

Brevet		Module champ professionnel
BF 24	Viticulture	
Conditions préalables	Le module est ouvert à toute personne bénéficiant d'un niveau de compétence équivalant à un CFC du champ professionnel de l'agriculture et disposant d'expérience pratique dans la branche ou le secteur visé.	
Compétences	Les candidats sont capables de comprendre les bases de la gestion d'un vignoble. Ils... 1. estiment la qualité d'une vendange (maturité, état sanitaire) 2. comprennent les principes de fumure de la vigne 3. comprennent les bases de fonctionnement d'un terroir 4. comprennent les bases de la protection de la vigne 5. citent les principaux modes de conduite d'un vignoble et peuvent prodiguer les principaux soins aux ceps	
Contenus	Maturation et vendange : - courbe de maturité, prélèvements, ° œchslé, % brix - dégustation des baies - teneurs en azote des moûts - qualité sanitaire des raisins - hygiène du matériel de vendange Gestion des sols : - carences principales - érosion, compactage Cépage, porte-greffe : - définition de la notion de terroir - critères pour le choix du cépage et du porte-greffe - base de la pépinière Maladies et ravageurs : - images des différentes maladies - biologie et lutte contre le mildiou, l'oïdium et le botrytis - principaux ravageurs - notions d'application et de quantités - utilisation des feuilles d'ACW et des fiches techniques Systèmes de culture : - mode de conduite (densité de plantation, mécanisation) - mode de taille - soins aux ceps	
Durée	Minimum 40 heures d'enseignement et 10 de travail personnel	
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	3	
Remarques		

Objectifs détaillés		
Le / la candidat(e)s est capable de		Niveau C*
1.1	Décrire ¹ les transformations du raisin au cours de la maturation et sa composition à maturité.	C3 - C4
1.2	Estimer ² la charge en raisin d'une parcelle donnée.	C3 - C4
1.3	Décrire l'influence de la teneur en azote du moût sur la qualité du vin et les techniques utilisées pour la mesurer.	C 3
1.4	Réaliser les prélèvements de raisins nécessaires au suivi de maturité.	C2 - C3
1.5	Mettre en œuvre les principales méthodes analytiques simples nécessaires aux contrôles de maturité.	C3 - C4
1.6	Réaliser un contrôle sanitaire des raisins.	C2 - C3
1.7	Décrire les principes de la vendange mécanique, ses avantages, ses inconvénients et ses conséquences sur la réception.	C3 - C4
1.8	Décrire les opérations de nettoyage concernant le matériel de cueillette (yc. machine à vendanger) et le matériel de transport de la vendange.	C3 - C4
2.1	Décrire les risques de l'érosion et du compactage des sols et les moyens pour les minimiser.	C 3
2.2	Identifier les symptômes de carences et d'accidents physiologiques, et les distinguer d'autres symptômes.	C 4
3.1	Présenter ³ les seuils minima de sensibilité thermique pour les organes herbacés et les organes aoûtés.	C 2
3.2	Exposer les exigences et limites thermiques, hivernales et estivales, pour une culture durable et qualitative de la vigne.	C 2
3.3	Expliquer et décrire le régime hydrique et les problèmes liés à l'eau du sol (hydro-morphie).	C 4
3.4	Estimer la pierrosité et la profondeur utilisable par les racines (volume exploitable).	C 4
3.5	Rassembler les données statistiques météorologiques d'une situation donnée.	C 3
3.6	Exposer les sources d'informations concernant les aptitudes agronomiques et les caractéristiques des cépages, de leurs sélections et clones, ainsi que des porte-greffes.	C 2
3.7	Décrire et expliquer les principaux modes de sélection de la vigne et énumérer leurs avantages et inconvénients respectifs.	C 4
4.1	Reconnaître ⁴ les causes de dégâts observés au vignoble (plantes adventices incluses) et évaluer leur nuisibilité.	C1 - C4
5.1	Identifier ⁵ les aptitudes d'un système de conduite de la vigne dans une parcelle donnée.	C3
5.2	Comprendre ⁶ l'influence du mode de conduite et des travaux du feuillage sur la récolte (quantité et qualité)	C3
5.3	Evaluer la vigueur de la vigne en fonction des objectifs de production	C3 - C4
5.4	Planifier les mesures adaptées pour protéger les vignes des principaux dégâts suivants afin d'assurer le rendement: grêle, oiseaux, gel, sécheresse, coups de soleil, dessèchement de la rafle et autres dégâts d'origine abiotique.	C3 - C4

* Niveaux cognitifs selon Bloom

¹ Savoir

² Savoir faire

³ Savoir

⁴ Savoir faire

⁵ Savoir faire

⁶ Savoir faire