

République française
**MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE ET DES
AFFAIRES RURALES**

Arrêté du 25 novembre 2003

portant création et fixant les conditions de délivrance du certificat de spécialisation « production cidricole »

Le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales,

Vu le code rural, notamment le livre VIII ;

Vu le code du travail, et notamment les livres Ier et IX ;

Vu l'arrêté du 12 janvier 1995 portant création et fixant les modalités d'organisation des certificats de spécialisation délivrés par le ministre chargé de l'agriculture ;

Vu l'avis de la commission professionnelle consultative du 5 juin 2003 ;

Vu l'avis du comité technique paritaire central de la direction générale de l'enseignement et de la recherche du 26 juin 2003 ;

Vu l'avis du Conseil national de l'enseignement agricole du 16 octobre 2003,

Arrête :

Article 1

Il est créé un certificat de spécialisation « production cidricole ».

Article 2

Le contenu de la formation du certificat de spécialisation « production cidricole » s'appuie sur le référentiel du brevet professionnel « responsable d'exploitation agricole ».

Article 3

Conformément à l'article 4 de l'arrêté du 12 janvier 1995 susvisé, le certificat de spécialisation « production cidricole » est accessible aux candidats titulaires :

- du brevet professionnel « responsable d'exploitation agricole » ;
- du baccalauréat professionnel « conduite et gestion de l'exploitation agricole ».

Article 4

Le référentiel d'évaluation du certificat de spécialisation « production cidricole » comporte quatre unités capitalisables.

Article 5

Les quatre épreuves terminales permettent d'acquérir le certificat de spécialisation « production cidricole ».

Article 6

La durée de la formation en centre est de 560 heures.

Lorsque le certificat de spécialisation est délivré selon la modalité des unités capitalisables, conformément aux dispositions prévues par la réglementation, la durée de la formation peut être réduite après positionnement.

Article 7

Le référentiel professionnel fait l'objet de l'annexe I du présent arrêté¹.

Le référentiel d'évaluation rédigé en termes de capacités constitue l'annexe II¹.

La structure de l'évaluation en épreuves terminales est présentée à l'annexe III du présent arrêté¹.

Article 8

Le directeur général de l'enseignement et de la recherche et les directeurs régionaux de l'agriculture et de la forêt sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le 25 novembre 2003.

Pour le ministre et par délégation :
Le directeur général de l'enseignement
et de la recherche,

M. Thibier

¹Les annexes sont disponibles et peuvent être téléchargées sur le site de l'enseignement agricole public « educagri.fr », à l'adresse suivante : <http://www.educagri.fr/systeme/present/diplomes/cs.htm>. Elles peuvent aussi être consultées au ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales, direction générale de l'enseignement et de la recherche (sous-direction FOPDAC, bureau de la formation professionnelle continue et de l'apprentissage), 1 ter, avenue de Lowendal, 75700 Paris 07 SP.



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE,
DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE ET DES AFFAIRES RURALES

CERTIFICAT DE SPECIALISATION
PRODUCTION CIDRICOLE

S'appuyant sur le Brevet Professionnel « Responsable d'exploitation agricole »

Arrêté du 25 novembre 2003

Annexe I - Référentiel professionnel

Annexe II - Référentiel d'évaluation

Annexe III - Structure de l'évaluation en épreuves terminales

Annexe I : Référentiel professionnel

I – Description des emplois

Le nouveau référentiel concerne principalement l'emploi de chef d'exploitation, qui assume toutes les activités répertoriées, de la production des fruits à la livraison des produits. Les emplois de salarié agricole, de maître de chai et d'ouvrier de cidrerie sont également visés, sans être concernés par la totalité du référentiel.

Le chef d'exploitation exerce son activité sur sa propre exploitation. Il effectue ou encadre la totalité des tâches allant de la conduite du verger à la commercialisation des produits transformés. Il planifie sa production en fonction de la demande des acheteurs (quantité et qualité), en veillant autant que faire se peut à limiter les effets de l'alternance. Il assure le suivi et la traçabilité de ses produits.

