

## Référentiel métier VINIMOB

### Méthodologie

Ce référentiel métier a été construit suivant le système ECVET. Il est donc décomposé en :

Unités d'acquis d'apprentissage (UAA)

Activités principales, qui désignent la consolidation de plusieurs activités professionnelles interconnectées

Compétences - il s'agit de la capacité avérée d'utiliser des savoirs, des aptitudes et des dispositions personnelles, sociales ou méthodologiques dans des situations de travail ou d'études et pour le développement professionnel ou personnel. Le CEC fait référence aux compétences en termes de prise de responsabilités et d'autonomie.

Savoir - Il s'agit du Résultat de l'assimilation d'informations grâce à l'éducation et à la formation. Le savoir est un ensemble de faits, de principes, de théories et de pratiques liés à un domaine de travail ou d'étude. Le CEC fait référence à des savoirs théoriques ou factuels.

### UAA1 Production du vin

#### U1.A1. Réception et orientation des raisins

Compétences/ Acquis	Savoirs
<ul style="list-style-type: none"> <li>U1.A1.C1. Nettoyer l'aire de réception selon le protocole sanitaire en vigueur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>U1. A1. K1. Les principales caractéristiques d'une aire de réception propre et préparée</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>U1.A1.C2. Vérifier que le matériel utilisé est propre et en bon état de fonctionnement et le nettoyer si nécessaire.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>U1. A1. K1. Procédures de nettoyage et désinfection du matériel.</li> <li>U1. A1. K2. Modalité de fonctionnement du matériel.</li> <li>U1. A1. K3. Caractéristiques d'un matériel en bon état de fonctionnement et détection des anomalies..</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>U1.A1.C3. Selon les process et circuits de réception mis en place, constater la conformité et la qualité des grappes et référer en cas d'anomalie. Sélectionner et répartir les grappes selon les indications du responsable.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>U1. A1. K1. Contrôle visuel des grappes vertes ou touchées par la maladie.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>U1.A1.C4. Mettre en œuvre le circuit de réception jusqu'au pressoir ou cuves suivant les instructions données.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>U1. A1. K1. Préparation des raisins pour le pressurage.</li> <li>U1.A1. K2. Les principaux systèmes du transport du raisin.</li> <li>U1. A1. K3. Utilisations des produits œnologiques.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>U1. A1. C5. Mettre en œuvre le pressurage selon le cahier des charges défini et quelque soit le type de vinification.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>U1. A1. K1. Procédures de pressurage</li> <li>U1. A1. K2. Suivi des différentes fractions de moût avant et pendant le pressurage.</li> </ul>

--	--

## U1.A2. Vinifications

Compétences/ Acquis	Savoirs
<ul style="list-style-type: none"> <li>U1. A1. C1. Assurer techniquement le suivi de la vinification par le biais de, la collecte, (la traçabilité) identification et le dépôt des échantillons de vin selon les instructions données.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>U1. A1. K1. Technique de prélèvement d'échantillons Caractéristiques de base des analyses demandées selon les instructions.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>U1.A2.C2. Remplir les cuves avec la qualité et la quantité appropriée de moût et les baies de raisin.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>U1. A2. K1. Méthodes de débourbage dynamique ou statique du moût avant fermentation.</li> <li>U1. A2. K2. Méthode de remplissage des cuves selon la nature du vin et des quantités disponibles de moûts et de baies de raisin.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>U1.A2.C3. En vue d'assurer les fermentations optimales, préparer et incorporer les produits œnologiques (levures, enzymes, agents de clarification, adjuvants...) requis, selon les instructions.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>U1. A2. K1. Processus des fermentations</li> <li>U1. A2. K2 Procédés de préparation et d'optimisation des fermentations</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>U1.A2.C4. Assurer le suivi des fermentations en procédant aux contrôles, relevés et ajustements requis (températures, structure du vin, échantillonnage...).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>U1. A2. K1. Typologie des fermentations.</li> <li>U1. A2. K2. Paramètres des fermentations alcoolique et malolactique</li> <li>U1. A2. K3. Procédures de suivi en matière de fermentation.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>U1. A2. C5. Pour la macération en rouge , effectuer les opérations manuelles ou mécaniques adaptées: pigeage, déléstage, remontage...</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>U1. A2. K1. Structure des vins rouges</li> <li>U1. A2. K2. Les systèmes et techniques de macération.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>U1. A2. C6. Finaliser le processus de fermentation alcoolique ou malolactique le cas échéant, en soutirant le vin ou en transférant le marc du vin rouge à la presse, dans les conditions optimales de protection.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>U1. A2. K1. Protection et conservation du vin</li> <li>U1. A2. K2. Les modalités du décuvage et du transfert du vin en toute sécurité.</li> </ul>

