



ASSOCIATION DES GROUPEMENTS
ET ORGANISATIONS ROMANDS
DE L'AGRICULTURE

**Règlement
concernant
les examens professionnels
pour arboriculteurs, viticulteurs
et cavistes**

du 25 novembre 2003

**Directives
concernant
les examens professionnels
pour cavistes**

du 19 avril 2004

Mise à jour du 13 octobre 2009

Table des matières

A. Règlement concernant les examens professionnels

1. Dispositions générales.....	2
2. Organisation	2
3. Publication, inscription, admission, frais d'examen	4
4. Déroulement de l'examen	6
5. Examen ; certificats de modules requis.....	7
6. Evaluation et attribution des notes	8
7. Brevet titre et procédure	9
8. Couverture des frais d'examens	10
9. Dispositions finales	11
10. Authentification.....	12

B. Directives concernant les examens professionnels

Introduction	13
Structure des examens professionnels.....	13
Formation orientée sur l'acquisition de compétences.....	14

Modules du brevet de caviste:

Module_O 1 De la réception au moût	16
Module_O 2 Les fermentations	18
Module_O 3 Elevage et clarification des vins.....	20
Module_O 4 Mise en bouteilles et conditionnement	22
Module_O 5 Hygiène, gestion de l'eau, de l'air et des effluents	24
Module_O 6 Conception et aménagement d'une cave.....	26
Module_O 12.1 Analyse sensorielle et dégustation des vins	28
Module_O 13 Techniques de laboratoire	30
Module_VO 16 Maturation et vendanges	32
Module_VO 17.1 Connaissance des vignobles, des vins et des marchés	34
Module_VAO 21 Coûts opérationnels	36
Module_VAO 23 Gestion du personnel et sécurité du travail	38
Module_VAO 27 Economie et cadre législatif viti-vinicole.....	40
Module_VAO 28 Notions de droit.....	42

Examens finaux du brevet:

Instructions pour la présentation de l'entreprise	44
Instructions pour le travail final de synthèse	45
Matière d'examen.....	46

REGLEMENT

concernant

LES EXAMENS PROFESSIONNELS POUR ARBORICULTEURS, VITICULTEURS ET CAVISTES

Vu

- la Loi fédérale du 29 avril 1998 sur l'agriculture (Loi sur l'agriculture),
- l'ordonnance du 13 décembre 1993 sur la formation professionnelle agricole,

les examens professionnels pour arboriculteurs, viticulteurs et cavistes sont réglés comme suit :

1 Dispositions générales

La dénomination professionnelle, tout comme le titre, sont indiqués au masculin et au féminin. Pour des raisons de lisibilité, les dispositions du présent règlement sont rédigées au masculin ou au féminin.

Article 1

- 1 L'Association des groupements et organisations romands de l'agriculture (ci-après nommée AGORA) est chargée, à la demande des cantons de langue française et du Tessin, d'organiser et de faire passer les examens professionnels pour arboriculteurs, viticulteurs et cavistes.

**Organe
responsable**

Article 2

- 1 Les examens professionnels doivent établir si le candidat possède les connaissances, compétences et aptitudes pour occuper un poste de chef ou exercer une activité professionnelle exigeant une qualification élevée.

**Objectif du
titre fédéral**

2 Organisation

Article 3

- 1 AGORA nomme une commission d'examen professionnel (appelée ci-après la commission) qui est composée de :

**Commission
d'examen
professionnel**

a) Arboriculteurs :

- un délégué par canton y compris le Tessin, choisi si possible parmi les personnes exerçant une activité en relation avec l'arboriculture;

- un représentant de l'Ecole de Changins ;
 - Président et Vice-président de la commission technique ;
- b) Viticulteurs :
- un délégué par canton, y compris le Tessin, choisi si possible parmi les personnes exerçant une activité en relation avec la viticulture;
 - un représentant de l'Ecole de Changins;
 - Président et Vice-président de la commission technique ;
- c) Cavistes :
- un délégué par canton, y compris le Tessin, choisi si possible parmi les personnes exerçant une activité dans la branche concernée;
 - un représentant de l'Ecole de Changins;
 - Président et Vice-président de la commission technique.
- 2 Toutes les tâches liées à l'octroi du brevet sont confiées à cette commission qui est désignée pour la même période administrative que celle du comité d'AGORA. Les membres sont rééligibles. La limite d'âge des membres de la commission est de 65 ans.
- 3 La commission et ses organes, qui se constitue elle-même, est organisée selon un règlement ad hoc (règlement concernant l'organisation de la commission des examens professionnels et des maîtrises pour arboriculteurs, viticulteurs et cavistes d'AGORA du 28 mai 2003). Un membre de la commission plénière peut représenter plusieurs professions. Il possède autant de voix qu'il représente de professions. Les décisions se prennent à la majorité des voix. En cas d'égalité, la voix du président est prépondérante.
- 4 La commission peut inviter d'autres personnes avec voix consultative à assister à ses séances.

Article 4

- 1 AGORA nomme le secrétaire de la commission définie à l'article 3, 1er alinéa, et assume la gestion du secrétariat de cette commission.
- 2 Tous les documents relatifs aux examens sont conservés par le secrétariat jusqu'à la fin de la session suivante; les copies des certificats avec les notes pendant dix ans.

**Secrétariat
de la
commission**

Article 5

- 1 Les tâches de la commission se répartissent dans ses différents organes selon le règlement ad hoc.
- 2 La commission :
- a) arrête les directives relatives au présent règlement;
 - b) fixe la taxe d'examen

**Tâches de la
commission**

- c) fixe la date et le lieu de l'examen;
- d) définit le programme de l'examen;
- e) donne l'ordre de préparer les devoirs d'examen et organise l'examen;
- f) nomme et engage les experts;
- g) décide de l'admission à l'examen ainsi que, le cas échéant, de l'exclusion de l'examen;
- h) procède au contrôle des certificats de modules, à l'évaluation de l'examen et décide de l'octroi du brevet;
- i) traite les requêtes et les recours;
- j) surveille l'application des directives concernant les contrôles de compétence dans chaque module;
- k) procède régulièrement à la mise à jour des modules, ordonne leur adaptation et fixe, d'entente avec les organisations agréées par l'OFFT, la durée de validité des certificats de modules;
- l) décide de la reconnaissance ou de la prise en compte d'autres qualifications et d'autres prestations;
- m) fait rapport de ses activités aux instances supérieures ainsi qu'à l'OFFT.

Article 6

**Publicité de
l'examen /
Surveillance**

- 1 L'examen est placé sous la surveillance de la Confédération; il n'est pas public. Dans des cas particuliers, la commission peut consentir à des dérogations.
- 2 L'OFFT est invité suffisamment tôt à assister à l'examen et reçoit les dossiers nécessaires à cet effet.

3 Publication, inscription, admission, frais d'examen

Article 7

Publication

- 1 L'examen est annoncé publiquement cinq mois au moins avant le début des épreuves dans la presse professionnelle.
- 2 Les annonces informent notamment sur :
 - a) les dates des épreuves
 - b) la taxe d'examen
 - c) l'adresse d'inscription
 - d) le délai d'inscription.

Article 8

Inscription

- 1 Les inscriptions se font au moyen du formulaire ad hoc, doivent être présentées dans le délai fixé et comporter :
 - a) un résumé des formations et de l'expérience professionnelle acquises;
 - b) les copies des titres et certificats de travail requis pour l'admission;

- c) les copies des certificats de modules obtenus ou des attestations d'équivalence;
- d) la copie d'un document officiel d'identité muni d'une photo;
- e) la mention de la langue d'examen.