Le salarié d'exploitation travaille sur l'exploitation de son employeur, sous l'autorité de celui-ci. Il effectue certains travaux en complète autonomie (tonte de l'herbe dans les vergers, mise en bouteilles), alors que les tâches nécessitant une plus grande technicité sont préparées et/ou encadrées par l'exploitant (traitements phytosanitaires dans tous les cas rencontrés.) Cette autonomie varie selon l'ancienneté et les aptitudes du salarié. On observe, dans les exploitations importantes, des salariés assurant l'encadrement d'une petite équipe.

Le maître de chai travaille en complète autonomie ; il encadre une équipe de salariés dont le nombre varie en fonction de la taille de l'entreprise. Les activités effectuées sont centrées sur la transformation des pommes en cidre, puis le cas échéant, en eau de vie (Calvados en zone AOC) et apéritif à base de cidre (Pommeau en zone AOC). Elles peuvent comprendre, en amont, le tri de fruits, et, en aval, la commercialisation des produits finis.

L'ouvrier de cidrerie travaille sous l'autorité du maître de chai. Selon les aptitudes et/ou l'ancienneté, certaines tâches peuvent être effectuées en autonomie complète (conditionnement, pressage). La commercialisation ne fait pas partie des tâches confiées à cette catégorie de salariés à l'exception de la préparation des départs de bouteilles.

1.1 Appellation des emplois

Emploi type :

- *appellations du ROME* :
ARBORICULTEUR(TRICE) – VITICULTEUR(TRICE)
Chef d'exploitation (cultures pérennes) ou cultivateur (cultures pérennes)
Ouvrier arboricole
- *appellations en usage* :
Cidriculteur
Salarié agricole

Autres emplois concernés par le CS :

- *appellations du ROME* :
OPÉRATEUR(TRICE) DE FERMENTATION ARTISANALE
Caviste, ouvrier de chai, ouvrier de cidrerie

Appellation en usage : Maître de chai

OPERATEUR(TRICE) SUR MACHINES ET APPAREILS DE FABRICATION DES I.A.A.

Types et activités des entreprises

La production cidricole, traditionnellement centrée sur le Grand Ouest (Bretagne, Haute et Basse Normandie, Pays de Loire), est également présente à une moindre échelle dans d'autres régions françaises telles que la Brie, la région de Troyes (AOC du Pays d'Othe en cours de reconnaissance), les Pyrénées (cidre basque, davantage consommé au Pays Basque espagnol), l'Alsace, la Thiérache, la Corrèze et la Savoie.

1.2 Les entreprises concernées

Les entreprises de la filière sont extrêmement diverses, tant par leur taille et leur forme juridique, que par la nature des produits élaborés.

Industries agroalimentaires : sociétés privées ou coopératives, elles produisent plus de 85% des quantités commercialisées en France ; elles mettent en œuvre des technologies telles que la carbonatation et la pasteurisation qui leur permettent de répondre toute l'année aux demandes de leurs acheteurs (GMS surtout). Certaines produisent parallèlement du cidre, de l'eau de vie (Calvados en zone AOC) et/ou de l'apéritif à base de cidre (Pommeau en zone AOC), selon des techniques plus traditionnelles.

Les volumes produits par chacune dépassent le million de bouteilles de cidre par an.

Entreprises en production « traditionnelle » : leur statut peut être privé ou coopératif ; les techniques employées sont traditionnelles et permettent une prise de mousse naturelle du cidre en bouteille. L'usage de la réfrigération et de la filtration permet d'allonger la période d'embouteillage.

Certaines de ces entreprises produisent également de l'eau-de-vie (Calvados en zone AOC) et de l'apéritif à base de cidre (Pommeau en zone AOC) et/ou du poiré.

Chaque entreprise produit de 500.000 à 1 million de bouteilles de cidre par an, commercialisées principalement en grandes et moyennes surfaces.

Agriculteurs : exploitants individuels ou en société (GAEC, EARL, SCEA), ils produisent leurs fruits et les transforment selon des méthodes traditionnelles, en recourant parfois à la réfrigération.

