

Formation certifiante



PERFECTIONNEMENT Vinification & Œnologie

Du 8 novembre 2021 au 04 février 2022



PERFECTIONNEMENT

Vinification & Œnologie

Une Formation théorique et pratique, organisée en demi-journées thématique, destinée à gagner en autonomie sur les différentes activités en lien avec le métier de vinificateur depuis la vinification jusqu'à la mise en bouteille.

Dans quel but ?

- Connaître les processus d'élaboration des vins de Loire de la vinification à la mise en bouteille
- Se perfectionner sur les interventions œnologiques d'élaboration des vins
- Réagir sans risque et en autonomie à une difficulté sur le processus d'élaboration et d'élevage des vins.
- Raisonner l'usage des intrants en œnologie

Avec qui ?

- Salarié viticole, candidat sortant de BPREAVV ou toute personne participant aux vinifications.

Comment ?

- **Conditions d'accès** : suite entretien d'inscription avec le responsable de la formation
- **Durée d'accès** : sous un mois
- **Prérequis** : Acquisition des UCARE œnologie du BPREAVV ou avoir des Bases d'œnologie (test de positionnement à l'inscription).
- **Coût de la formation** : Financement Pôle emploi, Région ou autofinancement
- **Format de la formation** : alternance de 30 jours en centre de formation et de 30 jours de stage en entreprise

Les + du centre de formation Briacé

- Centre de formation agricole
- Matériel de mise en pratique en œnologie
- Exploitation viticole de 25 hectares annexée au lycée Briacé

Modalités d'évaluation

- Evaluation sur le centre de formation par soutenance d'un dossier
- Attestation de formation

A l'issue de la formation

- Emploi durable en Œnologie

Informations et inscription

- Informations relatives au programme, au financement et aux modalités d'inscription
- Contactez Mme Frédérique Loiret au 02 40 06 43 33
ou par mail : frederique.loiret@briace.org



AU PROGRAMME

La formation est structurée en 6 modules :

L'effet terroir en muscadet et les nouvelles variétés Comprendre l'effet terroir sur les muscadets et l'influence des nouvelles variétés de cépage sur les vins nantais.	28 h
Les déviations pendant les vinifications Réagir à une déviance lors de la vinification et maîtriser les analyses de suivi de la vinification.	42 h
Vinification particulières (sur lie, effervescent, oxydatif, sucrés) Maîtriser l'élevage sur lie et conduire les vinifications particulières	35 h
Réagir à une déviation durant l'élevage Réagir à une déviance lors de l'élevage et conduire les analyses nécessaires à l'élaboration du vin.	42 h
Conditionnement des vins Préparer une mise en bouteille ou une mise en bib sans risque de déviance.	28 h
La diminution des intrants en vinification Maîtriser les solutions alternatives au soufre, aux agents de texture, aux agents de structure et aux agents de clarification.	35 h

INFOS PRATIQUES

Lieu de la formation

44430 Le Landreau

Dates de la formation

8 novembre 2021 au 4 février 2022



- ☎ 02 40 06 43 33
- ✉ cfc@briace.org
- 🌐 www.formation-continue-briace.com
- 📍 Formation Continue Briacé - 44430 Le Landreau



• CAP VERS VOS COMPÉTENCES •