## U1. A3. Élevage des vins tranquilles

Compétences/ Acquis	Savoirs
<ul style="list-style-type: none"> <li>U1. A3. C1. Assurer la stabilisation du vin si nécessaire.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>U1. A3. K1. Méthodes de stabilisation des vins</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>U1. A3. C2. Assurer l'ouillage et l'échantillonnage du contenant.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>U1. A3. K1. Procédures de vérification du niveau des contenants</li> <li>U1. A3. K2. Méthodes de remplissage.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>U1. A3. C3. Procéder aux opérations de soutirage et de cliquage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>U1. A3. K1. Méthodes d'élimination des lies.</li> <li>U1. A3. K2. Méthodes d'oxygénation du vin.</li> </ul>

## U1.A4. Hygiène

Compétences/ Acquis	Savoirs
<ul style="list-style-type: none"> <li>• U1.A4.C1. Appliquer les procédures appropriées d'hygiène et de désinfection individuelle.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• U1. A4. K1. Protocoles d'hygiène individuelle spécifiques à l'environnement viticole.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• U1.A4.C2. Nettoyer les surfaces de travail.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• U1. A4. K1. Règles d'hygiènes contextualisées au chai.</li> <li>• U1. A4. K2 Mode d'emploi (guide d'utilisation) des outils et du matériel de nettoyage</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• U1.A4.C3. Nettoyer le matériel viticole et l'équipement de la cave</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• U1. A4. K1. Instrutions de nettoyage adaptées aux spécificités des équipements, machines et outils.</li> </ul>

## U1.A5. Les règles de sûreté et de sécurité

Compétences/ Acquis	Savoirs
<ul style="list-style-type: none"> <li>• U1.A5.C1. Appliquer les procédures de sécurité relatives au travail dans un espace confiné</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• U1. A5. K1. Les risques liés au travail en milieu confiné sur une exploitation viti-vinicole.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• U1.A5.C2. Porter les équipements de protection individuelle (EPI) requis par la réglementation en vigueur.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• U1. A5. K1. Eléments de réglementation applicables en matière de sécurité au travail dans un chai</li> <li>• U1. A5. K2. Modalités d'emploi et port réglementaire des équipements de protection individuelle.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• U1.A5.C3. Vérifier l'état de fonctionnement des équipements de cave et rendre compte en cas d'anomalie.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• U1. A5. K1. Identification des anomalies.</li> <li>• U1. A5. K2. Modalités de compte rendu.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• U1.A5.C4. Appliquer les règles de sécurité liées à l'activité en cave notamment lors de la manipulation d'équipements électriques ou rotatifs et des produits chimiques.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• U1. A5. K1. Risques liés à la manipulation d'équipements électriques.</li> <li>• U1. A5. K2. Risques liés à la manipulation d'équipements rotatifs.</li> <li>• U1. A5. K3. Risques liés à la manipulation de produits chimiques.</li> <li>• U1. A5. K4. Autres risques...</li> <li>• U1. A5. K5. Procédures d'urgence</li> </ul>

## UAA2 Conditionnement du vin

### U2.A1. Mise en bouteille

Compétences/ Acquis	Savoirs
<ul style="list-style-type: none"> <li>U2. A1. C1. Contribuer à la mise en oeuvre du circuit d'approvisionnement en vin, bouteilles (ou poches) et obturateurs ("bidules", capsules, bouchons...).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>U2. A1. K1. Branchement des tuyaux et ouverture de la cuve de vin .</li> <li>U2. A1. K2. Fonctionnement de la pompe et gestion du pompage de la cuve vers la chaîne de mise.</li> <li>U2. A1. K3. Méthodes d'approvisionnement manuelle, semi-automatique et automatique (bonne posture, bonne prise des contenants et tenue de la cadence).</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>U2.A1.C2. Contribuer aux réglages requis par les caractéristiques des contenants (bouteilles, "Bag -in - Box"...) et aux contrôles de la mise, sous supervision. par la réglementation en vigueur.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>U2. A1. K1. Branchement des tuyaux et ouverture de la cuve de vin .</li> <li>U2. A1. K2. Fonctionnement de la pompe et gestion du pompage de la cuve vers la chaîne de mise.</li> <li>U2. A1. K3. Méthodes d'approvisionnement manuelle, semi-automatique et automatique (bonne posture, bonne prise des contenants et tenue de la cadence).</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>U2.A1.C3. Assurer la récupération des contenants et la mise en caisse de stockage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>U2. A1. K1. Normes et exigences de qualité relatifs à chaque type de remplissage.</li> <li>U2. A1. K2. Identification d'une défaillance, d'un défaut.</li> </ul>

