

PROCHAINE SESSION  
du 2 Novembre au 7 mars 2024

98h

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

## UCARE C6 BP REA

# Transformer la production Viticole « VINIFICATIONS »

### Objectifs et attendus à l'issue de la formation

- Acquérir une connaissance des différentes étapes d'un processus de vinification
- Effectuer les diverses tâches liées à la cave et à la vinification
- Maîtriser l'interprétation des indicateurs de suivi de la vinification, notamment les analyses physico-chimiques et les évaluations sensorielles : dégustations spéciales de vins en cours de vinification, tant en blanc qu'en rouge, la détection des défauts potentiels.
- « Dimensionnement de la cave » vous permettra d'évaluer à la fois les exigences en équipements et les aspects financiers liés à l'aménagement de la cuverie."

>>> **Option complémentaire**  
35H ELEVAGE DU VIN

### >>> 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 : 38881118400026  
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)



Information sur nos formations BTSa -BP REA - CAP et DE AES

REUNIONS EN VISIO : 14 FEVRIER - 15 MAI /PORTES OUVERTES : 20 JANV - 16 MARS - 6 AVRIL

# Transformer la production Viticole « VINIFICATIONS »

PROGRAMME DE LA FORMATION EN PRÉSENTIEL À PERSONNALISER

98h

PREPARATION ET RECEPTION DE LA VENDANGE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Introduction à la vinification</li> <li>• Vendanges réception et amélioration de la vendange</li> </ul>	10h30
PROCESS DE VINIFICATION: ROUGE, BLANC, ROSÉ (ET EFFERVESCENT)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fermentation Alcoolique</li> <li>• Fermentation Malolactique</li> <li>• Le SO2 et la réduction du sulfitage</li> </ul>	31h30
CONDUITE DE LA VINIFICATION	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Accidents fermentaires</li> <li>• Extraction de la vinification en rouge</li> <li>• Gestion du marc</li> <li>• Hygiène de la cave</li> <li>• Analyses sensorielles</li> </ul>	28h00
DIMENSIONNEMENT DE LA CAVE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estimer les besoins</li> <li>• Choix des équipements</li> <li>• Choix des aménagements</li> <li>• Approche économique</li> </ul>	28h00
EVALUATION VALIDATION DU BLOC DE COMPETENCES	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Préparation</li> <li>• Entretien d'explicitation</li> </ul>	
VISITES	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Observations et participation</li> <li>Taches suivant avancée des processus de vinification</li> </ul>	

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

## >>> PRE-REQUIS / PUBLIC VISE

- Compréhension et intégration des consignes écrites et orales énoncées en français **et** pas de contre-indications incompatibles avec les attendus de la formation : vérifiés par l'employeur
- Porteurs de projets, en cours d'installation
- Chefs d'exploitation, Conjoints
- Salariés, futurs salariés
- Aides familiaux

## >>> MODALITES / DELAI D'ACCES

Information préalable, Dossier de candidature, Traitement dans les 15 jours après réception du dossier complet.

## >>> LES + DE LA FORMATION

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

## >>> MODALITÉS DE FORMATION

- Prochaine session : à partir du 2 novembre

Novembre	Décembre	Janvier	Février	Mars
S 44 : 2 et 3	S 49	S 1	S 6 : 5-6 et 7	S 10 : 6 et 7
S 45	S 50 : 11 et 12	S 2	S 7	S 11
S 46 : 13-14 et 15	S 51	S 3	S 8	S 12
S 47	S 52	S 4	S 9	S 13
S 48 : 29 -30 et 1er		S 5		

C6 Vinification
C7 Elevage du vin
Dimensionnement de Cave

- Durée : 98h possibilité d'ajouter le module C7 Elevage du vin pour 133h
- Effectif minimum : 6 participants
- Frais périphériques : 30€
- Prix : 19€ / heure en centre (cf CGV)
- Financement possible:
  - VIVEA
  - Parcours Professionnalisant région AURA
  - Pôle Emploi
  - OCAPIAT
  - Compte personnel de Formation (CPF)