

## Référentiel de compétences et de certification « Concevoir un protocole œnologique performant et adapté à ses objectifs »- Université du Vin

<b>Objectif de la formation</b>	La certification « Concevoir un protocole œnologique performant et adapté à ses objectifs » permet de valider l'acquisition par l'apprenant des compétences ci-après, pour pouvoir planifier les étapes clés de l'élaboration des vins tranquilles et prendre des décisions raisonnées et adaptées à ses objectifs et contraintes, tout au long du processus d'élaboration.
<b>Public visé</b>	Cette certification est accessible aux personnes en reconversion professionnelle envisageant de reprendre une exploitation viti-vinicole. Elle est aussi accessible à tout salarié ou acteur de la filière viti-vinicole souhaitant remettre à jour ou approfondir ses compétences.
<b>Prérequis</b>	Avoir un projet professionnel lié à l'élaboration des vins
<b>Composantes de la certification</b>	<p>La certification est composée comme suit :</p> <p><b>Compétence 1</b> : Choisir le procédé d'élaboration d'un vin tranquille rouge, rosé et/ou blanc le plus adapté pour atteindre le profil organoleptique et le niveau de qualité souhaité*.</p> <p><b>Compétence 2</b> : Organiser les conditions optimales d'élevage, de conservation et de mise en bouteille pour assurer la meilleure finition souhaitée d'un vin*.</p> <p><b>Compétence 3</b> : Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité en cave et de gestion des effluents pour assurer un mode d'élaboration respectueux du produit, des hommes et de l'environnement*.</p> <p>* les alternatives conventionnelles et biologiques sont systématiquement abordées</p> <p>La validité de la certification est permanente. La validation couvre l'ensemble des 3 modules.</p>

Certification « Concevoir un protocole œnologique performant et adapté à ses objectifs »		
Compétences évaluées	Critères d'évaluation des compétences visées	Situations d'évaluation
<b>Compétence 1</b> : Choisir le procédé d'élaboration d'un vin tranquille rouge, rosé et/ou blanc le plus adapté pour atteindre le profil organoleptique et le niveau de qualité souhaité		
C1.1 Argumenter le choix d'un procédé d'élaboration de vin tranquille rouge, rosé et/ou blanc pour élaborer des vins correspondant à ses objectifs.	<p>Le candidat est capable de justifier ses choix de conduite de la vinification aux différentes étapes du processus:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ contrôle de la maturité optimale du raisin et mise en place des vendanges</li> <li>○ schémas de vinification adaptés pour des vins rouges, rosés et blancs tranquilles</li> <li>○ choix d'un matériel de cave adapté aux objectifs de production</li> <li>○ spécificités des vins biologiques</li> </ul>	<p><b>Étude d'un cas pratique : Évaluation individuelle écrite en fin de formation, durée : 1h- 1/3 de la note finale</b></p> <p>Sur la base d'une fiche technique réelle et détaillée d'un vin du marché, l'apprenant doit expliquer et argumenter les choix techniques effectués par le vigneron (procédés mis en œuvre, matériel utilisé,...).</p> <p>La grille d'évaluation pondère les critères suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- compréhension par l'apprenant des procédés œnologiques, de leur temporalité et de leur finalité/conséquences</li> <li>- cohérence de l'argumentation développée</li> </ul>
<b>Compétence 2</b> : Organiser les conditions optimales d'élevage, de conservation et de mise en bouteille pour assurer la meilleure finition souhaitée d'un vin		
C2.1 Choisir un type d'élevage adéquat pour optimiser la finition du vin souhaité.	<p>Le candidat est capable de justifier ses choix d'élevage et de conservation du vin, en identifiant les risques microbiologiques et en s'appuyant sur les analyses de laboratoire œnologiques pour en tirer des conséquences opérationnelles :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ intérêt de l'assemblage</li> <li>○ incidences de l'élevage en barrique et des autres types d'élevage</li> <li>○ maîtrise des techniques d'élevage et de conservation</li> <li>○ spécificités des vins biologiques</li> </ul>	<p><b>Exercice individuel écrit de mise en situation professionnelle- 45 min- 1/3 de la note finale.</b> En cours de formation, comprenant 2 volets :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>questions ouvertes et fermées</b> portant sur les effets sur le produit de différents modes d'élevages et matériaux utilisés (cuve/ élevage sous bois, contenance, type de matériau...)</li> <li>- <b>Interprétation d'analyses œnologiques réalisées en laboratoire</b> : l'apprenant évalue où en est le vin dans son</li> </ul>

		élaboration et propose les actions propices à mener.
C2.2 Identifier les différents points de contrôle lors de la mise en bouteille pour éviter les écueils.	<p>Le candidat est capable d'expliquer les étapes et conditions optimales de mise en bouteille et les déviations possibles :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ clarification, filtration et stabilisation des vins avant la mise en bouteille</li> <li>○ les différents matériaux utilisés (produits œnologiques, matériel de cave, matières sèches)</li> <li>○ conditions de stockage</li> <li>○ spécificité des vins biologiques</li> </ul>	<p><b>Exercice de mise en situation professionnelle- 15 min- 1/6 de la note finale.</b> Evaluation individuelle écrite réalisée en fin de formation :</p> <p><b>questions ouvertes et fermées</b> portant sur les modalités d'utilisation des produits œnologiques, les raisons de choix des matières sèches (bouchons, contenants),...</p>
C2.3 Reconnaître les principaux défauts du vin, leurs origines et traitements possibles pour élaborer des vins marchands.	À l'aveugle, le candidat est capable de reconnaître un défaut, d'émettre une hypothèse quant à son origine et de proposer un traitement éventuel.	<p><b>Test d'identification de défauts :</b> à l'aveugle, l'apprenant reconnaît les défauts de vins présentés, en explique les origines possibles et les moyens de prévention et /ou de correction</p> <p>Évaluation individuelle écrite en cours de formation, durée : 20 min 1/6 de la note finale</p>
<p><b>Compétence 3 : Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité en cave et de gestion des effluents pour assurer un mode d'élaboration respectueux du produit, des hommes et de l'environnement</b></p>		
C3.1 Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité en cave et de gestion des effluents pour assurer un mode d'élaboration respectueux du produit, des hommes et de l'environnement.	<p>Le candidat est capable de citer les obligations législatives en matière de production et de conditionnement de vin :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ méthodes préventives et curatives au chai et à la mise en bouteille</li> <li>○ gestion des effluents et des eaux usées</li> <li>○ application de la réglementation</li> </ul>	<p><b>Exercice de mise en situation professionnelle- 15 min- 1/6 de la note finale.</b> Evaluation individuelle écrite réalisée en fin de formation :</p> <p><b>questions ouvertes et fermées</b> portant sur la connaissance de la réglementation, les conséquences possibles d'une mauvaise hygiène ou sécurité à différents stades de production</p>