### U2.A2. Étiquetage

Compétences/ Acquis	Savoirs
<ul style="list-style-type: none"> <li>U2.A2.C1. Contribuer aux réglages requis par les caractéristiques des contenants (bouteilles, "Bag -in - Box"...) et aux contrôles préliminaires, sous supervision.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>U2. A2. K1. Caractéristiques des machines d'étiquetage (manuelle, semi-automatique et automatique).</li> <li>U2. A2. K2. Modalités de fonctionnement et réglages de base selon les caractéristiques des principaux types de contenants en usage.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>U2.A2.C2. Approvisionner les bouteilles pleines sur la chaîne tout en vérifiant leur état de conformité (niveau de remplissage, format, intégrité, propreté...).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>U2. A2. K1. Normes et critères de qualité relatifs aux principaux types de contenants en usage.</li> <li>U2. A2. K2. Identification des anomalies et des défauts de remplissage ou de bouchage.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>U2.A2.C3. Contrôler le bon positionnement de l'étiquette/ contre-étiquette et de la coiffe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>U2. A2. K1. Normes et critères de qualité relatifs aux principaux types de contenants en usage.</li> <li>U2. A2. K2. Identification des anomalies et des défauts de remplissage ou de bouchage.</li> </ul>

## U2.A3. Conditionnement et stockage

Compétences/ Acquis	Savoirs
<ul style="list-style-type: none"> <li>U2.A3.C1. Mettre en forme l'emballage adapté et son système de calage et autres spécificités.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>U2. A3. K1. Identification des différents formats de conditionnement.</li> <li>U2. A3. K2. Techniques de pliage, d'assemblage et spécificités des systèmes de calage.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>U2.A3.C2. Mettre en caisse les bouteilles après réception sur le chantier d'étiquetage et assurer la fermeture du carton</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>U2. A3. K1. Bon positionnement des bouteilles en fonction du type de conditionnement et du calage.</li> <li>U2. A3. K2. Méthodes appropriées de fermeture du carton et de collage.</li> <li>U2. A3. K3. Vérification de la bonne tenue du carton et d'un défaut éventuel.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>U2.A3.C3. Répartir les cartons dans les zones de stockage adaptées en fonction du nom de la cuvée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>U2. A3. K1. Identification des différentes zones de stockage</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>U2.A3.C4. Palettiser les cartons en fonction du format de la palette et des exigences du client</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>U2. A3. K1 Différents types de palettes</li> <li>U2. A3. K2. Respect du plan de palettisation en fonction du type de palette et des exigences du client.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>U2.A3.C5. Filmer et étiqueter correctement la palette afin d'assurer le transport en toute sécurité</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>U2. A3. K1. Techniques de filmage selon les standards ou les exigences clients/transporteurs ou l'utilisation de la banderoleuse.</li> <li>U2. A3. K2. Identification d'un défaut éventuel.</li> </ul>

## U2.A4. Les règles de sûreté et de sécurité

Compétences/ Acquis	Savoirs
<ul style="list-style-type: none"> <li>U1.A4.C2. Porter les équipements de protection individuelle (EPI) requis par la réglementation en vigueur.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>U1. A4. K1. Éléments de réglementation applicables en matière de sécurité au travail dans un espace de conditionnement et dans un lieu de stockage.</li> <li>U1. A4. K2. Modalités d'emploi et port réglementaire des équipements de protection individuelle.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>U1.A4.C3. Vérifier l'état de fonctionnement des équipements et rendre compte en cas d'anomalie.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>U1. A4. K1. Identification des anomalies.</li> <li>U1. A4. K2. Modalités de compte rendu.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>U1.A4.C4. Appliquer les règles de sécurité liées à l'activité de conditionnement et de stockage notamment lors de la manipulation d'équipements électriques ou rotatifs et des objets lourds.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>U1. A4. K1. Risques liés à la manipulation d'équipements électriques.</li> <li>U1. A4. K2. Risques liés à la manipulation d'équipements rotatifs.</li> <li>U1. A4. K3. Risques liés à la manipulation d'objets lourds</li> <li>U1. A4. K4. Autres risques...</li> <li>U1. A4. K5. Procédures d'urgence</li> </ul>

