |
| d6.2 | Ils calculent le besoin en éléments nutritifs de la vigne à l’aide d’exemples et en considérant les interactions entre les éléments fertilisants et les sources d’engrais organiques. (C3) |  |
| d6.1 | À l’aide d’exemples, ils déterminent les symptômes de carences et d’excès en éléments nutritifs de la vigne. (C3) |  |
| **Remarques générales**Inscriptions dans le dossier de formation :02-viniculteurs/trices-d6 : fertiliser la vigne03-viniculteurs/trices-d6 : établir un plan de fumure |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Unité de formation** | **Développer une stratégie de protection des végétaux** | **Leçons** | **70** |
| d8 Protéger la vigne des organismes nuisibles |
| **N° d’objectif évaluateur** | **Objectifs évaluateurs école professionnelle** | **Remarques** |
| d8.1a | Ils expliquent le cycle biologique des principaux organismes nuisibles de la vigne. (C2)  |  |
| d8.1b | Ils expliquent l’utilisation de produits phytosanitaires pour endiguer les organismes nuisibles de la vigne selon le principe de seuil d’intervention. (C2)  |  |
| d8.1c | Ils décrivent les prérequis pour un équilibre optimal entre auxiliaires et ravageurs. (C2)  |  |
| d8.1d | Ils interprètent les modèles pour endiguer les organismes nuisibles de la vigne. (C4)  |  |
| d8.2 | Ils décrivent les mesures prophylactiques possibles pour contrer l’expansion des organismes nuisibles de la vigne. (C2) |  |
| **Remarques générales**Inscription dans le dossier de formation :03-viniculteurs/trices-d8 : interpréter et appliquer le plan de traitement |

**Domaine de compétences opérationnelles f : Encavage et vinification du raisin**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Compétences opérationnelles** | **Unités de formation** | **Leçons** |
|  | **Orientation Cave** |  |
| **DCO f** | **Encavage et vinification du raisin** | **200** |
| f3, f4 | **Contrôler les processus de fermentation** | 50 |
| f5 | **Contrôler les stabilisations** | 20 |
| f6 | **Élever et soigner le vin** | 60 |
| f7 | **Conditionner le vin** | 70 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Unité de formation** | **Contrôler les processus de fermentation** | **Leçons** | **50** |
| f3 Produire le moût et conduire la fermentation alcooliquef4 Conduire la fermentation malolactique |
| **N° d’objectif évaluateur** | **Objectifs évaluateurs école professionnelle** | **Remarques** |
| f3.6 | Ils décrivent les différentes procédures de macération. (C2) |  |
| f3.3b | Ils décrivent les différents procédés d’enrichissement (p. ex. : chaptalisation, osmose inverse, évaporation sous vide (eso) et acidification). (C2) |  |
| f3.4c | Ils décrivent le processus d’élaboration d’un pied de cuve. (C2) |  |
| f3.5c | Ils expliquent la préservation des ressources naturelles et de l’efficience énergétique dans la gestion des températures de fermentation. (C2) |  |
| f3.5a | Ils interprètent un protocole de fermentation. (C3) |  |
| f3.1b | Ils consultent les bases légales concernant les produits œnologiques qui se trouvent dans l’ordonnance des denrées alimentaires. (C2) |  |
| f3.3a | Ils analysent les jus ou la vendange foulée (p. ex. : sucre, acidité, pH) et si nécessaire ajoutent des intrants en accord avec les différentes directives des labels et prescriptions légales. (C4)  |  |
| f4.1 | Ils décrivent les processus physiques et chimiques de la fermentation malolactique (FML). (C2) |  |
| f4.3b | Ils interprètent un résultat d’analyses. (C3) |  |
| **Remarques générales**Inscription dans le dossier de formation :03-viniculteurs/trices-f4-f5 : stabiliser le vin |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Unité de formation** | **Contrôler les stabilisations** | **Leçons** | **20** |
| f5 Stabiliser le vin |
| **N° d’objectif évaluateur** | **Objectifs évaluateurs école professionnelle** | **Remarques** |
| f5.1c | Ils calculent les quantités de SO2 à ajouter selon les prescriptions légales. (C3) |  |
| f5.1b | Ils expliquent les procédés microbiologiques, chimiques et physiques de la stabilisation des vins. (C2) |  |
| f5.1a | Ils expliquent les avantages et inconvénients des intrants pour la stabilisation microbiologique, chimique et physique (sulfite, acide ascorbique, etc.). (C2) |  |
| **Remarques générales**Inscription dans le dossier de formation :03-viniculteurs/trices-f4-f5 : stabiliser le vin |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Unité de formation** | **Élever et soigner le vin** | **Leçons** | **60** |
| f6 Élever et soigner le vin |
| **N° d’objectif évaluateur** | **Objectifs évaluateurs école professionnelle** | **Remarques** |
| f6.3a | Ils décrivent les différentes méthodes d’élevage en fonction du mode de production (p. ex. : micro-oxygénation, collage, bâtonnage). (C2)  |  |
| f6.4 | Ils expliquent les avantages et inconvénients de la filtration ainsi que les différents types de filtres. (C2) | CI 6 (Cave) Filtrationf6.4 |
| f6.5 | Ils expliquent les directives en vigueur pour les assemblages. (C2)  |  |
| f6.3b | Ils décrivent les propriétés ainsi que les avantages et inconvénients des différents contenants (par ex. : bois, œufs, amphore, cuve inox, etc.). (C2) | CI 4 (Cave) Nettoyage et entretien de la cave et du matériel |
| f6.1a | Ils effectuent différents procédés d’analyses pour l’évaluation d’un vin et interprètent les résultats. (C4) |  |
| f6.1b | Ils expliquent les différentes maladies et altérations du vin. (C2) |  |
| f6.2 | Ils consultent les directives en vigueur concernant la traçabilité. (C1) |  |
| **Remarques générales**Inscription dans le dossier de formation :03-viniculteurs/trices-f6 : remplir les fiches de cave |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Unité de formation** | **Conditionner le vin** | **Leçons** | **70** |
| f7 Conditionner le vin *Les viniculteurs orientation cave conditionnent le vin dans différents contenants. Afin de satisfaire aux exigences de qualité, il est essentiel de respecter le concept d'hygiène. Les viniculteurs orientation cave doivent être bien organisés et ouverts au changement. Les goûts et les habitudes des consommateurs évoluent constamment (p. ex. : le besoin de bouteilles plus petites ou de matériaux plus durables), il faut donc en tenir compte lorsque le vin est mis en bouteille.* Les viniculteurs orientation cave contrôlent le matériel nécessaire à la mise en bouteille et le préparent. Ce faisant, ils s'assurent que les exigences légales en matière d'étiquetage des produits soient respectées. Ils planifient et organisent le processus de mise en bouteille (collaborateurs, lieu de stockage, machines, etc.). Ils installent la chaîne de mise en bouteille et la stérilisent avant de conditionner le vin dans les contenants correspondants. Ils contrôlent et documentent le processus de mise en bouteille. Ils établissent un inventaire du stock de bouteilles. En cas d'endommagement d'un contenant, ils prennent des mesures d'entretien. Ils trient et éliminent les déchets professionnellement. |
| **N° d’objectif évaluateur** | **Objectifs évaluateurs école professionnelle** | **Remarques** |
| f7.1 | Ils décrivent les propriétés ainsi que les avantages et inconvénients des différents consommables de la mise en bouteille (p. ex. : contenants, bouchons, étiquettes). Ils effectuent des liens avec le stockage (p. ex. : capacités de stockage du vin, espace disponible) ainsi que leurs influences sur la durabilité. (C2) |  |
| f7.5 | Ils décrivent les dangers du processus de mise en bouteille (impuretés, niveau de remplissage, pression maximale, sécurité au travail). (C2) | CI 7 (Cave) Techniques de remplissage (y compris les technologies innovantes)f7.5 |
| f7.4 | Ils décrivent le procédé de stérilisation. (C2) | CI 7 (Cave) Techniques de remplissage (y compris les technologies innovantes)f7.4 |
| f7.3a | Ils créent une planification des matériaux et des coûts consciencieuse pour la mise en bouteille (p. ex. : tarif de location des machines, bouteilles, bouchons) (C3) |  |
| f7.3b | Ils élaborent une planification exemplaire en considérant la vitesse de production des machines de mise en bouteille. (C3) |  |
| f7.3c | Ils planifient consciencieusement les ressources humaines pour le processus de mise en bouteille. (C3) |  |
| f7.2 | Ils consultent les directives légales à l’étiquetage des produits. (C1) |  |
| f7.9 | Ils expliquent les directives de triage et d’élimination des déchets. (C2) |  |
| f7.6 | Ils conduisent un journal de cave fictif qu’ils documentent de manière exemplaire. (C3)  | CI 7 (Cave) Techniques de remplissage (y compris les technologies innovantes)f7.6 |
| **Remarques générales**Inscription dans le dossier de formation :03-viniculteurs/trices-f7 : conditionner le vin |

