

PROCHAINE SESSION 3 semaines  
du 7 Novembre au 9 décembre 2022

98 h

Délai d'accès minimum 15 jours avant date de démarrage selon nos conditions générales de vente

UCARE BP REA

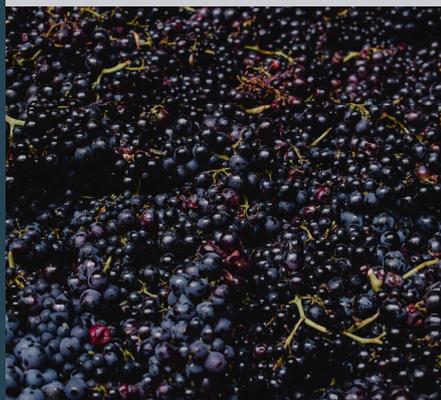
## VINIFICATIONS, TRAVAUX de CAVE

Objectifs et attendus à l'issue de la formation :

- Connaître et comprendre les différentes étapes d'un processus de vinification
- Effectuer les différents travaux de cave, de vinification et d'élevage du vin
- Appréhender les indicateurs de suivi d'une vinification : analyses physico-chimiques, analyse sensorielle (dégustations de vinifications spéciales en blancs et en rouges, des vins à défauts et dégustations comparatives de profils en élevage).

### >>> FINALITE

Pérenniser un emploi ou conforter une installation en Agriculture en développant des compétences sur la vinification et les travaux de cave



VIVARAIS  
FORMATION

111 av. du 8 mai 1945 | TOURNON-SUR-RHÔNE (07)

[www.vivarais-formation.com](http://www.vivarais-formation.com)

LOCAUX ACCESSIBLES AUX PERSONNES PORTEUSES DE HANDICAP SENSORIEL OU MOTEUR

Association loi 1901 immatriculée sous le numéro SIRET : 3888118400026  
Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 82070016507 auprès du préfet de région  
Auvergne-Rhône-Alpes. Ce n'est pas un agrément (art. L.6352-12 et L.6353,13 du code du travail).

CONTACTEZ-NOUS AU 04 75 07 14 50



Référent pédagogique :

**Julien SALLES** >>> [julien.salles@cneap.fr](mailto:julien.salles@cneap.fr)

Référente administrative :

**Christine CHABANAS** >>> [christine.chabanas@cneap.fr](mailto:christine.chabanas@cneap.fr)



[vivarais@cneap.fr](mailto:vivarais@cneap.fr)



PROCHAINES REUNION D'INFO : 7 déc/ PORTES OUVERTES : 28 janv - 25 fév - 1er avr 2023

# VINIFICATIONS, TRAVAUX de CAVE

98h

## PROGRAMME DE LA FORMATION EN PRÉSENTIEL

<b>PREPARATION ET RECEPTION DE LA VENDANGE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Introduction à la vinification</li> <li>• Vendanges réception et amélioration de la vendange</li> </ul>	10h30
<b>CONDUITE DE LA VINIFICATION</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Process de vinification: rouge, blanc, rosé (et effervescent)</b></li> <li>• Fermentation Alcoolique</li> <li>• Fermentation Malolactique</li> <li>• Le SO2 et la réduction du sulfite</li> </ul>	31h30
<b>CONDUITE ELEVAGE DU VIN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maladies des vins</li> <li>• Le bois en vinification , la gestion des barriques</li> <li>• Analyse sensorielle</li> <li>• Stabilisation et filtration des vins</li> <li>• Mise en bouteille</li> <li>• Réglementation</li> </ul>	28h00
<b>EVALUATION</b> VALIDATION DU BLOC DE COMPETENCES	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Préparation</li> <li>• Entretien d'explicitation</li> </ul>	7h00
<b>VISITES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Observations et participation (taches suivant avancée des processus de vinification)</li> </ul>	21h

⇒ Validation d'une UC (Unité Capitalisable) du BP REA (Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise Agricole) délivrée par le ministère de l'agriculture.

### >>> PUBLIC VISE

- Porteurs de projets, en cours d'installation
- Chefs d'exploitation, Conjoints
- Salariés (Compréhension et intégration des consignes écrites et orales énoncées en français : vérifiées par l'employeur)
- Aides familiaux

### >>> LES + DE LA FORMATION

- Formation spécialisée
- Application en entreprise agricole
- Une adaptation à vos besoins

### >>> MODALITÉS DE FORMATION

- Prochaine session: semaines 45, 47 et 49

novembre 2022						
lun.	mar.	mer.	jeu.	ven.	sam.	dim.
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

décembre 2022						
lun.	mar.	mer.	jeu.	ven.	sam.	dim.
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

- Durée : 98 heures
- Effectif minimum : 6 participants
- Coût horaire : 19€
- Financement possible:
  - VIVEA
  - OPCO (Projet de transition professionnelle)
  - Compte personnel de formation (CPF)
  - Pôle Emploi OPCO (Projet de transition professionnelle)