

Brevet		Module de la viticulture et oenologie
WI-WT 05	Maturation et vendanges	
Conditions préalables	Le module est ouvert à toute personne bénéficiant d'un niveau de compétence équivalent au CFC de viticulteur ou 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, conduire et contrôler une campagne de vendanges afin d'assurer une qualité de raisins répondant aux objectifs fixés.</p> <p>Il/elle est capable de :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. suivre la maturation d'une parcelle de vigne et évaluer la qualité du raisin. 2. estimer la charge en raisin d'une parcelle. 3. évaluer l'état sanitaire des raisins. 4. planifier et exécuter les vendanges. 	
Contenus	<ul style="list-style-type: none"> - Cours théoriques - Cours pratique en laboratoire - Pratique de l'examen sensoriel du raisin 	
Durée (heures)	20 heures de cours	
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.	
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 transformations du raisin au cours de la maturation et sa composition à maturité.	C2
1.2	... mettre en œuvre les principales méthodes analytiques (sensorielles, chimiques) nécessaires aux contrôles de maturité.	C4
1.3	... expliquer les différentes maturités du raisin et commenter leur impact sur le type de vin à élaborer.	C5
1.4	... interpréter les résultats des contrôles et des analyses et évaluer le potentiel œnologique de la vendange peu avant sa récolte.	C5
2.1	... estimer la charge en raisin d'une parcelle et inventorier les mesures à prendre pour l'ensemble de l'exploitation.	C4
3.1	... identifier et décrire les risques œnologiques liés à l'état sanitaire du raisin.	C3
3.2	... réaliser un contrôle sanitaire des raisins et proposer les mesures correctives.	C5
4.1	... proposer les dates probables de récolte en se basant sur les résultats des contrôles de maturité.	C5
4.2	... choisir et justifier un mode de vendanges (manuel ou mécanique). Décrire les conséquences de ce choix sur la réception des raisins.	C5
4.3	... planifier en temps et en ressources humaines un chantier de vendanges.	C5
4.4	... identifier les points critiques de contrôle depuis la vigne jusqu'à l'entrée en cave et rédiger un plan d'hygiène.	C4

* Niveau cognitif selon Bloom