La production de cidre peut s'accompagner de celle de Calvados et/ou de Pommeau, pour un nombre de bouteilles compris entre 5 000 et 150 000 par an.

Selon les choix du producteur et la localisation de son atelier, la commercialisation peut être faite en vente directe sur le lieu de production, par des grossistes, auprès de restaurateurs ou en grandes et moyennes surfaces.

Artisans : leur activité est proche de celle des agriculteurs, mais ils n'en ont pas le statut. En général, ils renoncent au statut agricole pour pouvoir acheter des pommes, ou pour pouvoir faire du négoce (par exemple, achat de Calvados jeune dont on assure le vieillissement, l'assemblage, la mise en bouteille et la vente).

Ils peuvent produire jusqu'à 250.000 bouteilles par an.

1.3 Situation fonctionnelle

Calendrier :

Dans les exploitations agricoles, c'est une activité fortement saisonnière, qui peut être conduite en complément d'autres productions (céréales, par exemple). L'essentiel des tâches est réalisé d'octobre à mai (taille des arbres, récolte, transformation, conditionnement), l'été étant une période plus creuse, consacrée dans les zones touristiques à la vente directe.

En cidrerie également, l'essentiel de l'activité se déroule d'octobre en mai.

Dans les deux cas, les pointes de travail débutent avec la récolte des pommes, qui s'échelonne, en fonction de la précocité des différentes variétés, de la fin septembre à la mi-décembre.

Cette récolte est suivie du pressage, d'octobre en janvier ; dès cette opération effectuée, la fermentation commence, contrôlée au moyen de filtrations. Cette phase se déroule d'octobre en mai.

La mise en bouteilles est faite de début décembre en mai, pour les ateliers fermiers, alors qu'elle peut intervenir toute l'année en atelier industriel.

La distillation est possible toute l'année, mais est effectuée essentiellement au printemps et à l'automne.

Lieu et conditions de travail : les activités liées à la production des fruits s'exercent en plein air, et comprennent des phases de travail manuel (taille) et de conduite d'engins. L'usage de produits phytosanitaires exige des précautions particulières en ce qui concerne les dosages, la protection de l'opérateur et la prise en compte des conditions météorologiques.

La transformation des fruits s'effectue en atelier, dans une atmosphère froide et en conditions humides. Le port d'une tenue vestimentaire adaptée (bottes, blouse) est recommandé, voire obligatoire dans les entreprises de type industriel. Le conditionnement est effectué au moyen de machines (embouteilleuse, boucheuse-museleuse, étiqueteuse). La mise des bouteilles en cartons, puis le maniement des cartons pleins sont souvent effectués à la main. La pénibilité de ces tâches peut être réduite par l'utilisation de cartons conformes à la norme NF X 35-109 relative au port de charge répétitif pour les femmes (12,5 kg maximum, soit 6 bouteilles par carton). Le maniement des charges plus importantes est effectué au chariot lève palette.

La phase de commercialisation s'effectue le plus souvent à l'intérieur, parfois en extérieurs dans le cas de foires ou de marchés. Elle peut s'accompagner de livraisons en véhicule de type estafette et exiger le maniement des cartons.

1.4 Différentes fonctions

Le chef d'exploitation exerce son activité sur sa propre exploitation en complète autonomie. Il effectue ou encadre la totalité des tâches allant de la conduite du verger à la commercialisation des produits transformés.

Le salarié d'exploitation travaille sur l'exploitation de son employeur, sous l'autorité de celui-ci. Il effectue certains travaux en complète autonomie (tonte de l'herbe dans les vergers, mise en bouteilles), alors que les tâches nécessitant une plus grande technicité sont préparés et/ou encadrés par l'exploitant (traitements phytosanitaires dans tous les cas rencontrés). Cette autonomie varie selon l'ancienneté et les aptitudes du salarié. On observe, dans les exploitations importantes, des salariés encadrant une petite équipe.

Le maître de chai travaille en complète autonomie, sous la responsabilité du directeur et/ou du président de l'entreprise ; il encadre une équipe de salariés dont le nombre varie en fonction de la taille de l'entreprise.

