



+ d'informations
sur la certification

MAÎTRISER LES ÉTAPES CLÉS DE L'ÉLABORATION DU VIN

Formation continue

RNCP : 38093

(Possibilité de validation partielle)



PUBLIC CONCERNÉ

- Chef.fe.s d'entreprise, salarié.e.s, demandeur.se.s d'emploi en reconversion professionnelle.

CONDITIONS D'ENTRÉE EN FORMATION

- Aucune condition de niveau ou de diplôme.
- Maîtrise orale et de la lecture de la langue française.
- Inscription après demande spécifique par mail ou entretien téléphonique pour valider le besoin.

ORGANISATION DE LA FORMATION

- **35 heures** de formations sur 5 jours
- Si validation du bloc de compétences : 1h de jury à prévoir en plus
- Capacité d'accueil : 16 stagiaires maximum

OBJECTIFS VISÉS ET ÉVALUABLES DE LA FORMATION

- Connaître l'**itinéraire technique de vinification**, appréhender toutes les étapes, comprendre leurs rôles, leurs avantages / inconvénients, moments d'intervention, durée... selon le style de vin attendu.
- **Appréhender les interactions** et les différents contenants et effets d'élevage.
- **Comprendre les bases de la dégustation** et le vocabulaire pour décrire un vin.
- Repérer et identifier les défauts organoleptiques.

MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION DES OBJECTIFS

- Questionnaire de positionnement à l'entrée de formation.
- Feuilles de présence par demi-journée.
- Évaluations des acquis en cours de formation (échanges oraux, exercices, grille de positionnement...)
- Certificat de réalisation remis en fin de formation.

LA VIE AU CENTRE

- Hébergement en semaine et restauration sur place
- CDI, centre de ressources documentaires
- Wifi au sein du CFPPA

MODALITÉS DE VALIDATION (si validation du bloc de compétences)

- Possibilité de valider l'**UCARE « Réaliser des travaux d'élevage des vins »** du Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise Agricole (BPREA - Niveau 4)
- Les acquis en formation sont évalués en situation professionnelle in situ ou reconstitués lors d'un entretien oral devant un jury composé de professionnels.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Journées en centre animées par des **formateurs experts techniques**,
- Cours sur supports variés : papier, numérique, vidéo, multimédia...

- Cours en salle Mise en pratique

PASSERELLES ET DÉBOUCHÉS

- **Insertion professionnelle** : Cuviste, ouvrier.e de chai, agent d'accueil au caveau
- **Passerelles** : Compléter les compétences par la validation du BP REA - diplôme complet.

CONDITIONS MATÉRIELLES

- Prochaines dates et tarifs : Nous consulter,
- Financements possibles par OCAPIAT (boost compétences), CPF ou financement personnel.
- Le CFPPA89 accompagne les candidats dans les démarches d'inscription,
- Informations générales à retrouver sur les fiches « Modalités de financement » et « Modalités pratiques ».

LES + DE NOTRE FORMATION

- + Cours de dégustation dans notre laboratoire d'analyses sensorielles de 16 box individuels.
- + Découverte d'une cuverie au sein d'un domaine viticole partenaire.

Nom de la séquence	Contenu Pédagogique	Durée (heures)
Préparation, réception vendanges	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôle qualité raisin (estimer son potentiel récolte de qualité) • Réception vendange (opération de tri, contrôle des températures...) • Opération pré-fermentaire (débouillage, gestion de l'oxygène, choix de sulfite, s'adapter à l'état sanitaire...) 	7
Les points clés de la vinification	<ul style="list-style-type: none"> • Connaître l'itinéraire technique de la vinification des vins blancs et rouges • Appréhender toutes les étapes, comprendre leurs rôles, leurs avantages, leurs inconvénients, moments d'intervention, durées... 	3,5
Point hygiène et sécurité	<ul style="list-style-type: none"> • Connaître et adopter les bonnes pratiques d'hygiène et de nettoyage en cuverie ainsi que le travail en sécurité, respect des usagers et de l'environnement 	3,5
Fermentation et leur suivi	<ul style="list-style-type: none"> • Suivi des fermentations alcooliques et malolactiques • Comprendre le fonctionnement des fermentations, le métabolisme des levures et des bactéries 	3,5
Suivre et corriger ses moûts et son vin	<ul style="list-style-type: none"> • Gestion du SO2 (usages, propriétés, réglementation, dosage, sécurité d'emploi...) • Connaître les différentes méthodes de corrections vendanges (enrichissement.) • Comprendre les opérations de stabilisation (collage, filtration...) • Interpréter les analyses œnologiques 	3,5
Élevage des vins	<ul style="list-style-type: none"> • Découvrir les différents contenants • Comprendre les interactions et effets de micro-oxygénation entre bois, cuves... leurs entretiens, les possibilités d'assemblage 	3,5
Étapes des mises en bouteille	<ul style="list-style-type: none"> • Étapes avant, pendant et après la mise en bouteille • Découvrir les différents obturateurs et l'évolution du vin en bouteille 	3,5
Se former à la dégustation	<ul style="list-style-type: none"> • Initiation à la dégustation : Savoir déguster un vin et appréhender le vocabulaire • Harmonisation de la description d'un vin (blancs, rouges, effervescents, vieux millésimes) • Équilibre des vins et rappel des familles aromatiques qui les composent, saveurs et examen visuel 	7
	<ul style="list-style-type: none"> • Repérer et identifier les principaux défauts organoleptiques • Connaître leurs origines • Perceptions olfactives et identifications • Seuil de détection, évolution des vins dans le temps 	7



Vous êtes en situation de handicap et souhaitez connaître les mesures d'accessibilité disponibles :

- Des locaux : Se référer au registre public d'accessibilité (*disponible à l'accueil du CFPPA et sur le site internet*),
- Des formations : Prendre rendez-vous avec la référente handicap du CFPPA qui répondra à vos interrogations.

Le taux de réussite ainsi que le taux de satisfaction sont accessibles sur notre site Internet www.terresdelyonne.com : onglet CFPPA - Démarche Qualité



03 86 94 60 20



www.terresdelyonne.com



cfppa.auxerre@educagri.fr



La Brosse - 89290 Venoy

DOC_FORM_061_V0 - Dernière mise à jour : 01/06/2026 - Photo : Magnific (anciennement Freepik)