Article 9

Admission

- 1 Sont admis à l'examen, les candidats qui remplissent les conditions suivantes :
 - a) sont titulaires du certificat fédéral de capacité se rapportant à la profession concernée (arboriculteur, viticulteur ou caviste) ou celui d'une profession connexe;
 - b) peuvent justifier d'une expérience professionnelle de deux ans après avoir acquis la formation de base;
 - c) ont acquis les certificats de modules requis ou disposent des attestations d'équivalence.
- 2 Les candidats sont admis sous réserve que la taxe d'examen au sens de l'art. 10, al.1, a été payée dans le délai imparti.
- 3 L'OFFT décide de l'équivalence des diplômes étrangers.
- 4 Les décisions concernant l'admission à l'examen sont communiquées aux candidats par écrit, au moins trois mois avant le début de l'examen. Les décisions négatives indiquent les motifs, les voies de droit et le délai imparti.

Article 10

Frais d'examen

- 1 Après avoir reçu confirmation de son admission, le candidat s'acquitte de la taxe d'examen. Le cas échéant, une contribution pour frais de matériel sera perçue séparément.
- 2 Le candidat qui se retire dans le délai autorisé conformément à l'art. 12, ou qui se retire pour des motifs valables a droit au remboursement du montant payé, déduction faite des frais occasionnés.
- 3 Le candidat qui se voit refuser le brevet n'a pas droit au remboursement des taxes.
- 4 L'OFFT perçoit une taxe pour l'établissement du brevet et l'enregistrement de son titulaire. Cette taxe est perçue auprès des lauréats, par le secrétariat d'AGORA, avant la remise des brevets.
- 5 Les frais de déplacement, de logement, de subsistance et d'assurance pendant la durée de l'examen sont à la charge du candidat.

4 Déroulement de l'examen

Article 11

Convocation

- 1 Un examen a lieu si, après sa publication, 10 candidats au moins remplissent les conditions d'admission. Lorsque ce nombre n'est pas atteint, la commission décide si l'examen a lieu.
- 2 Les candidats sont convoqués au moins 2 semaines avant le début de l'examen. Avec la convocation, ils reçoivent :
 - a) le programme de l'examen, qui indique le lieu, la date, l'heure de l'examen et les moyens auxiliaires dont les candidats sont autorisés ou invités à se munir;
 - b) la liste des experts.
- 3 Toute demande de récusation d'un expert doit être motivée et adressée 10 jours au moins avant le début de l'examen au secrétariat de la commission. Le président et le secrétaire de la commission décident irrévocablement de la suite à donner à la récusation et prend les mesures qui s'imposent.

Article 12

Retrait du candidat

- 1 Le candidat peut annuler son inscription jusqu'à 4 semaines avant le début de l'examen.
- 2 Passé ce délai, le retrait n'est possible que si une raison valable le justifie.
- 3 Sont réputés raisons valables:
 - a) le service militaire ou le service de protection civile;
 - b) la maladie, un accident ou la maternité;
 - c) un décès dans la famille.
- 4 Le retrait doit être communiqué sans délai et par écrit, avec pièces justificatives, à la commission.

Article 13

Exclusion de l'examen

- 1 Le candidat qui, en rapport avec les conditions d'admission, donne sciemment de fausses informations, présente les certificats de modules d'un tiers ou tente de tromper d'une autre manière la commission n'est pas admis à l'examen.
- 2 Est exclu de l'examen le candidat qui
 - a) utilise des moyens auxiliaires non autorisés;
 - b) enfreint gravement la discipline de l'examen;
 - c) tente de tromper les experts.

- 3 La décision d'exclure un candidat de l'examen incombe à la commission. Jusqu'à ce que celle-ci ait arrêté une décision formelle, le candidat a le droit de passer l'examen, sous réserve.

Article 14

- 1 Deux experts au moins apprécient le travail final et fixent la note en commun.
- 2 La commission décide de l'octroi du brevet. Le représentant de l'OFFT est invité à la séance.
- 3 Les proches parents du candidat, ses supérieurs et ses collaborateurs au moment de l'examen ou avant celui-ci se refusent en tant qu'experts lors l'examen et de la décision sur l'octroi du brevet.

**Experts,
séance
d'attribution
des notes**

5 Examen; certificats de modules requis

Article 15

- 1 L'examen consiste en une évaluation des connaissances et compétences professionnelles dans le cadre de l'entreprise et en un travail final de synthèse commun à plusieurs modules. La présentation du travail final, y compris l'interrogation orale, dure une demie journée.
- 2 L'examen peut être subdivisé en points d'appréciation et, éventuellement, en sous-points d'appréciation. La commission définit ces subdivisions ainsi que la pondération de chacune d'elles.

Examen

Article 16

- 1 L'examen comprend les parties et les critères d'appréciation suivants :
 - Evaluations des connaissances et compétences professionnelles dans le cadre de l'entreprise
 - Travail final de synthèse
 - Défense du travail final de synthèse
- 2 Les prescriptions détaillées régissant le travail final sont indiquées dans les directives relatives à l'examen, conformément à l'art. 5, al.1, let. a.

**Exigences
concernant
l'examen**

Article 17

- 1 Les certificats de modules requis en vue de l'octroi du brevet figurent dans les directives relatives au règlement.

Modules

- 2 Le contenu et les exigences des modules contrôlés par l'organisation agréée par l'OFFT sont spécifiés dans les directives relatives à l'examen ou dans le descriptif des modules.

6 Evaluation et attribution des notes

Article 18

**Règle
générale**

- 1 L'évaluation de l'examen est basée sur des notes. Les dispositions des articles 19 et 20 du présent règlement sont applicables.

Article 19

Évaluations

- 1 Une note entière ou une demi-note est attribuée pour les points d'appréciation et les sous-points d'appréciation, conformément à l'art. 20.
- 2 La note globale de l'examen correspond à la moyenne de toutes les notes de point d'appréciation. Elle est arrondie à la première décimale. Si le mode d'appréciation permet de déterminer directement la note globale de l'examen sans faire appel aux points d'appréciation, cette note est attribuée en vertu de l'art. 20.

Article 20

Notation

- 1 Les prestations des candidats sont évaluées par des notes échelonnées de 6 à 1. Les notes supérieures ou égales à 4 désignent des prestations suffisantes; les notes inférieures à 4 des prestations insuffisantes. Seules les demi notes sont admises comme notes intermédiaires.
- 2 Echelle des notes

Note	Qualité des prestations
6	Très bien, qualitativement et quantitativement
5	Bien, conforme aux exigences
4	Conforme aux exigences minimales
3	Faible, incomplet
2	Très faible
1	Travail inutilisable ou non exécuté

Article 21**Conditions
de réussite et
octroi du
brevet**

- 1 L'examen est réussi lorsque la note globale est au minimum 4,0.
- 2 L'examen n'est en aucun cas réussi, si le candidat
 - a) ne se désiste pas à temps;
 - b) ne se présente pas à l'examen sans motif valable;
 - c) se retire après le début de l'examen sans motif valable;
 - d) est exclu de l'examen.
- 3 La commission décide, sur la base des certificats de modules obtenus ou des attestations d'équivalence ainsi que des prestations fournies à l'examen, de l'octroi ou du refus du brevet.
- 4 La commission établit, pour chaque candidat, un certificat d'examen. Ce dernier doit contenir au moins les indications suivantes:
 - a) la validation des certificats de modules obtenus;
 - b) l'évaluation de l'examen;
 - c) l'octroi ou le refus du brevet;
 - d) les voies de droit, si le brevet est refusé.

Article 22**Répétition
de l'examen**

- 1 Les candidats qui échouent à l'examen sont autorisés à se présenter une deuxième fois après un délai d'un an au moins.
- 2 Les candidats qui échouent à ce deuxième examen sont autorisés à se présenter une troisième et dernière fois après un délai de trois ans au moins après le premier examen.
- 3 Le deuxième examen ne porte que sur les branches dans lesquelles le candidat a obtenu une note inférieure à 5,0. Le troisième examen porte sur toutes les branches du deuxième examen.
- 4 Les conditions d'inscription et d'admission au premier examen s'appliquent également aux examens ultérieurs.

