

Examen professionnel		Module champ professionnel
BF23	Distillation	
Prérequis	Le module est ouvert à toute personne bénéficiant d'un niveau de compétence équivalent à un CFC dans le champ professionnel de l'agriculture et disposant d'une expérience pratique dans la branche ou le secteur visé.	
Compétences	<ol style="list-style-type: none"> 1. Les participants connaissent l'origine des matières premières de la distillerie et sont en mesure d'apprécier la qualité des matières premières. 2. Ils sont capables de décrire le processus qui se déroule sur leur exploitation, allant du choix de la matière première au produit final, propre à la consommation. 3. Ils sont capables de produire et de stocker des moûts convenant à la distillation. 4. Ils connaissent le procédé de distillation, le traitement des distillats, ainsi que les spécialités de la distillerie. 5. Ils dégustent des produits de distillerie et en décrivent les caractéristiques. 6. Ils connaissent les principes des dispositions légales (Loi sur l'alcool [Lalc], Loi sur les denrées alimentaires [LDAI], Ordonnance du DFI sur les boissons alcooliques, réglementations cantonales, etc.) 7. Ils connaissent les principes de la commercialisation et de la gestion d'entreprise. 	
Contenus	<ul style="list-style-type: none"> - Matières premières de la distillerie - Production et traitement du moût destiné à la distillation - Procédé de distillation - Traitement des distillats - Production de spécialités - Appréciation sensorielle - Bases légales - Stockage et commercialisation - Aspects économiques de la production de distillats 	
Durée de la formation	Le module comprend 50 heures au total, dont 30 heures pour les cours (yc 15 heures d'exercices pratiques) et environ 20 heures de pour le travail personnel et l'examen modulaire.	
Contrôle des objectifs d'apprentissage	Examen oral (30 minutes) et pratique (30 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.	
Prestataires	Centres de formation agricole et branches spéciales	
Validité	6 ans après l'évaluation du module	
Nombre de points	3	
Remarques		

Objectifs détaillés d'apprentissage		
Le/la candidat(e) est capable de ...		Niveau C*
1.1	... exposer les possibilités d'apprécier les qualités de la matière première en fonction de certains critères.	C3
1.2	... décrire la provenance de la matière première.	C2
2.1	... expliquer les procédés de production dans une distillerie.	C3
3.1	... mettre en pratique les étapes de production d'un moût pour la distillation et exposer l'importance que revêtent les adjuvants.	C3 / C6
3.2	... évaluer le stade de fermentation des moûts pour la distillation et, partant, déterminer le moment opportun du transvasement.	C6
4.1	... expliquer les étapes essentielles du procédé de distillation et les exigences que doivent remplir les appareils distillatoires dans une optique axée sur la pratique.	C1 / C2
4.2	... séparer l'alcool de cœur des produits de tête et des produits de queue.	C5
4.3	... d'expliquer et d'effectuer tout(e) seul(e) le traitement des distillats après la distillation (réduction, filtration).	C2 / C6
4.4	... connaître et de mettre en pratique les bases du stockage des distillats.	C2 / C3
4.5	... expliquer la fabrication de spécialités (liqueurs, « produits vieille », spiritueux, etc.).	C2
5.1	... déguster et apprécier des distillats et reconnaître des produits présentant des défauts, ainsi que décrire les caractéristiques.	C5 / C6
5.2	... juger la qualité des produits élaborés d'un point de vue visuel et gustatif et proposer d'éventuelles possibilités d'amélioration.	C6
6.1	... présenter l'industrie de la distillation sous l'angle de la législation sur l'alcool et expliquer les dispositions essentielles de la législation sur les denrées alimentaires.	C2-C5
6.2	... expliquer le système fiscal suisse en vigueur sous l'angle des produits contenant de l'alcool.	C2
6.3	... tenir compte des dispositions légales lors de la commercialisation de produits distillés.	C3
7.1	... exposer à un client intéressé les paramètres de gestion d'entreprise qui entrent en jeu lors de la formation du prix.	C2
7.2	... proposer les produits de façon correcte et attrayante (flacons, étiquettes, emballages, etc.).	C3

* Niveaux cognitifs de Bloom