

Document
d'accompagnement
du référentiel
d'activités
du BTSA VO



Réseau des Délégués Régionaux Ingénierie de Formation (DRIF)

Diplôme :
BTSA : Viticulture-Oenologie

Champs de compétences
Conduite de la vinification et de l'élevage

Indications de contenus, commentaires,
Recommandations pédagogiques

Situations professionnelles significatives :

- Organisation du travail en cave lors de la vendange
- Contrôle du produit en cours d'élaboration
- Régulation des paramètres de vinification
- Décision d'intervention ou de non intervention sur le produit

Finalité :

Elaborer un produit conforme aux orientations choisies et aux attentes de la clientèle

Responsabilité / autonomie :

Le technicien supérieur agricole, viticulture-œnologie, exerce son activité soit dans une cave particulière, soit une cave coopérative soit une entreprise de négoce.

Selon le poste qu'il occupe en lien avec la taille de l'entreprise, le titulaire du diplôme assure tout ou partie des opérations de vinification (du contrôle de la maturité, de la réception du raisin à la mise en bouteille). Il travaille en étroite collaboration avec l'œnologue tout au long du processus de vinification : son rôle est alors de tenir compte des conseils de l'œnologue tout en garantissant l'obtention du produit défini par le chef d'entreprise et/ou en réponse à un cahier des charges élaboré par/avec l'acheteur.

Il assure le suivi des prestataires de services.

Il est force de proposition, les choix proposés et les décisions à prendre sont discutés avec le supérieur hiérarchique.

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

Environnement de travail :

La vinification nécessite la mise en œuvre de technologies de pointe dans l'objectif d'une adaptation permanente à la demande et à l'évolution du matériel dans le 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 et des valeurs retenus.

Au moment de la vendange, la transformation du raisin requiert de la main d'œuvre, l'organisation du travail qui en découle doit être en cohérence avec les autres activités de l'entreprise, d'autant que la période est courte et sensible pour la suite du processus.

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

Le travail dans le chai ou la cave, peut se dérouler dans des conditions d'ambiance particulières (froid, humidité) et comporte des activités à conduire simultanément et dans un espace de travail de taille variable suivant les structures mais qui exigent dans tous les cas une mobilité pour passer d'un poste de travail à l'autre.

Indicateurs de réussite :

- Agrément du produit final
- Régularité des produits
- Avis des dégustateurs professionnels
- Vins récompensés
- Gestion des accidents ou dysfonctionnements lors des diverses étapes de transformation
- Faible altération du produit, absence d'accident de conservation
- Respect des procédures et des cahiers des charges

Savoir-faire de base

- Contrôler la maturité des raisins et décider de la date de récolte
- Contrôler les paramètres d'ambiance des locaux (fabrication, affinage, stockage et conservation)
- Organiser la réception de la vendange
- Organiser la circulation des flux entre les différents postes en cave
- Identifier les interactions pratiques/milieu ; interactions entre pratiques
- Mettre en œuvre les procédés de vinification en accord avec les cahiers des charges
- Réaliser des contrôles en cours de vinification
- Apprécier et déguster tout au long du processus les jus, moûts et vins
- Interpréter des analyses, des mesures, des tests sensoriels
- Détecter des défauts en cours de vinification et sur le produit fini
- Identifier les anomalies et les dysfonctionnements techniques et apporter des corrections
- Réaliser les opérations et traitements œnologiques
- Réaliser les assemblages seul ou avec l'aide d'un œnologue

- Réaliser les opérations de mise en bouteilles
- Assurer le stockage des produits finis et des consommables
- Appliquer un plan de nettoyage et de désinfection
- Assurer l'entretien et la maintenance des matériels utilisés
- Traiter les effluents et gérer les déchets...
- Prévenir des risques professionnels et environnementaux
- Enregistrer les interventions dans le cadre de la traçabilité.
- Evaluer les produits et le processus de production (démarche multicritères)

Savoirs (de référence cités par les professionnels)

- Installations, équipements et matériels de vinification : fonctionnement, usage, entretien et maintenance
- Connaissance physico-chimique du raisin et écophysiologie de la vigne
- Réglementation relative à l'élaboration des vins
- Différentes catégories et typicité de vins
- Procédés physiques et chimiques des vinifications (fermentation, œnologie...) et accidents de vinification
- Processus de vinification et de suivi des vins adaptés aux différents produits
- Techniques de vinification
- Techniques de prélèvement et de mesure
- Facteurs influant sur la qualité des produits
- Principes et règles de dégustation du vin
- Techniques de conservation et d'élevage des vins
- Modes de conditionnement du vin
- Conditions de stockage et d'enlèvement
- Prévention des risques
- Règles d'hygiène et sécurité
- Réglementation générique et particulière sur les vins et alcools
- Analyse et contrôle qualité, principes et finalités d'une démarche qualité (HACCP, Iso, HVE...)
- Gestion des déchets et des effluents
- Sélection des indicateurs utiles à une évaluation
- Traçabilité, compte-rendu d'activités

Savoir-faire consolidé par l'expérience

- Concevoir les aménagements des locaux et les besoins en équipements et matériel
- Anticiper les accidents de fabrication
- Evaluer les risques et appréhender les process dans une situation de risques « maîtrisés »
- Mettre en relation les résultats de test organoleptiques, les mesures, les analyses
- Proposer des améliorations dans les process mis en œuvre
- Faire évoluer la 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

...

Comportements professionnels

- Être méthodique, rigoureux et réactif
- Être force de proposition

- Veiller en permanence à l'application des règles d'hygiène et de sécurité
- Etre attentif aux signes permettant de prévenir les accidents de fabrication
- Prévenir les risques