7 Brevet, titre et procédure**Article 23****Titre et
publication**

- 1 Le brevet est délivré par l'OFFT. Il porte la signature du directeur de l'office ainsi que celle du président de la commission.
- 2 Les titulaires du brevet sont autorisés à porter le titre protégé de:
 - a) Arboriculteurs :
 - Arboriculteur avec brevet fédéral

- Obstbauer mit eidgenössischem Fachausweis
 - Frutticoltore con attestato professionale federale.
- b) Viticulteurs :
- Viticulteur avec brevet fédéral
 - Winzer mit eidgenössischem Fachausweis
 - Viticoltore con attestato professionale federale.
- c) Cavistes :
- Caviste avec brevet fédéral
 - Weintechnologe mit eidgenössischem Fachausweis
 - Cantiniere con attestato professionale federale.
- 3 Les noms des titulaires sont publiés et inscrits dans un registre tenu par l'OFFT et accessible au public. Les dispositions de la législation sur la protection des données sont réservées.
- 4 Les titulaires du brevet sont les seuls habilités à porter le titre protégé. Quiconque s'arroge ce titre ou utilise un titre qui donne l'impression qu'il a réussi l'examen est punissable.

Article 24

**Retrait du
brevet**

L'OFFT peut retirer tout brevet obtenu de manière illicite. Les poursuites pénales sont réservées.

La décision de l'OFFT peut être déférée dans les 30 jours suivant sa notification à la Commission de recours du DFE.

Article 25

**Voies de
droit**

- 1 Les décisions de la commission concernant la non-admission à l'examen ou le refus du brevet peuvent faire l'objet d'un recours devant l'instance cantonale responsable de la formation professionnelle. Le recours doit indiquer les conclusions et les motifs.

8 Couverture des frais d'examen

Article 26

**Vacations,
décompte**

- 1 AGORA fixe le montant des vacations versées aux membres de la commission.
- 2 AGORA supporte les frais d'examen qui ne sont pas couverts par les taxes correspondantes, par la subvention fédérale, cantonale ou d'autres ressources.

- 3 Le montant de la subvention fédérale est déterminé sur la base d'un décompte détaillé établi au terme de l'examen et remis à l'OFFT conformément à ses directives.

9 Dispositions finales

Article 27

- 1 Le règlement concernant les examens professionnels pour arboriculteurs du 1^{er} janvier 1998 est abrogé.
- 2 Le règlement concernant les examens professionnels pour viticulteurs du 1^{er} janvier 1998 est abrogé.
- 3 Le règlement concernant les examens professionnels pour cavistes du 1^{er} janvier 1998 est abrogé.

**Abrogation
du droit en
vigueur**

Article 28

- 1 Le premier examen et le premier contrôle des certificats de modules en vertu du présent règlement auront lieu en 2004.
- 2 Des candidats répéteurs, qui ont échoué selon des dispositions antérieures, peuvent répéter l'examen selon les dispositions des règlements du 1^{er} janvier 1998.

**Dispositions
transitoires**

Article 29

- 1 Le présent règlement entre en vigueur à la date de son approbation par l'OFFT.

**Entrée en
vigueur**

10 Authentification

Lausanne, le 28 mai 2003.

Arrêté

ASSOCIATION DES GROUPEMENTS ET ORGANISATIONS ROMANDS DE
L'AGRICULTURE

Le Président :

Le Directeur :

R. Stauffer

W. Willener

Le présent règlement est approuvé.
Berne, le 25 novembre 2003

OFFICE FEDERAL DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE ET DE LA TECHNOLOGIE

Le Directeur

E. Fumeaux

D I R E C T I V E S

du 19 avril 2004

concernant les

examens professionnels pour cavistes

La Commission des examens professionnels et des maîtrises pour arboriculteurs, viticulteurs et cavistes de la Suisse romande (ci-après la commission), désignée par le comité de l'Association des groupements et organisations romands de l'agriculture (appelée ci-après AGORA), se fondant sur les articles 1 à 29 du règlement des examens professionnels pour arboriculteurs, viticulteurs et cavistes du 25 novembre 2003, édicte les directives suivantes:

Introduction

Lors des examens professionnels, le candidat doit donner la preuve qu'il possède les qualifications professionnelles nécessaires et l'ensemble des connaissances requises pour planifier, diriger et exécuter les opérations visant à conduire l'exploitation. Il maîtrise les techniques de production et le calcul du coût des opérations. Par ailleurs, il doit faire preuve de connaissances générales étendues.

Structure des examens professionnels

La formation continue est offerte selon une structure modulaire, dont chaque module est enseigné de manière indépendante et se termine par un examen. Ces modules sont les suivants :

- O 1 De la réception au moût
- O 2 Les fermentations
- O 3 Elevage et clarification des vins
- O 4 Mise en bouteille et conditionnement
- O 5 Hygiène, gestion de l'eau, de l'air et des effluents
- O 6 Conception et aménagement d'une cave
- O 12.1 Analyse sensorielle et dégustation des vins
- O 13 Techniques de laboratoire
- VO 16 Maturation et vendanges
- VO 17.1 Connaissances des vignobles, des vins et des marchés
- VAO 21 Coûts opérationnels
- VAO 23 Gestion du personnel et sécurité du travail
- VAO 27 Economie et cadre législatif viti-vinicole
- VAO 28 Notions de droit

Une fois les modules mentionnés ci-dessus acquis, le candidat peut se présenter à l'examen de synthèse qui couronne les examens professionnels. Cet examen comprend les parties et les critères d'appréciation suivants :

1. Evaluation des connaissances et compétences professionnelles dans le cadre de l'entreprise
2. Travail final de synthèse

3. Défense du travail final de synthèse

Chacun de ces points d'appréciation fait l'objet d'une note. L'examen est réussi lorsque la note globale est au minimum de 4,0. La note globale résulte de la moyenne des trois parties, la note de la partie 1 «Evaluation des connaissances et compétences professionnelles dans le cadre de l'entreprise » ayant un coefficient de 5, la note de la partie 2 « Travail final de synthèse » un coefficient de 3 et la note de la partie 3 « Défense du travail final de synthèse » un coefficient de 2.

L'examen de synthèse permet au candidat de prouver qu'il est capable de faire la synthèse des compétences acquises dans les différents modules et qu'il les utilise avec profit ces sur son entreprise.

Les parties 1. et 3. de l'examen de synthèse se déroulent sur une demi journée.

La partie 2 de l'examen de synthèse consiste à rédiger un document.

Formation orientée sur l'acquisition de compétences

Chaque module a pour but l'acquisition d'une **compétence** qui est attestée par un certificat. Cette compétence est définie par l'objectif général du module. Elle indique le résultat à atteindre et pour lequel il faut mobiliser diverses ressources. Celles-ci forment l'objet de la formation et sont définies en termes **d'objectifs**.

Les objectifs sont classés en 6 niveaux (taxonomie de Bloom) :

(C1) Apprendre par cœur

Capacité de mobiliser, de manière routinière, un savoir qui a été mémorisé : notions, faits, définitions.
Verbes typiques : énumérer, nommer, savoir par cœur, restituer...

(C2) Comprendre

Non seulement restituer, mais faire des liens (comprendre) entre les contenus, présenter avec ses mots propres, résumer. Savoir dans le sens de pouvoir mobiliser des éléments.
Verbes typiques : décrire, expliquer, comprendre, résumer...

(C3) Appliquer l'appris dans de nouvelles situations, faire des transferts

Distinguer la situation d'apprentissage de la situation d'application (transfert). Elle ne doit pas être la même, des éléments ont changé, ce qui modifie le résultat.

Verbes typiques : comparer, déduire, distinguer, transférer...

(C4) Analyser des relations complexes

Séparer des éléments, les ordonner, les comparer en fonction de critères, repérer les critères, les contradictions, décoder les intentions. Trouver les principes et les structures de base.

Verbes typiques : analyser, ordonner, décrypter, développer, combiner...

(C5) Développer la réflexion

Réorganiser les éléments en un produit nouveau. Développement original de plans, de structures, de concepts. Utilisation de modèles. Développer quelque chose.

