

CHAMP PROFESSIONNEL DE L'AGRICULTURE : VINICULTRICE/VINICULTEUR ORIENTATION CAVE

PROGRAMME DE FORMATION COURS INTERENTREPRISES 6 FILTRATION

Introduction

Ce document sert de base aux organisateurs et aux instructeurs des CIE pour l'organisation et la planification détaillée des programmes journaliers des CIE. Il se base sur l'ordonnance sur la formation et le plan de formation.

Les objectifs évaluateurs CIE correspondent au plan de formation. Ils contribuent, sur le lieu de formation CIE, au développement des compétences opérationnelles correspondantes.

Le programme général attribue des contenus et une durée aux objectifs évaluateurs. Il contient en outre des exemples de méthodes et des références à des documents.

Les descriptions complètes des compétences opérationnelles et des objectifs évaluateurs pour tous les lieux de formation se trouvent en annexe à titre d'information. Les points forts des CIE y sont mis en évidence.

Le but des cours interentreprises (CIE) est de permettre aux apprentis de travailler, d'essayer et de s'exercer dans la pratique. Pour la mise en œuvre méthodologique et didactique, nous recommandons donc de tenir compte des points suivants lors de l'organisation des CIE :

1. Introduction, y compris l'activation des connaissances préalables acquises à l'école professionnelle et en entreprise, possibilité pour les apprentis d'apporter leurs propres expériences.
2. Faire en sorte que les interventions visant à transmettre de nouvelles connaissances soient brèves et axées sur l'application.
3. Prévoir la possibilité de s'exercer et d'appliquer de manière autonome
4. Intégrer des moments d'apprentissage, de la réflexion, du feedback et des contrôles formatifs des acquis.

Conditions cadres CIE 6/Filtration

Durée du cours	2 jours à 8 heures	
Date du cours	2ème année d'apprentissage	
Objectif	Dans ce CI, les apprentis consolident et approfondissent leurs compétences dans les domaines suivants : • Définir la filtration en fonction du type de vin souhaité • Installer un chantier de filtration (tous les types de filtres) • Conduire la filtration • Eliminer correctement les déchets de filtration • Nettoyer et conserver les systèmes de filtration	
Aperçu des compétences opérationnelles traitées :		
f6 Elever et soigner le vin		
Aperçu des objectifs détaillés :		
F6.4 Ils filtrent du vin à l’aide de divers systèmes de filtration. (C3)		
Connaissances préalables Exploitation : - Avoir déjà conduit une filtration	Connaissances préalables de l'école : - Avantages et inconvénients des différents systèmes de filtration et type de filtre - Connaître les principes de filtration - Calcul du dimensionnement du filtre	Connaissances préalables des CI : - Sécurité au travail (CI1)

Contenu et durée du cours

Numéro obj. éval.	Contenu	Recommandations pour la mise en œuvre méthodologique et didactique	Documents	Temps de référénc e
Jour 1	Introduction au cours - Objectifs et contenus - Déroulement et organisation de la journée			15'
f6.4	Clarification comme étape préliminaire à la filtration - Flottation - Centrifugeuse - Débouillage statique	Activer les connaissances préalables Démontrer des appareils de clarification		60'
	Définir la filtration en fonction du type de vin souhaité - Définir la finesse de filtration en fonction du produit et du stade de vinification - Moyens financiers - Philosophie d'entreprise	Activer les connaissances préalables Discussion en plénum : les apprentis rapportent leur expérience pratique Identifier les aspects primordiaux ainsi que les avantages et inconvénients des différents systèmes		45'
	Différents systèmes de filtres, p. ex. : - Filtre rotatif sous-vide - Filtre presse à cadre creux - Filtre à alluvionnage Pour les différents systèmes de filtre, conduire les étapes suivantes :	Parcours entre les différents systèmes de filtration Plénum : Conclusion et échanges sur les points à retenir		360'



	• Installer un chantier de filtration (tous les types de filtres) • Conduire la filtration • Eliminer correctement les déchets de filtration • Nettoyer et conserver les systèmes de filtration			
Jour 2	Introduction			15'
	Différents systèmes de filtres, p.ex. : • Filtre à plaques • Filtre tangentiel • Filtre à cartouche, Filtre lenticulaire Pour les différents systèmes de filtre conduire les étapes suivantes : • Installer un chantier de filtration (tous les types de filtres) • Conduire la filtration • Eliminer correctement les déchets de filtration • Nettoyer et conserver les systèmes de filtration	Parcours entre les différents systèmes de filtration Plénum : Conclusion et échanges sur les points à retenir		360'
	Effectuer des analyses en laboratoire • Test de filtration • NTU • Test de stabilité protéique	Démonstration des différentes analyses Comparer avant/après		45'
	Conclusion	Contrôle de compétences Retour du cours		60'

Annexe Extrait du plan de formation

Domaine de compétences opérationnelles f : Encavage et vinification du raisin			
Compétence opérationnelle f6 : Elever et soigner le vin <i>Les viniculteurs orientation cave élèvent les vins. Ils s'assurent qu'ils évoluent conformément aux directives et que leurs propriétés organoleptiques ne changent pas. Il est important que les viniculteurs orientation cave respectent systématiquement les procédures et règles d'hygiène. Ils observent l'apparition de nouveaux microorganismes en raison du changement climatique, vérifient leurs influences sur le goût du vin et adaptent leurs procédés et produits en fonction des nouveaux souhaits des consommateurs.</i> Les viniculteurs orientation cave évaluent régulièrement le vin avec des analyses sensorielles et analytiques (sulfites, qualité, charge microbiologique, défauts du vin). Lorsqu'ils prennent des mesures de régulation du vin, ils les documentent. Ils élèvent les vins à l'aide de technique d'élevage et dans des contenants différents selon le style de vin souhaité. Ils filtrent le vin si cela est prévu pour le produit visé. Ils dégustent des échantillons préliminaires d'assemblages possibles et les définissent en accord avec le responsable. Ils préparent les récipients pour les assemblages et assemblent les vins selon les instructions, prêts à être mis en bouteille. Ils documentent les assemblages.			
	Objectifs évaluateurs de l'entreprise	Objectifs évaluateurs de l'école professionnelle	Objectifs évaluateurs des cours interentreprises
f6.4	Ils filtrent le vin selon le style de produit souhaité. (C3)	Ils expliquent les avantages et inconvénients de la filtration ainsi que les différents types de filtres. (C2)	Ils filtrent du vin à l'aide de divers systèmes de filtration. (C3)

Valable à partir de la rentrée 2026/2027
Etat au 30.04.2025