## UAA3. Commercialisation du vin

### U3.A1. Accueil de la clientèle

Compétences/ Acquis	Savoirs
<ul style="list-style-type: none"><li>• U3.A1.C1. Assurer le maintien du lieu d'accueil et de vente dans un état permanent de propreté, d'ordre et de fonctionnalité (engageant ?).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• U3. A1. K1. Règles d'hygiène, de propreté et de merchandising</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• U3.A1.C2. Accueillir et recevoir les clients de façon conviviale et professionnelle.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• U3. A1. K1. Normes et procédures du service à la clientèle.</li><li>• U3. A1. K2. Normes du service à la clientèle requises sur une exploitation viti-vinicole</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• U3.A1.C3. Communiquer de manière professionnelle, efficace et courtoise avec la clientèle, conformément à la politique de l'entreprise.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• U3. A1. K1. Normes et procédures du service à la clientèle.</li><li>• U3. A1. K2. Normes du service à la clientèle requises sur une exploitation viti-vinicole</li></ul>

### U3.A2. Présentation de l'exploitation viti-vinicole et de sa production.

Compétences/ Acquis	Savoirs
<ul style="list-style-type: none"><li>• U3.A2.C1. Décrire les caractéristiques majeures du vignoble, les spécificités de l'exploitation viti-vinicole et les grandes lignes de leur histoire respective</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• U3. A2. K1. Histoire régionale et locale du vignoble.</li><li>• U3. A2. K2. Les caractéristiques de l'entreprise.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• U3.A2.C2. Présenter brièvement la gamme de vins produits et leurs spécificités.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• U3. A2. K1. Les méthodes et les techniques de production du vin.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• U3.A2.C3. Décrire de façon générique les méthodes et les techniques de production du vin (du raisin à la bouteille).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• U3. A3. K1. Mise en place du matériel nécessaire à la dégustation et procédures d'utilisation.</li></ul>

### U3.A3. Service (préparation de dégustation de vin + service du vin)

Compétences/ Acquis	Savoirs
<ul style="list-style-type: none"><li>• U3.A3.C1. Préparer la salle et le matériel requis pour la dégustation.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• U3. A3. K1. Mise en place du matériel nécessaire à la dégustation et procédures d'utilisation.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• U3. A3. C2. Assurer l'ouverture correcte des bouteilles et contrôler la conformité du vin.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• U3. A3. K1. Procédures et techniques de manipulation des bouteilles.</li><li>• U3. A3. K2. Procédures visant à maintenir la qualité du vin entre les dégustations.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• U3. A3. C3. Versez les échantillons de dégustation proprement et en quantités appropriées</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• U3. A3. K1. Procédures et techniques de manipulation des bouteilles.</li></ul>

### U3.A4. Description du vin

Compétences/ Acquis	Savoirs
<ul style="list-style-type: none"><li>• U3.A4.C1. Décrire les principales caractéristiques des styles de vins et les cépages.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• U3. A4. K1. Caractéristiques clés du vin: cépages, maturation, conservation....</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• U3.A4.C2. Identifier les principales caractéristiques sensorielles du vin en utilisant la vue, l'odorat et le goût.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• U3. A4. K1. Techniques et procédures générales d'évaluation sensorielle du vin.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• U3.A4.C3. Conseiller des accords mets et vins.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• U3. A4. K1. Principes de base d'un accord optimal entre mets et vins</li></ul>

### U3.A5. Vente de vin à la propriété ou à distance

Compétences/ Acquis	Savoirs
<ul style="list-style-type: none"><li>• U3.A5.C1. Informer les clients sur les produits proposés, leur prix et les offres promotionnelles à travers différents supports.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• U3. A5. K1. Techniques de base de la vente de vin via différents supports (plaquette, réseaux sociaux...).</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• U3.A5.C2. Encaisser les paiements manuellement ou automatiquement, sous supervision si nécessaire.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• U3. A5. K1. Les règles de base des paiements (espèces, cartes bancaires...) et documents associés (ticket de caisse, bon de livraison...).</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• U3. A5. C3. Préparer la commande du client selon le bon de livraison et la mettre à disposition.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• U3.A6. K1. Traitements des commandes suivant les besoins et exigences des clients.</li><li>• U3. A6. K2. Principales procédures de retrait et de livraison de la marchandise.</li></ul>