Verbes typiques : mesurer, interpréter, développer, transposer...

(C6) Porter un jugement

Porter un jugement sur un ensemble complexe comprenant des niveaux différents. Evaluer signifie avoir des critères pour considérer l'objet d'évaluation sous des angles différents et de manière autonome. Donner un avis, une expertise. Prendre des décisions et les justifier.

Verbes typiques : évaluer, décider, argumenter, juger...

Module	O 1 De la réception au moût
Prérequis	CFC ou examen d'entrée
Compétence opérationnelle	Planifier, conduire et contrôler la réception, le pressurage et la clarification de moûts blancs ainsi que le cuvage des rouges en vue d'obtenir des vins de qualité.
Contenu	Cours théoriques, pratiques en cave ou en laboratoire
Niveau	Examen Brevet Fédéral
Durée	Le module comprend 68 périodes de cours
Forme	Blocs de 2 jours en juin, en août et en septembre
Contrôle des compétences	Examen écrit, oral et pratique
Reconnaissance	Brevet fédéral de caviste, et diplôme ES de l'EIC
Prestataires	Ecole spécialisée de Changins
Validité au brevet	10 ans après réussite de l'évaluation
Adaptation des objectifs	Selon besoin

Objectifs détaillés

	Au terme du module, les participant(e)s sont capables de :
Oenologie	<p>Adapter (C3-C4) le programme de travail à l'intention d'un caviste, sur la base des indications organoleptiques et analytiques de l'état de la vendange.</p> <p>Décrire (C3-C4) les influences sur la composition du moût (blancs et rouges) que peuvent occasionner les diverses opérations de réception, de macération préfermentaire, de pressurage et de clarification et proposer (C3-C4) les méthodes pour régler (C5-C6) les problèmes pouvant en découler.</p>
Technologie	<p>Décrire (C3-C4) les principaux types de transport de la vendange, de matériel de réception, de pressurage et de débordage disponibles sur le marché. Expliquer (C3-C4) le fonctionnement des différentes machines à disposition et décrire (C3-C4) l'entretien de ce matériel.</p> <p>Expliquer C5 l'incidence de l'utilisation du matériel de transport, de réception, de pressurage et de débordage sur la qualité du produit.</p> <p>Identifier (C1-C2) et décrire (C3-C4) les risques d'altération de la matière première liés aux opérations de réception, de pressurage et de clarification des moûts.</p>
Techniques analytiques	Effectuer (C3-C4) les principales analyses chimiques, physiques et microbiologiques sur un moût rouge et blanc. Interpréter (C5-C6) les résultats.
Pratique de cave	<p>Décrire (C3-C4) les produits œnologiques existants sur le marché pour les opérations ci-dessus et expliquer (C3-C4) leur application à la cave. Choisir (C5-C6) les techniques de vinification à appliquer à des raisins blancs et rouges sur la base de fiches techniques de vinification et du matériel à disposition.</p> <p>Planifier (C5-C6) en temps et en ressources humaines et réaliser (C3-C4) en pratique un chantier de réception, de pressurage et de clarification des moûts.</p>
Hygiène	<p>Identifier (C1-C2) les points de contrôle critiques (CCP) de la réception à la clarification des moûts.</p> <p>Réaliser (C3-C4) le nettoyage du matériel et des locaux pour la préparation des vendanges</p>
Economie	<p>Calculer (C3-C4) les coûts de revient unitaires des opérations de réception, de pressurage et de clarification des moûts.</p> <p>Déterminer (C3-C4) le seuil de rentabilité pour diverses situations de réception, de pressurage et de clarification des moûts.</p>
Législation	Décrire (C3-C4) les principales références légales concernant la qualité des moûts, qu'ils proviennent de cultures conventionnelles, PI ou Bio.

Module	O 2 Les fermentations
Prérequis	CFC (viti et/ou oeno) Sans CFC (viti et/ou oenon) ou examen entrée : O1 (de la réception au moût)
Compétence opérationnelle	Conduire et contrôler les fermentations alcooliques et malolactiques
Contenu	<ul style="list-style-type: none">➤ Cours théoriques, cours pratiques et exercices➤ visite➤ Laboratoire d'analyse et de microbiologie
Niveau	Examen Brevet Fédéral
Durée	64 périodes + environ 6 périodes de contrôle
Forme	cours blocs demi-journée (en principe 5 demi-journées avant les vendanges) cours blocs de 3 jours, en principe avant les vendanges 3 jours blocs après les vendanges
Contrôle des compétences	Examen écrit examen oral pratique au laboratoire
Reconnaissance	Brevet fédéral de caviste, et diplôme ES de l'EIC
Prestataires	Ecole spécialisée de Changins
Validité au brevet	10 ans après réussite de l'évaluation
Adaptation des objectifs	Selon besoin

Objectifs détaillés

	<p>Au terme du module, les participant(e)s sont capables de :</p>
	<p>décrire (C2) et expliquer (C2) les aspects biochimiques des fermentations viniques qui ont une incidence pour l'œnologie et d'en utiliser (C3) les applications pratiques</p> <p>expliquer (C2), comparer (C3) et appliquer (C3) les différentes méthodes qui permettent d'induire ces fermentations par ensemencement</p> <p>décrire (C2) les déviations ou problèmes qui peuvent se produire durant ces fermentations et leur origine. Expliquer (C4) et appliquer (C6) les moyens disponibles pour y remédier</p> <p>décrire (C2) et appliquer (C3) différents moyens de bloquer ces fermentations reconnaître (C2) les dangers potentiels durant les périodes de fermentation, d'appliquer (C2) et de faire respecter les mesures adéquates pour la prévention des accidents</p> <p>décrire (C2) et pratiquer (C3) différentes analyses de laboratoire importantes pour suivre les fermentations dont : l'acidité volatile, les sucres résiduels, l'alcool, les acides de la FML. Interpréter (C4) les résultats de ces analyses.</p> <p>Décrire (C3) les principaux types de cuverie, et d'installations d'énergie disponibles sur le marché. Expliquer (C6) le fonctionnement des différentes machines à disposition et décrire (C3) l'entretien de ce matériel.</p> <p>Expliquer (C5) leur incidence sur la qualité du produit final.</p>

Module	O 3 Elevage et clarification des vins
Prérequis	CFC (viti et/ou oeno) ou examen entrée
Compétence opérationnelle	Planifier, conduire et contrôler les principales opérations de l'élevage et de la clarification des vins.
Contenu	Cours théoriques et pratiques
Niveau	Examen Brevet Fédéral
Durée	Le module comprend 118 périodes de cours
Forme	fin octobre à février
Contrôle des compétences	Examen écrit Examen oral et pratique
Reconnaissance	Brevet fédéral de caviste, et diplôme ES de l'EIC
Prestataires	Ecole spécialisée de Changins
Validité au brevet	10 ans après réussite de l'évaluation
Adaptation des objectifs	Selon besoin

Objectifs détaillés

	Au terme du module, les participant(e)s sont capables de :
Oenologie	<p>Décrire (C3-C4) les phénomènes liés à l'acidification et à la désacidification des vins.</p> <p>Enoncer (C1-C2) et décrire (C3-C4) les phénomènes physico-chimiques intervenant lors des étapes de la stabilisation chimique, physique et du collage des vins.</p> <p>Réaliser (C5) des essais d'assemblage de vins.</p>
Pratique de cave	<p>Formuler (C3-C4), planifier (C5-C6) et réaliser (C3-C4) les opérations intervenant lors de l'élevage et de la clarification des vins. Utiliser (C4) les différentes machines à disposition et décrire (C3) l'entretien de ce matériel.</p> <p>Se conformer (C4) aux normes de sécurité de la cave.</p>
Technologie	<p>Décrire (C3) et expliquer (C5) le fonctionnement des principaux types d'équipement pour la stabilisation physique, la filtration, le transfert des vins et la maîtrise des gaz (inertage, micro-oxygénation, carbonication).</p> <p>Expliquer (C5) l'incidence de l'utilisation de ces équipements sur la qualité du vin.</p>
Techniques analytiques	<p>Identifier (C3), décrire (C3) et prévenir (C5) les altérations du vin.</p> <p>Réaliser (C3-C4) les principales analyses chimiques, physiques et microbiologiques des vins durant la phase d'élevage et de clarification.</p> <p>Interpréter (C5-C6) les résultats.</p> <p>Estimer (C3-C4) les besoins en collage des vins et réaliser (C3-C4) les essais nécessaires à leur application.</p>
Economie	Appliquer (C2) le plan d'hygiène de la cave.
Législation	Enoncer (C1-C2), décrire (C3-C4) et se conformer (C4) aux principales références légales, ayant une incidence sur les opérations liées à l'élevage et à la clarification des vins.
Calculs	Résoudre (C4), oralement ou par écrit, des calculs de dosage ou de dimensionnement, relatifs à divers thèmes de l'œnologie, désacidification, SO ₂ , collage et filtration.

