

# 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/