

Brevet		Module de l'oenologie
WT 10	Mousseux et vins effervescents	
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	A la fin du module, la candidate/le candidat est capable de planifier, conduire et contrôler une campagne de vendanges et de vinification afin d'assurer la production d'un vin effervescent de qualité. Il/elle est capable de : 1. identifier les différents types de vins mousseux et effervescents et choisir celui qui est adapté à la situation. 2. décrire le choix des cépages possibles et la qualité de la vendange requise pour l'élaboration de vins effervescents. 3. décrire les opérations de vinification et évaluer les qualités organoleptiques d'un vin effervescent.	
Contenus	Cours théoriques Démonstrations, visites	
Durée (heures)	10 heures de cours	
Evaluation	Un examen écrit 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	1 point	
Remarques		

Objectifs détaillés		
Le/la candidat(e) est capable de...		Niveau c*
1.1	... énumérer les principaux types de vins mousseux et effervescents du monde et de décrire leurs caractéristiques.	C1
1.2	... décrire et expliquer les conditions nécessaires à l'élaboration de vins mousseux et effervescents.	C1
1.3	... choisir le type de production de vin effervescent adapté à sa situation.	C1
2.1	... définir les caractéristiques des raisins et des moûts aptes à l'obtention de vins de mousseux et effervescents.	C1
2.2	... choisir les cépages adaptés et définir la maturité optimale de la vendange pour l'obtention de vins de mousseux et effervescents.	C1
3.1	... développer et expliquer en particulier les techniques de réception, pressurage, vinification du vin de base et stockage des bouteilles sur latte.	C1
3.2	... décrire les principes de vinification et justifier les techniques œnologiques adaptées à l'obtention de vins mousseux et effervescents.	C1
3.3	... expliquer et justifier le tirage, la prise de mousse, le remuage et le dégorgement pour une méthode traditionnelle.	C1
3.4	... évaluer les caractéristiques organoleptiques d'un vin effervescent.	C1

* Niveau cognitif selon Bloom