Module	O 4 Mise en bouteilles et conditionnement
Prérequis	Module O 5
Compétence opérationnelle	Planifier, préparer et réaliser la mise en bouteilles d'un vin
Contenu	Cours théoriques, pratiques, visites d'entreprises
Niveau	Examen Brevet Fédéral
Durée	Le module comprend 72 périodes de cours
Forme	Bloc : Décembre à avril
Contrôle des compétences	Examen écrit Examen oral et pratique
Reconnaissance	Brevet fédéral de caviste, et diplôme ES de l'EIC
Prestataires	Ecole spécialisée de Changins
Validité au brevet	10 ans après réussite de l'évaluation
Adaptation des objectifs	Selon besoin

Objectifs détaillés

	Au terme du module, les participant(e)s sont capables de :
Techniques analytiques	<p>Effectuer (C5) les contrôles sur les produits secs.</p> <p>Effectuer (C5) le test de détermination de troubles en bouteilles.</p> <p>Contrôler (C5) la stabilité microbiologique d'un vin après la mise.</p>
Œnologie, pratique de cave	<p>Citer (C2) les critères nécessaires (stabilités, qualité) permettant la mise en bouteille d'un vin et interpréter (C5) les résultats.</p> <p>Dans une situation donnée choisir (C5) le moyen et la finesse de filtration finale en fonction des caractéristiques du vin à miser.</p> <p>Proposer (C4) et justifier (C5) le conditionnement et l'habillage techniquement le plus approprié.</p> <p>Décrire (C3) les conditions de stockage optimales du matériel sec.</p> <p>Planifier (C5) et réaliser (C4) en temps, en ressources humaines et en pratique un chantier de mise et conditionnement.</p> <p>Planifier (C5) et effectuer (C4) l'entretien du matériel de mise.</p>
Technologie	<p>Décrire (C1) et comprendre (C2) les principes physiques et technologiques de la filtration. Décrire (C1), comparer (C3) et dimensionner (C3) les appareils de filtrations avant mise (filtres à plaques, à modules lenticulaires et membranes).</p> <p>Décrire (C3) et expliquer (C4) le fonctionnement des principaux types d'équipement pour la mise en bouteilles des vins (rinceuses, laveuses, tireuses, boucheuses, étiqueteuses, paletiseurs).</p> <p>Expliquer (C5) l'incidence de l'utilisation de ces équipements sur la qualité du vin.</p>
Hygiène	<p>Identifier (C2) les HACCP de la mise en bouteilles et du conditionnement.</p> <p>Rédiger (C4) un plan d'hygiène pour la mise.</p> <p>Réaliser (C4) le nettoyage et la désinfection d'un chantier de mise.</p>
Hygiène	<p>Argumenter (C2) le choix du conditionnement et de l'habillage du produit sur son potentiel de vente.</p>
Législation	<p>Se conformer (C4) aux références légales relatives à l'étiquetage du produit</p>

Module	O 5 Hygiène, gestion de l'eau, de l'air et des effluents
Prérequis	CFC (viti et/ou oeno) ou examen entrée
Compétence opérationnelle	Définir les points critiques de l'hygiène en œnologie et établir un plan d'hygiène dans une cave. Gérer l'impact de la vinification sur l'environnement.
Contenu	Cours théoriques et visites
Niveau	Examen Brevet Fédéral
Durée	Le module comprend 28 périodes de cours
Forme	Cours blocs de ½ à 1,5 jour hebdomadaires au mois de janvier et février
Contrôle des compétences	Examen écrit Dossier personnel à rédiger
Reconnaissance	Brevet fédéral de caviste, et diplôme ES de l'EIC
Prestataires	Ecole spécialisée de Changins
Validité au brevet	10 ans après réussite de l'évaluation
Adaptation des objectifs	Selon besoin

Objectifs détaillés

	Au terme du module, les participant(e)s sont capables de :
Hygiène appliquée à l'œnologie	Décrire (C1) les règles de base de l'hygiène et les appliquer (C2) à l'œnologie.
	Rédiger (C4) un plan d'hygiène dans une cave.
	Décrire (C2) et interpréter (C5) l'importance de la qualité de l'eau et de l'air dans l'environnement d'une cave.
	Déterminer (C4) et appliquer (C4) des solutions pour résoudre des problèmes d'hygiène dans une cave.
	Décrire (C2) les documents législatifs importants se rapportant à l'hygiène en œnologie.
Les effluents en œnologie	Citer (C2) les différents sous-produits de la vinification.
	Décrire (C3) leur impact possible sur l'environnement.
	Discuter (C4) les moyens de valoriser et/ou d'éliminer les sous-produits de la vinification et ainsi de réduire leur impact sur l'environnement.
	Décrire (C2) les documents législatifs importants se rapportant aux effluents en œnologie.

Module	O 6 Conception et aménagement d'une cave
Prérequis	CFC (caviste) Module VAO 21, VAO 23, O1, O2, O3, O4 et O5
Compétence opérationnelle	Etablir, planifier et contrôler le concept technique et économique de la transformation ou de la création d'une cave.
Contenu	Cours théoriques, exercices en classe, visite d'entreprise
Niveau	Examen Brevet Fédéral
Durée	Le module comprend 24 périodes de cours
Forme	Cours théoriques, exercices en classe, visite d'entreprise
Contrôle des compétences	Rapport écrit et soutenance orale sur l'étude de cas.
Reconnaissance	Brevet fédéral de caviste, et diplôme ES de l'EIC
Prestataires	Ecole spécialisée de Changins
Validité au brevet	10 ans après réussite de l'évaluation
Adaptation des objectifs	Selon besoin

Objectifs détaillés

	Au terme du module, les participant(e)s sont capables de :
Choix technique	<p>En fonction de l'exploitation, établir C4 le calendrier des apports de vendange, afin de choisir C5 et de dimensionner C5 le matériel de réception et de traitement de la vendange et du moût.</p> <p>En fonction de cela, choisir C5 et dimensionner C5 le matériel : de cuverie, de thermorégulation, de filtration, de transfert et de conditionnement du vin.</p>
Choix économique	Estimer C4 et proposer C5 les investissements nécessaires et l'amortissement du matériel de vinification. Choisir C5, en fonction de contraintes techniques et économiques de sous-traiter ou non certaines tâches.
Installation	Dans le cas d'une transformation ou d'une nouvelle cave, coordonner C5 et contrôler C5 avec l'architecte, les plans, les contraintes de sécurité et le choix des matériaux utilisés pour le nouveau bâtiment, ainsi que la disposition du matériel.
Simulation de cas	<p>Sur la présentation d'un cas concret d'aménagement d'une nouvelle cave, proposer C4 une étude technique et financière sur la réalisation de celle-ci.</p> <p>Toujours dans ce cadre, coordonner C5 un travail de groupe, présenter C5 et défendre C5 individuellement cette étude.</p>