L'ouvrier de cidrerie travaille sous la responsabilité du maître de chai. Selon ses aptitudes et/ou son ancienneté, certaines tâches peuvent être effectuées en autonomie complète (conditionnement, pressage...).

1.5 Autonomie – Responsabilité

L'ensemble des activités concourt à l'élaboration et à la commercialisation de produits cidricoles.

Les fonctions correspondantes sont donc les suivantes :

- Il analyse la situation de son exploitation et prend les décisions nécessaires à sa conception et à son fonctionnement ;
- Il conduit son verger en veillant au respect des normes phytosanitaires, et récolte les fruits à maturité, les plus propres possibles, en vue d'une transformation dans des conditions optimales ;
- Il assure les différentes opérations de transformation et de conditionnement, en respectant les règles et normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur ;
- Il assure la commercialisation des produits ;
- Il organise et planifie la production et assume les tâches administratives, en particulier les déclarations réglementaires liées à la production et à la vente de boissons alcoolisées.

II Description des activités professionnelles :

1. Il analyse la situation de son exploitation et prend les décisions nécessaires à sa conception et à son fonctionnement :

1.1. Il situe son exploitation dans ses différents environnements : concurrentiel, commercial (débouchés, marchés potentiels...), pédoclimatique, territorial, et analyse les répercussions éventuelles sur le système de production, les équipements, la rentabilité, les aspects sociaux et humains.

1.2. Il choisit, en fonction des différents paramètres environnementaux, un système de production durable économiquement, conforme à ses aspirations, reposant sur la combinaison des facteurs suivants :

- types de verger : haute tige et/ou basse tige
- choix des variétés de pommiers et/ou poiriers
- types de produits : cidre / Calvados / pommeau / poiré
- signes de qualité : le cas échéant AOC, IGP, production biologique, label ...
- mode de commercialisation : vente directe, constitution d'une clientèle hors région, vente à des grossistes, vente en GMS, commerce électronique...

1.3. Il établit, analyse et utilise les résultats technico-économiques de l'exploitation pour dimensionner son atelier, réguler le fonctionnement de celui-ci et prévoir son évolution :

- surfaces en vergers
- coût des investissements et/ou adhésion éventuelle à une CUMA
- chiffre d'affaire réalisable
- marges brutes
- résultats escomptés
- etc.

1.4. Il adapte son outil de travail (vergers, atelier de transformation, lieu de stockage, point de vente) en fonction des choix retenus :

- réhabilitation et/ou surgreffage de vergers
- construction et aménagement de bâtiments
- etc...

1.5. Il s'informe et anticipe sur l'évolution du marché en vue de réorienter, si nécessaire, ses productions et/ou son mode de vente.

1.6. Il organise sa formation permanente et adhère, lorsque c'est possible, à un réseau de producteurs lui permettant un échange sur ses pratiques professionnelles au sens large.

1.7. Il gère les aspects sociaux et humains, et dans le cas où il emploierait du personnel, il assure la gestion des ressources humaines dans le respect de la législation du travail et des conventions collectives. Il assure la formation des salariés qu'il emploie.

2. Il conduit son verger en veillant au respect des normes phytosanitaires, et récolte les fruits à maturité, les plus propres possibles, en vue d'une transformation dans des conditions optimales :

2.1. Il implante les nouveaux vergers en mettant en œuvre les techniques nécessaires à une bonne reprise des jeunes arbres :

- choix de la parcelle
- préparation du sol (labour, sous-solage, fertilisation)
- mise en place des jeunes arbres
- suivi du verger et remplacement des sujets morts

2.2. Il assure l'entretien des vergers en production :

- tonte de l'herbe
- conduite de l'arbre au moyen de sécateurs et/ou ébrancheurs manuels ou assistés, en vue de former l'arbre et de lutter contre l'alternance
- traitements phytosanitaires et désherbage
 - o choix des produits
 - o mélanges
 - o réglages de l'atomiseur
 - o pulvérisation

