

Elaboration des vins

formation qualifiante par alternance

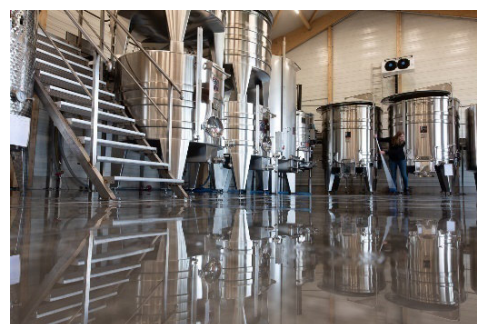
Bloc de compétences du BPREA
(Diplôme du ministère de l'agriculture de niveau 4
RNCP38093



Enregistrement de la certification 01/01/2029

Objectifs

Réaliser le travail de cuve et assurer l'entretien et/ou la maintenance de premier niveau - Contribuer à la qualité du produit en assurant la traçabilité, l'hygiène, la sécurité - Contribuer à l'organisation du travail de cuverie – assurer la gestion des stocks - Réaliser les opérations de transformation des vins tranquilles – Contribuer au suivi du processus d'élaboration en relevant les indicateurs et en adaptant les techniques et traitements selon les processus



Formation par alternance



6 mois



Taux de réussite
100%



Taux d'insertion
100%



Taux de satisfaction
87 %

Organisation de la formation

- ↳ Formation de 150 heures sur 6 mois, en moyenne 3 jours par mois au centre de formation
- ↳ Possibilité de formation en situation de travail sur l'entreprise

Modalités pédagogiques

- Cours théoriques
- Visites d'entreprise
- TP au chai pédagogique

Les + de la formation :

Cours en mixité de public avec les BTSa viticulture-œnologie
Accompagnement personnalisé

Modalités d'accès

Conditions d'inscription

Etre âgé de plus de 18 ans
Avoir un projet professionnel défini dans le domaine viti-vinicole
Signature d'un contrat de professionnalisation

Prérequis

Niveau 3 (CAP, BEP) requis

Modalités de sélection

Entretien sélectif de motivation et de positionnement et

**Possibilité d'accompagnement et d'aménagements pour les personnes en situation de handicap.*

Période d'entrée en formation
Septembre



Contenu de la formation

Modules théoriques

Connaissances de la filière
Caractérisation des process et des produits
Œnologie
Connaissances relatives aux fermentations alcoolique et malolactique
Connaissances des itinéraires de vinification
Qualité, Hygiène, sécurité, environnement
Traçabilité
= 84 heures

Modules techniques

Utilisation du matériel de cave, entretien et maintenance du matériel de cuverie
Surveillance et contrôle du produit à chaque étape
Gestion des stocks
Réalisation des opération pré-fermentaires et du suivi de fermentation
Elevage des vins et mise en bouteille
= 66 heures



Modalités d'évaluation

Validation d'une unité capitalisable du BPREA, Epreuve écrite et orale, réalisation d'un dossier et entretien d'explicitation.

Frais pédagogiques et rémunération

Aucun frais pédagogique à prévoir.
Rémunération selon âge et statut.
Possibilité de financement individuel, CPF, pôle emploi.

Débouchés

- ☞ Agent(e) de Chai
- ☞ Caviste

Poursuites de qualification

- ☞ Brevet Professionnel Responsable Exploitation Agricole
- ☞ BTS viticulture-œnologie pour les titulaire d'un bac.



REGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE

ENSEIGNEMENT AGRICOLE
**L'AVENTURE
DU VIVANT**
RÉVÈLE TON TALENT

Pour contacter le CFPPA

243 route de Lyon – 58000 CHALLUY
☎ 03.86.21.66.08 / 03.86.26.67.67 (Cosne)
✉ cfppa.nevers@educagri.fr
🌐 www.epleanevers.educagri.fr/