Module	O 12.1 Analyse sensorielle et dégustation des vins
Prérequis	aucun
Compétence opérationnelle	Evaluer et décrire de façon analytique les propriétés organoleptiques des vins.
Contenu	Enseignement théorique et pratique ; exercices d'analyse sensorielle ; familiarisation aux odeurs, saveurs, sensations tactiles et visuelles; exercices d'expression orale et écrite de description ; utilisation de fiches diverses ; réalisation de séances de dégustation ; dégustation de nombreux vins de cépages et régions diverses, de niveaux qualitatifs divers et pouvant présenter des défauts. Entraînement individuel libre aux saveurs et aux odeurs.
Niveau	Examen Brevet Fédéral
Durée	Le module comprend 45 heures de cours
Forme	15 matinées de 3 h
Contrôle des compétences	Une évaluation théorique écrite en cours de formation. Une préparation de séance en groupe. Un examen final oral comportant dégustation et description analytique de plusieurs vins.
Reconnaissance	Brevet fédéral de caviste, et diplôme ES de l'EIC
Prestataires	Ecole spécialisée de Changins
Validité au brevet	10 ans après réussite de l'évaluation
Adaptation des objectifs	Selon besoin

Objectifs détaillés

	Au terme du module, les participant(e)s sont capables de :
Physiologie	Enumérer (C1-C2) les sens humains impliqués lors de l'analyse sensorielle et décrire (C3-C4) le principe général de leur fonctionnement respectif.
Technique méthodologie	Décrire (C1-C2) la méthodologie à employer pour la description complète d'un vin et l'appliquer (C3-C4) à tous les types de vins courants.
	Nommer (C1-C2) et utiliser (C3-C4) les descripteurs minimaux lors de l'analyse organoleptique d'un vin.
	Distinguer (C3-C4) une description analytique d'une description hédonique et les utiliser (C3-C4) à bon escient.
	Utiliser (C3-C4) correctement les fiches de dégustation et les échelles de notation les plus couramment employées.
	Citer (C1-C2) les tests discriminatifs simples utilisés en analyse sensorielle (test triangulaire, test duo-trio) et expliquer (C3-C4) leur fonctionnement.
Rétrocession	Transmettre (C3-C4) clairement, tant par oral que par écrit, la description objective complète d'un vin.
	Juger (C5-C6) et décrire (C3-C4) les caractéristiques complexes d'un vin au-delà de la pure description analytique sensorielle stricte.
	Jauger (C5-C6) et décrire (C3-C4) les qualités et les défauts d'un vin.
Cépages et régions	Décrire (C1-C2) les caractéristiques organoleptiques des vins issus des cépages principaux cultivés en Suisse, des cépages internationaux importants et des régions et appellations connues.
	Déceler (C5-C6) ces caractéristiques lors de la dégustation.
Mise en place	Enoncer (C1-C2) les principes pour le bon déroulement d'une séance de dégustation.
	Mettre en place (C3-C4) et animer (C5-C6) une séance de dégustation.

Module	O 13 Techniques de laboratoire
Prérequis	Porteur de CFC (viti et/ou oeno) ou examen entrée
Compétence opérationnelle	Equiper et gérer un laboratoire d'œnologie pour les analyses de base.
Contenu	Cours théoriques et pratiques
Niveau	Examen Brevet Fédéral
Durée	Le module comprend 36 périodes de cours
Forme	Cours blocs de 2 x 2 jours et ½ journées entre avril et juin
Contrôle des compétences	Examen écrit avec note, examen oral et pratique avec appréciation
Reconnaissance	Brevet fédéral de caviste, et diplôme ES de l'EIC
Prestataires	Ecole spécialisée de Changins
Validité au brevet	10 ans après réussite de l'évaluation
Adaptation des objectifs	Selon besoin

Objectifs détaillés

	Au terme du module, les participant(e)s sont capables de :
Bases de micro-biologie	Décrire (C1) les caractéristiques des différents micro-organismes que l'on peut rencontrer en œnologie et les reconnaître (C2).
Techniques de micro-biologie	Expliquer (C2) et utiliser (C3) les techniques microbiologiques de base qui peuvent être pratiquées dans un laboratoire d'œnologie, à savoir : réglage et observation au microscope, comptage, numération et identification simple des micro-organismes.
Bases de chimie	Définir (C2) des notions simples de chimie comme : une réaction chimique, un acide et une base, un atome et une molécule, une solution.
Bonnes pratiques de laboratoire	Décrire (C1) les règles de base à appliquer dans un laboratoire.
	Distinguer les dangers potentiels dans des conditions particulières de laboratoire.
Pratique de base du laboratoire d'analyse	Entretien, régler des appareils comme une balance, un pH mètre, faire une titration, préparer une solution.
	Evaluer (C6) les besoins et les coûts des différents instruments et appareils nécessaires pour monter un laboratoire selon les analyses que l'on veut effectuer.

Module	VO 16 Maturation et vendanges
Prérequis	CFC ou examen d'entrée
Compétence opérationnelle	Planifier, conduire et contrôler une campagne de vendanges afin d'assurer la qualité du raisin livré à la cave.
Contenu	Cours théoriques, exercices en classe ou sur le terrain, laboratoire.
Niveau	Examen Brevet Fédéral
Durée	Le module comprend 31.5 périodes de cours
Forme	Bloc de 2,5 + 2 jours en septembre
Contrôle des compétences	Examen écrit
Reconnaissance	Brevet fédéral de caviste, de viticulteur, et diplôme ES de l'EIC
Prestataires	Ecole spécialisée de Changins
Validité au brevet	10 ans après réussite de l'évaluation
Adaptation des objectifs	Selon besoin

Objectifs détaillés

	Au terme du module, les participant(e)s sont capables de :
Viticulture	Énoncer (C1-C2) les incidences des facteurs pédo-climatiques et variétaux sur la maturation des raisins.
	Estimer (C3-C4) l'adéquation d'un mode de conduite et d'un encépagement pour une région viticole donnée.
	Décrire (C3-C4) les transformations du raisin au cours de la maturation et sa composition à maturité.
	Décrire (C3-C4) les implications de la vendange mécanique sur la culture de la vigne.
Oenologie	Identifier (C1-C2) et décrire (C3-C4) les risques oenologiques liés à l'état sanitaire de la vigne et au mode de vendange.
	Établir (C3-C4) un programme de vinification des raisins blancs et rouges, sur la base des indications émanant des contrôles viticoles.
Techniques analytiques	Réaliser (C3-C4) le suivi de la progression de la maturité de parcelles de raisin et proposer (C3-C4) les dates probables de récolte sur la base des données des contrôles de maturité.
	Réaliser (C3-C4) les principales méthodes de contrôles analytiques nécessaires à évaluer (C5-C6) la qualité d'une vendange peu avant sa récolte.
Technologie	Définir (C3-C4), l'utilisation d'un matériel existant en fonction des indications émanant des contrôles viticoles et des conditions locales.
	Planifier (C5-C6) en temps et en ressources humaines un chantier de vendange.
Hygiène	Identifier (C1-C2) les CCP, de la vigne à l'entrée en cave.
	Rédiger (C3-C4) un plan d'hygiène s'étendant de la vigne à la cave.
Economie	Identifier (C1-C2) et décrire (C3-C4) les caractéristiques du contexte économique viti-vinicole des principales régions romandes.
	Distinguer (C3-C4), d'un point de vue économique, les différences entre le recours aux moyens de vendange manuels et mécaniques.
Législation	Distinguer (C3-C4) les cadres légaux régissant l'engagement et l'emploi du personnel de vendange.
	Distinguer (C3-C4) les cadres légaux régissant différents types de vendanges (PI, Bio, etc.)

