

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

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



Région
PAYS DE LA LOIRE



PERFECTIONNEMENT Vinification & Œnologie

PHOTOS / @ QUENTIN CHAUMY - SHUTTERSTOCK



Région
PAYS DE LA LOIRE





PERFECTIONNEMENT Vinification & Œnologie

Une formation théorique et pratique, organisée en demi-journées thématiques, 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.

Pour quel public ?

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

Durée de la formation

- 385 heures (dont 210h en centre de formation et 175h en stage en entreprise).

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 possible de votre dossier après étude
 - La Région des Pays de la Loire ou Pôle Emploi
 - CPF ou CPF de Transition Professionnelle
 - Plan de Formation de l'Entreprise
 - Autofinancement possible (étudié en fonction de chaque situation)
 - OPCO
- **Accès handicap**
- **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 22 hectares annexée au lycée Briacé

Modalités d'évaluation

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

Moyens d'encadrement

- Formation délivrée par un professionnel viticole

À 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 Jessica Robbe : 02 40 06 43 33
jessica.robbe@briace.org

