

INTITULE DE LA FORMATION		Vinification	
DOMAINE		Techniques viticoles	
OBJECTIFS PEDAGOGIQUES DE LA FORMATION	PUBLIC	PRÉREQUIS	Modalités et délais d'accès
Participer aux opérations de vinification sur consignes, dans le respect de l'environnement et des consignes de sécurité et de qualité	Salariés agricoles	Aucun	Accès : Sous 48 heures Selon financement
CONTENU et COMPETENCES PROFESSIONNELLES VISEES			
<p><u>Hygiène du chai et opérations pré-fermentaires - 3 jours</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Réception de la vendange <ul style="list-style-type: none"> - Traitement de la vendange sur consignes en cave - Enregistrement des quantités entrées - Réalisation des opérations éventuelles de tri ▪ Description et enjeux de chaque étape de la vinification <ul style="list-style-type: none"> - Traitement de la vendange - Traitements mécaniques : éraflage, foulage, pressurage, encuvage, sulfitage ▪ Maîtrise de la fermentation alcoolique et malolactique <ul style="list-style-type: none"> - Maîtrise des températures - Levurage, remontages ▪ Matériels et contenants vinaires <p>Sécurité et prévention des risques au chai</p>	<p><u>Vinifications - 4 jours</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La vinification en rouge ▪ La vinification en blanc sec ▪ La vinification en rosé et claret ▪ La vinification des vins naturellement doux (moelleux et liquoreux) <p>Les autres vinifications : vins effervescents, vins de liqueur</p>		
MODALITES PÉDAGOGIQUES		MODALITÉS D'ÉVALUATION	
Pédagogie participative Apports théoriques et pratiques Echanges expériences ; Cas concrets Formation en présentiel		Attestation de formation Validation du module OQ VITI CQP Ouvrier qualifié de l'exploitation viticole « Vinification »	
DURÉE	DATES	LIEU DE LA FORMATION	
49 heures	Nous consulter	Centre de formation Beauséjour 33190 Gironde-sur-Dropt	
CONTACTS		FINANCEMENT	
Centre de formation BEAUSEJOUR - 05 56 71 10 01 www.cfpbeausejour.fr Responsable de l'action : Nathalie BIREAUD		Prix : 25 €/heure stagiaire en centre Parcours complet : 1225 € Financement : formation éligible au financement selon statut	
INTERVENANT(S)		PASSERELLES ET DEBOUCHES POSSIBLES	
Equipe pédagogique du centre Intervenants professionnels, consultants		A 1405 Arboriculture et viticulture Poursuite possible en CQP Ouvrier qualifié de l'exploitation viticole	
CONDITIONS D'ACCUEIL			
Restauration et hébergement possibles au Centre de Formation			