

Brevet		Module de l'oenologie
WT 03	Hygiène, gestion de l'eau, de l'air, des effluents et de l'énergie	
Conditions préalables	Le module est ouvert à toute personne bénéficiant d'un niveau de compétence équivalent au CFC de caviste et disposant d'une expérience pratique suffisante dans la branche ou le secteur visé.	
Compétences	<p>A la fin du module, la candidate/le candidat est capable de maîtriser l'hygiène de la cave et des vins, dans une optique de développement durable.</p> <p>Il/elle est capable de:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Planifier et gérer l'hygiène en cave. 2. Gérer et prévenir les maladies et altérations des vins. 3. Gérer l'impact de la vinification sur l'environnement. 4. Gérer les équipements de régulation de la température en cave. 	
Contenus	Cours théoriques Travaux dirigés	
Durée (heures)	20 heures de cours	
Evaluation	Un examen oral d'une durée de 25 minutes	
Reconnaissance	Le module est capitalisable pour l'obtention du brevet et de la maîtrise dans le champ professionnel de l'agriculture selon la liste des modules.	
Prestataires	Centres de formation agricole et branches spéciales	
Validité	6 ans après l'évaluation du module	
Nombre de points	2 points	
Remarques		

Objectifs détaillés		
Le/la candidat(e) est capable de...		Niveau c*
1.1	... rédiger et réaliser un plan d'hygiène dans une cave.	C5
1.2	... décrire les différents moyens existants pour éliminer les micro-organismes en œnologie.	C3
2.1	... décrire et expliquer quelles peuvent être les origines des germes responsables des maladies des vins.	C3
2.2	... décrire les symptômes, le développement possible, les caractéristiques, les traitements préventifs et curatifs éventuels des altérations microbiologiques rencontrées en œnologie	C4
3.1	... citer les différents sous-produits de la vinification et décrire leur impact possible sur l'environnement.	C3
3.2	... discuter les moyens de valoriser et/ou d'éliminer les sous-produits de la vinification et ainsi de réduire leur impact sur l'environnement.	C4
3.3	... se conformer aux textes de loi se rapportant à la gestion des effluents en œnologie.	C4
3.4	... décrire l'importance de la qualité de l'eau et de l'air dans l'environnement d'une cave et contrôler ces éléments.	C5
4.1	... décrire le principe de fonctionnement des principaux équipements pour la maîtrise des températures et procéder à leur réglage.	C4
4.2	... analyser la consommation d'énergie et si besoin, prendre des mesures correctives.	C6

* Niveau cognitif selon Bloom