- *fertilisation*
 - o calcul des doses
 - o réglage de l'épandeur
 - o épandage

2.3. Il effectue la récolte des fruits :

- contrôle de la maturité avant récolte
- conduite des machines
- mise en pallox, en bennes ou en sacs
- stockage des fruits

2.4. Il effectue l'entretien courant du matériel

2.5. Il enregistre ses pratiques

3. Il assure les différentes opérations de transformation et de conditionnement, en respectant les règles et normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur :

3.1. Il prépare les pommes en vue de leur brassage (râpage + pressage) :

- lavage
- tri (retrait des fruits pourris)
- assemblage de différentes variétés (douces, douces-amères, acides et amères) dans les proportions requises

3.2. Il procède au brassage des fruits :

- râpage
- pressage
- mise en cuves

3.3. Il procède à la clarification préfermentaire :

- défécation (discontinue en production traditionnelle) ou flottation (continue en industrie)

3.4. Il suit et maîtrise la fermentation :

- clarification par soutirage, centrifugation ou filtration
- traitements de finition : assemblages, filtration finale, re-levurage
- prélèvements, analyses, dégustations

3.5. Il conditionne les produits :

- mise en bouteilles
- étiquetage
- mise en cartons

3.6. Il contrôle la prise de mousse du produit et veille à maintenir des conditions de stockage adéquates pour les bouteilles :

- température
- position des bouteilles
- pression à l'intérieur des bouteilles

3.7. Il fabrique, le cas échéant, les produits dérivés du cidre : eau de vie (Calvados en zone AOC) et/ou apéritif à base de cidre (Pommeau en zone AOC) :

- distillation
- filtrations
- assemblages
- vieillissement de l'eau de vie ou du Calvados

3.8. Il enregistre sur le cahier de cave les différentes opérations effectuées et les résultats des analyses, ainsi que les informations relatives à la traçabilité des pommes

3.9. Il évacue les déchets en respectant les règles en vigueur et en limitant les nuisances pour l'environnement

3.9 bis. Il assure la préparation, le nettoyage et l'entretien courant des machines

4. Il assure la commercialisation des produits :

4.1. Il développe une stratégie de prospection de la clientèle : vente sur les marchés, démarchage de grossistes, de restaurateurs, création d'un site Internet, démarche collective...

4.2. Si la localisation de son atelier s'y prête (proximité d'une route passante, d'une zone touristique), il développe la vente directe :

- signalisation du point de vente
- aménagement d'un parking, d'un local pour l'accueil du public
- pratique de la dégustation avant la vente, savoir parler de ses produits

4.3. Il facilite la reconnaissance de ses produits en personnalisant ses étiquettes et autres documents (factures, courriers) ; la recherche d'un logo ou d'une présentation peut être confiée à un designer professionnel

4.4. Il connaît et respecte la réglementation relative à la commercialisation des produits cidricoles

4.5. Il fixe ses prix en fonction de ses coûts de production et de commercialisation, de l'offre et de la concurrence

4.6. Il assure la livraison des commandes lui-même, ou fait appel à un transporteur

5. Il organise et planifie la production et assume les tâches administratives, en particulier les déclarations réglementaires liées à la production et à la vente de boissons alcoolisées.

5.1. Il planifie sa production en fonction de ses ventes potentielles

5.2. Il gère ses stocks, de préférence sur informatique, en liaison avec la comptabilité de l'entreprise

5.3. Il gère les stocks d'approvisionnement (produits phytosanitaires, engrais, bouteilles, bouchons, étiquettes...)

- suivi des mouvements de stocks
- prévision et commande des fournitures nécessaires

5.4. Il effectue les déclarations réglementaires liées à la production, la transformation, la détention, la circulation ou l'exportation de boissons alcoolisées

Annexe II : Référentiel d'évaluation

1 - Structure du référentiel

UC 1

OTI 1 : Etre capable d'organiser un système de production cidricole

UC 2

OTI 2 : Etre capable de mettre en œuvre les techniques de production cidricole dans le respect de l'environnement