Module	VO 17.1 Connaissance des vignobles, des vins et des marchés
Prérequis	
Compétence opérationnelle	Appréhender la situation de la viti-viniculture mondiale et suisse. Situer et comparer le potentiel d'une région face à un marché ouvert.
Contenu	Enseignement théorique et pratique, incluant: cours frontaux, diapositives, films documentaires, visites d'études, recherches personnelles de renseignements, exposés, travaux de groupe, dégustations et description des vins des régions étudiées.
Niveau	Examen Brevet Fédéral
Durée	Le module comprend 36 heures de cours
Forme	9 x 4 h
Contrôle des compétences	Evaluations formatives: un à deux travaux écrits plus un exposé en groupe. Evaluation finale sommative: examen oral ou écrit.
Reconnaissance	Brevet fédéral de caviste, de viticulteur, et diplôme ES de l'EIC
Prestataires	Ecole spécialisée de Changins
Validité au brevet	10 ans après réussite de l'évaluation
Adaptation des objectifs	Selon besoin

Objectifs détaillés

	Au terme du module, les participant(e)s sont capables de :
Géographie	Décrire (C1-C2) climat, types de sols et topographie générale des régions viticoles étudiées.
Superficies et volumes	Citer (C1-C2) les superficies viticoles, la production et la consommation de vin et d'autres produits de la vigne des régions étudiées.
	Énoncer (C1-C2) les rapports d'importance entre les différents produits de la vigne, entre les différentes couleurs et les types de vins.
Encépage-ment et vins	Citer (C1-C2) les cépages principalement rencontrés et en désigner (C1-C2) le degré d'importance.
	Énumérer (C1-C2) les principaux types de vins produits et décrire (C3-C4) leurs caractéristiques organoleptiques typiques.
Pratiques de production	Désigner (C1-C2) les principaux systèmes d'exploitation de la vigne et de transformation du raisin rencontrés dans les régions étudiées.
Structures et coûts	Décrire (C1-C2) les types d'exploitations viti-viticoles et les structures de commercialisations les plus représentées.
	Citer (C1-C2) les ordres de grandeur des coûts de production, des prix aux producteurs et des prix de vente des vins.
Législation, labels et valorisation	Trouver (C1-C2) les sources de renseignement concernant les droits et contraintes marquants en matière de production viticole, de règlements d'importation et d'exportation de vin et d'aides financières.
	Décrire (C1-C2) et expliquer (C3-C4) les systèmes d'appellations et les signes particuliers de valorisation des produits de la vigne.
	Interpréter (C3-C4) et expliquer (C3-C4) une étiquette de vin.
Échanges et marchés	Désigner (C1-C2) et expliquer (C3-C4) les divers types de pays viticoles sur le plan des importations et des exportations de vin et d'autres produits de la vigne.
	Établir (C3-C4) les directions principales des échanges des produits de la vigne au niveau mondial et en estimer (C3-C4) les volumes et l'évolution.
Synthèse	Analyser (C5-C6), juger (C5-C6) et comparer (C5-C6) le potentiel viti-vinicole et la force de concurrence des régions viticoles et les partager (C3-C4).

Module	VAO 21 Coûts opérationnels
Prérequis	Aucun
Compétence opérationnelle	Appliquer, analyser et expliquer les coûts opérationnels d'une exploitation. Rechercher des méthodes en vue de réduire ces coûts.
Contenu	Cours théoriques et exercices sur la base des données apportées par les candidats.
Niveau	Examen Brevet Fédéral
Durée	Le module comprend 14 heures de cours
Forme	Bloc de 2 jours + interventions dans d'autres modules.
Contrôle des compétences	Evaluation écrite.
Reconnaissance	Brevet fédéral de caviste, de viticulteur, d'arboriculteur et diplôme ES de l'EIC
Prestataires	Ecole spécialisée de Changins
Validité au brevet	10 ans après réussite de l'évaluation
Adaptation des objectifs	Selon besoin

Objectifs détaillés

	Au terme du module, les participant(e)s sont capables de :
Base théorique de calcul	Décrire (C1) les outils à disposition pour la réalisation du calcul d'un coût opérationnel.
Normes et bases de données	Interpréter (C5) les tarifs FAT et les résultats technico-économiques du SRVA.
	Utiliser (C3) ces normes pour une application précise.
	Récolter (C3) des données de base (main d'œuvre, machine, etc.) sur l'exploitation.
Coût opérationnel	Formuler les éléments constitutifs d'un coût opérationnel, et les classer (C3) selon leur genre.
	Appliquer (C1), adapter (C3) les éléments de calcul à tout type de travail.
Modulation d'éléments de coûts	Déterminer (C4) l'incidence de la variation d'un élément de coût ou d'une modification de l'unité de production sur les coûts opérationnels.
Analyse de cas particuliers	Analyser (C5) des cas particuliers, expliquer (C5) les facteurs influençant le coût opérationnel, rechercher (C6) des solutions crédibles aboutissant à une réduction des coûts.

Module	VAO 23 Gestion du personnel et sécurité du travail
Prérequis	Aucun
Compétence opérationnelle	Conduire et encadrer le personnel dans une entreprise en conformité avec les aspects légaux et sécuritaires.
Contenu	Cours théorique et exercice pratique sur la gestion du personnel (6 h) Cours théorique sur la prévention sociale (11 h) Cours théorique sur la prévention des accidents (8 h) Cours théorique et exercices sur la prévention des accidents (4 h) Travail personnel sur la prévention des accidents et la gestion du personnel
Niveau	Examen Brevet Fédéral
Durée	Le module comprend 29 périodes de cours
Forme	Cours théoriques groupés (blocs de 3 ou 4 périodes d'enseignement) Exercices et travaux personnels.
Contrôle des compétences	Examen écrit de 2 heures (note sur 6) Travail personnel (crédit)
Reconnaissance	Brevet fédéral de caviste, de viticulteur, d'arboriculteur et diplôme ES de l'EIC
Prestataires	Ecole spécialisée de Changins
Validité au brevet	10 ans après réussite de l'évaluation
Adaptation des objectifs	Selon besoin

Objectifs détaillés

	Au terme du module, les participant(e)s sont capables de :
Prévention des accidents et des maladies	Décrire (C2) les aspects légaux de la prévention des accidents (droits et devoirs de l'employé et de l'employeur).
	Reconnaître (C3) les risques et les dangers dans une entreprise et proposer (C4) des solutions pratiques.
	Etablir (C4) et planifier (C6) un concept de sécurité dans une entreprise.
Gestion du personnel	Conduire (C3) du personnel occasionnel et permanent dans une situation donnée, distribuer (C4) et organiser (C4) le personnel et ses tâches.
	Transmettre (C3) son savoir-faire.
	Contrôler (C4) et corriger (C4) les instructions données.
	Motiver (C6) ses collaborateurs.
Prévention sociale	Lister (C3) les différentes obligations et formalités administratives lors de l'engagement de personnel.
	Se conformer (C4) aux droits et obligations des employés et employeurs en relation avec le travail.
	Planifier (C3) et optimiser (C6) le portefeuille d'assurances sociales et privées en tant qu'indépendant, employeur ou employé.
	Etablir (C3) un contrat de travail, comprendre le contrat type de travail, un décompte salaire.

Module	VAO 27 Economie et cadre législatif viti-vinicole
Prérequis	
Compétence opérationnelle	Savoir se conformer aux législations nationales et internationales en matière d'arboriculture, de viticulture, d'oenologie et leurs incidences pratiques.
Contenu	Cours théoriques
Niveau	Examen Brevet Fédéral
Durée	Le module comprend 16 heures de cours
Forme	4 x ½ journée en janvier- février
Contrôle des compétences	Evaluation finale écrite
Reconnaissance	Brevet fédéral de caviste, de viticulteur, d'arboriculteur et diplôme ES de l'EIC
Prestataires	Ecole spécialisée de Changins
Validité au brevet	10 ans après réussite de l'évaluation
Adaptation des objectifs	Selon besoin

Objectifs détaillés

	Au terme du module, les participant(e)s sont capables de :
En Suisse	Décrire (C2) les structures fédérales, cantonales et leurs rôles dans l'élaborations des lois, arrêtés, ordonnances.
	Décrire (C2) les organismes professionnels, interprofessionnels et leur poids dans l'élaboration des politiques agricoles.
	Décrire (C2) les organismes commerciaux, la gestion des marchés et l'élaboration des prix.
	Décrire (C2) l'organisation de la formation et de la recherche.
	Identifier (C2) les sources principales d'informations économiques et législatives.
	Analyser (C4) les informations nécessaires aux prises de décisions.
En Europe	Enoncer (C2) les fondements de la politique agricole commune.
	Identifier (C2) les sources principales d'informations économiques et législatives.
	Appréhender (C4) l'incidence de cette politique, à terme, sur le marché suisse et les exportations.
Au niveau mondial	Enoncer (C2) les fondements de l'OMC, son rôle et les mécanismes de négociation.
	Identifier (C4) les conséquences des décisions sur le marché national.

