

PROCHAINE SESSION
du 5 février au 7 mars 2024

63h

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

UCARE C7 BP REA

Réaliser des travaux d'élevage des vins

Objectifs et attendus à l'issue de la formation

- Après la vinification, l'élevage du vin a plusieurs étapes clés. Tout commence avec le contenant et son transfert. Les dégustations permettront d'affiner le profil gustatif et d'assurer la conformité du produit.
- Le vigneron aura recours à des techniques tels que le tirage, le remuage et le bâtonnage, qui contribuent à développer la complexité aromatique du vin.
- Les opérations de clarification et de stabilisation, viendront compléter les actions sur le vin et permettront d'éliminer les impuretés indésirables et garantir ainsi la longévité du produit.
- Enfin, la gestion responsable des effluents s'impose pour assurer un impact environnemental minimal.
- « 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

70H UCARE C6 TRANSFORMER LA PRODUCTION VITICOLE

>>> FINALITE

Pérenniser un emploi ou conforter une installation en Agriculture en développant des compétences sur l'élevage des vins



VIVARAIS FORMATION

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

www.vivaraiss-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

Référente administrative :

Christine CHABANAS >>> christine.chabanas@cneap.fr



vivaraiss@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

UCARE C7 ELEVAGE DES VINS

PROGRAMME DE LA FORMATION EN PRÉSENTIEL

63h

DEFINIR LE MODE D'ÉLEVAGE	<ul style="list-style-type: none"> • Introduction • Réglementation 	7h
CONDUITE DE L'ELEVAGE	<ul style="list-style-type: none"> • Maladies des vins • Le bois en vinification, la gestion des barriques 	7h
ANALYSE SENSORIELLE	<ul style="list-style-type: none"> • Dégustation • Défaut du vin • Vinifications spéciales : blancs, rosés, effervescents (à définir) 	7h
PREPARATION AU CONDITIONNEMENT	<ul style="list-style-type: none"> • Stabilisation, collage et filtration des vins • Analyses de mises en bouteilles • Choix de l'obturbateur • Mise en bouteille 	10h30
DIMENSIONNEMENT DE LA CAVE	<ul style="list-style-type: none"> • Estimer les besoins • Choix des équipements • Choix des aménagements • Approche économique 	28h
EVALUATION	<ul style="list-style-type: none"> • Préparation 	3h30
VALIDATION DU BLOC DE COMPETENCES	<ul style="list-style-type: none"> • Entretien d'explicitation 	
VISITES	<ul style="list-style-type: none"> • Observations et participation Taches suivant avancée des processus de vinification 	

⇒ 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 et 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 5 février (calendrier indicatif)

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 : 63h possibilité d'ajouter le module C6 Vinification 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)