







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 souffre, 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

14 novembre 2022 au 08 février 2023

Date limite d'inscription 23 octobre 2022

Q 02 40 06 43 33

□ cfc@briace.org

www.formation-continue-briace.com

Formation Continue Briacé - 44430 Le Landreau