UC 3

OTI 3 : Etre capable d'analyser les résultats technico-économiques de la production cidricole

UC 4

OTI 4 : Etre capable de mettre en œuvre les techniques de transformation et de commercialisation cidricole dans le respect de l'environnement, de l'hygiène et de la sécurité alimentaire

2 – Liste des objectifs

OTI 1 : Etre capable d'organiser un système de production de cidricole

OI 11 : Etre capable de présenter les filières de production, transformation et commercialisation cidricoles et leurs évolutions probables

OI 111 : Etre capable de décrire les filières en production traditionnelle

OI 112 : Etre capable de décrire les filières industrielles

OI 12 : Etre capable de choisir un système de production cohérent avec une stratégie de commercialisation

OI 121 : Etre capable de décrire les différents systèmes de production cidricole

OI 122 : Etre capable d'analyser globalement un système d'exploitation

OI 123 : Etre capable d'argumenter le choix du système de production retenu

OI 13 : Etre capable d'organiser les différentes activités de l'atelier cidricole

OI 131 : Etre capable d'organiser l'agencement des bâtiments et des installations

OI 132 : Etre capable de planifier le travail et les différentes activités au cours du cycle de production et de commercialisation du cidre

OI 133 : Etre capable d'élaborer un plan de compostage, d'épandage ou d'évacuation des résidus de transformation

OTI 2 : Etre capable de mettre en œuvre les techniques de production cidricole dans le respect de l'environnement

OI 21 : Etre capable de décrire les techniques de production des fruits

OI 211 : Etre capable d'identifier les stades de développement des pommiers à cidre

OI 212 : Etre capable de rappeler les mécanismes de la multiplication et de la sélection des pommiers à cidre

OI 213 : Etre capable de décrire les mécanismes de la nutrition et de la croissance du pommier à cidre et son mode d'élaboration du rendement

OI 214 : Etre capable d'exposer les principes des amendements des sols et de la fertilisation du pommier à cidre

OI 215 : Etre capable de présenter les principes de la lutte contre les ennemis du pommier

OI 22 : Etre capable de réaliser les opérations de culture cidricole

OI 221 : Etre capable de choisir les variétés et les porte-greffes

OI 222 : Etre capable d'assurer la mise en place du verger

OI 223 : Etre capable de réaliser la taille de formation et d'entretien

OI 224 : Etre capable de réaliser la fertilisation

OI 225 : Etre capable de réaliser la protection sanitaire et le désherbage

OI 226 : Etre capable de réaliser les autres interventions culturales spécifiques : entretien de l'enherbement, éclaircissage...

OI 23 : Etre capable de réaliser la récolte et le stockage des pommes à cidre

OI 231 : Etre capable de réaliser une récolte sélective

OI 232 : Etre capable de manipuler les fruits et les contenants

OI 233 : Etre capable d'assurer une ambiance des locaux favorable à la conservation et à la maturation des pommes

OI 24 : Etre capable d'assurer l'installation et la maintenance de premier niveau des bâtiments, des matériels et des installations

OI 241 : Etre capable d'assurer l'installation et la maintenance de premier niveau de matériels de transformation et de conditionnement

OI 242 : Etre capable d'assurer l'installation et l'entretien des locaux de stockage, de transformation et du lieu de vente

OTI 3 : Etre capable d'analyser les résultats technico-économiques de la production cidricole

OI 31 : Etre capable d'effectuer des enregistrements et des calculs de résultats technico-économiques

OI 311 : Etre capable d'effectuer des enregistrements de résultats techniques et économiques

OI 312 : Etre capable d'effectuer des enregistrements liés à la traçabilité et/ou à un signe de qualité (AB, IGP, label...)

OI 313 : Etre capable d'effectuer les calculs et la présentation des résultats en utilisant des outils informatiques

OI 314 : Etre capable d'effectuer les déclarations réglementaires

OI 32 : Etre capable d'analyser des principaux indicateurs techniques et économiques

OI 321 : Etre capable d'analyser des indicateurs techniques : maturité, rendement/ha, volumes produits, qualité physico-chimique et organoleptique du cidre...

