

Document  
d'accompagnement  
du référentiel  
professionnel



**Réseau des Délégués Régionaux Ingénierie de Formation (DRIF)**

**Diplôme :**

BTSA Viticulture-Oenologie

**Champs de compétences**

Conduite d'un processus vinicole

Indications de contenus, commentaires

**Situations professionnelles significatives :**

- Mettre en oeuvre les techniques de vinification, de contrôle et d'élevage des vins qui permettent d'atteindre les objectifs de production retenus
- Maîtriser la diversité des techniques de vinification, de contrôle et d'élevage des vins
- Réaliser l'ensemble des opérations avec rigueur et exigences d'hygiène
- Anticiper les accidents de vinification et apporter la solution la mieux appropriée aux problèmes rencontrés
- Évaluer les risques pour la santé, pour la sécurité et l'environnement, de l'activité vinicole

**Finalité :**

Obtenir des vins de qualité, conformes aux objectifs retenus et qui sont la preuve d'un savoir-faire maîtrisé

**Responsabilité / autonomie :**

Le technicien supérieur agricole, viticulture-œnologie, peut exercer son activité dans les entreprises viti-vinicoles, comme exploitant ou comme salarié.

Selon le poste qu'il occupe, le titulaire du diplôme assure tout ou partie des opérations de la vinification (le contrôle de la maturité, de la réception du raisin à la mise en bouteille). Il travaille en étroite collaboration avec l'œnologue.

Il peut rédiger lui-même le cahier des charges et le suivi des prestataires de services.

Lorsqu'il est exploitant, il conduit en totale responsabilité les différentes opérations, mais il peut faire appel à un conseiller spécialisé.

**Environnement de travail :**

La vinification s'appuie sur la mise en oeuvre de technologies de pointe, qui nécessitent un respect strict de règles d'hygiène et de sécurité. La production de vins de qualité, doit se faire dans le respect de la réglementation en vigueur et des objectifs retenus (cahier des charges...)

La transformation du raisin requière de la main d'œuvre, l'organisation du travail qui en découle doit être en cohérence avec les autres activités de l'exploitation.

Le travail dans le chai ou la cave, peut se dérouler dans des conditions d'ambiance particulières (froid, humidité) et comporte des activités avec port de charges lourdes.

Durant les périodes de vendanges, le travail peut être effectué de nuit et en flux tendus.

**Indicateurs de réussite :**

- Accidents ou dysfonctionnements lors des diverses étapes de transformation
- Régularité des produits
- Avis des dégustateurs professionnels
- Respect des procédures et des cahiers des charges
- Vins médaillés

...

**Savoirs** (de référence cités par les professionnels) :

- Techniques de vinification,
- Élevage et conditionnement des vins
- Principaux intrants
- Chimie organique
- Mécanismes d'altération des vins
- Principaux équipements vinicoles, bâtiments et matériels
- Analyses (dont sensorielle) et tests aux différents stades de l'élaboration des vins
- Impacts des processus vinicoles sur l'environnement et gestion des effluents
- Réglementation relative à l'élaboration des vins
- Cahier des charges de l'agriculture biologique
- Indicateurs technico-économiques
- Hygiène et sécurité au travail

...

**Savoir-faire de base :**

- Contrôler la maturité des raisins et décider de la date de récolte
- Organiser la réception de la vendange
- Mettre en oeuvre les opérations de vinification
- Réaliser et interpréter des analyses et des tests aux différents stades de l'élaboration des vins, en déduire les actions à mener
- Apprécier la qualité organoleptique par la dégustation, en déduire éventuellement les actions à mener
- Préparer et réaliser le conditionnement et le stockage
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
- Prévenir des risques professionnels et environnementaux
- Maîtriser l'utilisation et la maintenance des matériels mis en oeuvre au cours de l'élaboration et du conditionnement
- Utiliser les outils d'enregistrement pour une traçabilité de son travail

...

**Savoir-faire consolidés par l'expérience :**

- Anticiper les accidents de fabrication
- Evaluer les risques et appréhender les process dans une situation de risques « maîtrisés »
- Analyser d'un point de vue sensoriel les produits en cours d'élaboration
- Proposer des améliorations dans les process mis en oeuvre
- Faire évoluer sa gamme de produits transformés ( en fonction d'un cahier des charges, mode de production...)
- Tester de nouveaux procédés de fabrication ou la fabrication de nouveaux produits
- Travailler en totale autonomie
- Planifier le travail à moyen et long terme

...

**Comportements professionnels :**

- Être méthodique et rigoureux
- Veiller en permanence à l'application des règles d'hygiène et de sécurité
- Être attentif aux signes permettant de prévenir les accidents de fabrication
- Prévenir les risques
- Actualiser les connaissances liées à l'activité
- Être en conformité avec les règles et documents administratifs
- Rendre compte à la hiérarchie
- Être force de proposition

...