Module	VAO 28 Notions de droit
Prérequis	
Compétence opérationnelle	Appliquer quelques principes de base du droit et juger de leurs conséquences sur la marche de l'entreprise.
Contenu	Cours théoriques
Niveau	Examen Brevet Fédéral
Durée	Le module comprend 28 heures de cours
Forme	7 x ½ journée de cours entre janvier et mai
Contrôle des compétences	Evaluation finale écrite
Reconnaissance	Brevet fédéral de caviste, de viticulteur, d'arboriculteur et diplôme ES de l'EIC
Prestataires	Ecole spécialisée de Changins
Validité au brevet	10 ans après réussite de l'évaluation
Adaptation des objectifs	Selon besoin

Objectifs détaillés

	Au terme du module, les participant(e)s sont capables de :
Principes du droit	Décrire (C2) les principes fondamentaux du droit et les bases (internationales, fédérales, cantonales, locales) sur lesquelles ils reposent.
Droit contractuel	Enumérer (C2) les points importants d'un contrat.
	Compléter (C2) des contrats types.
	Appliquer (C3) plus particulièrement au bail à ferme et au contrat de vente, contrats de location et leasing.
Droit de la famille	Analyser (C4) les situations où le droit familial influe sur la bonne marche de l'entreprise.
Droit foncier rural	Décrire (C2) l'incidence du droit foncier sur les structures arboricoles et viti-vinicoles.
Droit commercial	Décrire (C2) l'entreprise dans son contexte juridique.
	Enumérer (C1) les différentes formes de sociétés (coopératives, SA...)
	Analyser (C4) les avantages et les inconvénients de ces différentes formes de sociétés.
Droit appliqué	Analyser (C5) les problèmes juridiques au niveau d'une création ou d'une reprise d'exploitation.

Instructions pour la présentation de l'entreprise

Le candidat doit rédiger un dossier présentant l'entreprise sur laquelle se déroulera l'examen. Ce document fait état de la situation actuelle. Le candidat mettra en avant les forces et faiblesses de l'exploitation.

Contenu du dossier

1. Présentation de la cave

- bref historique
- environnement
- bâtiments avec croquis
- équipements techniques
- collaborations
- ressources humaines
- activités et responsabilités du candidat au sein de l'entreprise
- commercialisation et marketing

2. Analyse détaillée des techniques d'élaboration, des flux et des effluents

- de la réception de vendange au moût
- des fermentations
- de l'élevage et des clarifications
- de la mise en bouteilles et conditionnement
- de la logistique

3. Synthèse et bilan

- profil des forces et faiblesses

Déroulement

Le dossier doit être remis, en double exemplaire, au secrétariat d'AGORA avant le 31 mars, dernier délai.

Instructions pour le travail final de synthèse

Généralités

Le candidat doit rédiger un projet de transformation ou d'évolution de l'entreprise sur le plan technique. Il devra planifier, dimensionner et calculer une transformation, une nouvelle création ou une évolution technique dans la cave.

La source des chiffres devra toujours être indiquée.

Contenu du travail de synthèse

1. Introduction

- Justification et motivation du choix du projet
- Prédispositions de l'exploitation pour ce projet

2. Objectifs du projet

- Expliquer clairement l'objectif visé

3. Développement

- Déroulement chronologique du projet
- Solutions techniques
- Ressources humaines
- Budget et calculs des coûts

4. Synthèse, évaluation du projet

- Avantages apportés
- Faisabilité du projet
- Développements futurs possibles

Déroulement du travail de synthèse

1. Le candidat propose un sujet pour le travail final de synthèse aux experts responsables, avant le 15 novembre, dernier délai
2. Approbation par les experts et début du travail au 15 décembre
3. Remise du travail de synthèse au secrétariat d'AGORA par courrier LSI avant le 31 mars, dernier délai
4. Examen oral sur l'entreprise durant le mois de mai

Le travail de synthèse doit être remis en double exemplaire. Il reste propriété d'AGORA et ne sera rendu qu'à l'échéance du délai de recours. La confidentialité des données est garantie.

Matière d'examen

1. Evaluation des connaissances et compétences professionnelles dans le cadre de l'entreprise

Cet examen comprend deux parties distinctes :

1.1. Rédaction d'un dossier écrit présentant l'entreprise sur laquelle se déroule l'examen

Les instructions relatives à ce document figurent sous le chapitre « Instructions pour la présentation de l'entreprise »

Basé sur les « Instructions pour la présentation de l'entreprise », le document est évalué selon les critères suivants :

- Exhaustivité
- Exactitude
- Créativité
- Disposition, présentation et originalité
- Soin, orthographe, style

1.2. Examen oral, visite et présentation de l'entreprise

Compétences techniques, décisionnelles, opérationnelles et de gestion du personnel. Le candidat doit être capable de diriger et d'exécuter les opérations courantes dans la cave.

Le candidat présente l'entreprise, il l'évalue sur les plans qualitatifs et quantitatifs (niveau technique et coûts des opérations).

Le candidat est capable de :

- décrire, expliquer et faire un bilan technique de l'entreprise
- présenter, commenter et juger l'état des équipements techniques, des machines et des bâtiments
- présenter et porter un jugement sur la qualité des produits de l'entreprise
- présenter et juger de l'organisation et du déroulement des travaux sur l'entreprise
- présenter et apprécier la gestion et la formation du personnel de l'entreprise
- présenter des mesures appropriées pour un développement durable de l'entreprise
- présenter les mesures de protection de l'environnement propres à l'entreprise

2. Travail final de synthèse (document écrit)

Les instructions relatives au travail final de synthèse figurent sous le chapitre « Instructions pour le travail final de synthèse »

Basée sur les « Instructions pour le travail final de synthèse », le travail est évalué selon les critères suivants :

- Exhaustivité
- Exactitude
- Créativité
- Disposition, présentation et originalité
- Soins, orthographe, style

3. Défense du travail final de synthèse

Le candidat présente brièvement le concept choisi dans le travail final de synthèse, en motivant son choix et en expliquant clairement les objectifs visés. Il commente, justifie et défend les opinions soutenues dans son travail. Le candidat identifie et commente les forces et faiblesses de son projet. Il juge de la faisabilité de son projet sur l'entreprise.

Le candidat est capable de:

- défendre et argumenter en faveur de son concept
- décrire le déroulement chronologique du projet, expliquer les différentes phases et formuler des objectifs intermédiaires
- décrire et présenter d'une manière claire et explicite son projet à un partenaire économique
- développer, décrire et apprécier des solutions techniques pour le projet, ainsi que des répercussions sur les produits
- développer, décrire et apprécier des solutions de ressources humaines pour le projet, décrire les fonctions de responsables d'un projet
- décrire et appliquer des outils créatifs et d'innovation adaptés aux diverses situations
- évaluer et porter un jugement sur le coût des opérations

Arrêté

Lausanne, le 19 avril 2004

ASSOCIATION DES GROUPEMENTS ET ORGANISATIONS ROMANDS DE L'AGRICULTURE

Commission des examens professionnels et
des maîtrises pour arboriculteurs, viticulteurs et cavistes.

Le Président

Le Vice-président

Le Secrétaire

F. Rayroux

D. Mercier

D. Ruetschi

Directives modifiées le 12 juin 2008 en séance plénière à Lausanne