OI 322 : Etre capable d'analyser des indicateurs économiques : charges, produits, coûts de production, marges...

OI 33 : Etre capable de proposer des améliorations à partir de l'analyse des résultats

OI 331 : Etre capable d'identifier les points forts et les points faibles de l'atelier cidricole

OI 332 : Etre capable, à partir des objectifs recherchés, de planifier les améliorations nécessaires

OTI 4 : Etre capable de mettre en œuvre les techniques de transformation et de commercialisation cidricole dans le respect de l'environnement, de l'hygiène et de la sécurité alimentaire

OI 41 : Etre capable de mettre en œuvre des techniques de transformation

OI 411 : Etre capable de préparer les pommes en vue du brassage : lavage, tri, assemblage

OI 412 : Etre capable de procéder au brassage des fruits : râpage, pressage, mise en cuve

OI 413 Etre capable de procéder à la clarification préfermentaire : défécation ou flottation, filtration/centrifugation

OI 414 : Etre capable de maîtriser la fermentation : clarification, levurage, suivi, contrôles, dégustation...

OI 415 : Etre capable de réaliser le collage et la filtration

- OI 42 : Etre capable de réaliser les opérations de conditionnement et de stockage
- OI 421 : Etre capable de réaliser l'embouteillage : soutirage, mise en bouteille, traitements de finition, éventuellement carbonatation et pasteurisation
 - OI 422 : Etre capable de réaliser l'étiquetage (habillage) et la mise en caisses ou en cartons
 - OI 423 : Etre capable de suivre le produit lors du stockage : prise de mousse, contrôle de pression dans les bouteilles, position des bouteilles...
- OI 43 : Etre capable de fabriquer des produits dérivés du cidre : Calvados (eau-de-vie de cidre hors zone AOC) et Pommeau (apéritif à base de cidre hors zone AOC), poiré, jus de pomme, vinaigre de cidre
- OI 431 : Etre capable de conduire la distillation
 - OI 432 : Etre capable de procéder à la filtration
 - OI 433 : Etre capable de réaliser les assemblages
 - OI 434 : Etre capable de contrôler le vieillissement de l'eau-de-vie ou du Calvados
- OI 44 : Etre capable de mettre en œuvre les opérations de commercialisation
- OI 441 : Etre capable d'effectuer une présentation des produits
 - OI 442 : Etre capable d'assurer les relations avec la clientèle : prospection, suivi, livraison
 - OI 443 : Etre capable de gérer les stocks de consommables et de produits transformés
 - OI 444 : Etre capable d'animer un lieu de vente
 - OI 445 : Etre capable de définir une stratégie commerciale

Annexe III - Structure de l'évaluation en épreuves terminales

L'évaluation, lorsqu'elle est organisée sous la forme d'épreuves terminales, comprend 4 épreuves.

• **Epreuve 1 - coefficient 2**

Rapport de stage portant sur l'analyse et l'amélioration d'une entreprise de production cidricole.

La soutenance orale portera essentiellement sur l'amélioration du système de production et de commercialisation. Elle aura lieu devant un jury comprenant des professionnels et durera 30 minutes : 15 minutes de présentation et 15 minutes de réponses aux questions du jury.

• **Epreuve 2 - coefficient 2**

Epreuve écrite de 3 heures portant sur la maîtrise des connaissances relatives aux filières, aux techniques de production, à la réglementation et/ou aux techniques de transformation et de commercialisation des produits cidricoles.

• **Epreuve 3 - coefficient 2**

Epreuve pratique de 2 heures évaluant la maîtrise des techniques de production cidricole. Cette épreuve se déroulera en présence d'un professionnel.

• **Epreuve 4 – coefficient 2**

Epreuve pratique de 3 heures qui évaluera la maîtrise des techniques de transformation cidricole. Cette épreuve se déroulera en présence d'un professionnel.

La réussite à l'examen est conditionnée par l'obtention d'une note moyenne de 10 sur 20 pour l'ensemble des épreuves terminales.