**Domaine de compétences opérationnelles g : Commercialisation des produits**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Compétences opérationnelles** | **Unités de formation** | **Leçons** |
|  | **Pour les deux orientations** |  |
| DCO g | **Commercialisation des produits** | **15** |
| g1 | **Décrire le vin de manière professionnelle** | 10 |
| g2 | **Organiser des événements de vente** | 10 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Unité de formation** | **Décrire le vin de manière professionnelle** | **Leçons** | **10** |
| g1 Déguster le vin et évaluer sa qualité |
| **N° d’objectif évaluateur** | **Objectifs évaluateurs école professionnelle** | **Remarques** |
| g1.2a | Ils évaluent organoleptiquement les vins selon les critères et les fiches de dégustation officielles de l’OIV. (C3)  |  |
| g1.3 | Ils décrivent les qualités et défauts de différents types de vin à l’aide de termes techniques appropriés. (C3) |  |
| g1.2b | Ils décrivent les propriétés sensorielles de base des cépages issus des principales régions viticoles du monde. (C2) |  |
| **Remarques générales**Inscription dans le dossier de formation :03-viniculteurs/trices-g1 : évaluer la qualité du vin |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Unité de formation** | **Organiser des événements de vente** | **Leçons** | **10** |
| g2 Déterminer les canaux de vente et réaliser des événements de vente |
| **N° d’objectif évaluateur** | **Objectifs évaluateurs école professionnelle** | **Remarques** |
| g2.2b | Ils renseignent les prix en vigueur en fonction du groupe cible. (C2)  |  |
| g2.2a | Ils décrivent les différents groupes cibles pour les évènements de vente (p. ex. : clients privés, revendeurs, gastronomie). (C2) |  |
| g2.5b | Ils conduisent un entretien de vente à l’aide de jeux de rôle. (C3) |  |
| **Remarques générales**Inscription dans le dossier de formation :03-viniculteurs/trices-g2 : vente et marketing des différents produits de l’entreprise |

**Valable à partir de l’année scolaire 2026/2027**

**État au 30 avril 2025**