

# Fiche UCARE

## Transformer la production viticole

### Diplôme concerné :

(BP) Responsable d'entreprise agricole

### Thématique :

Transformations végétales

### FDA - Fiche descriptive d'activités :

- Il/elle élabore un process de vinification
- Il/elle détermine l'itinéraire de la vendange
- Il/elle organise la réception des vendanges
- Il/elle détermine le choix et l'utilisation des matériels, des équipements, des intrants et des consommables en fonction de différents paramètres
- Il/elle prépare les interventions de vinification en fonction de l'itinéraire retenu
- Il/elle réalise des travaux en cave : réception de la vendange, opérations préfermentaires, acheminement vers les contenants de vinification, régulation des paramètres de vinification, remontages, pigeages, écoulements, pressurages...
- Il/elle surveille l'évolution des produits en cours de fermentation
- Il/elle soutire et transfère les vins en fin de fermentation
- Il/elle évalue la qualité du produit transformé
- Il/elle valorise les effluents de vinification

### Liste des SPS :

- Organisation de l'activité en cave lors de la vendange
- Conduite d'une vinification en fonction d'un cahier des charges
- Surveillance des moûts et des vins en cours d'élaboration
- Nettoyage et désinfection des matériels et équipements
- Valorisation des effluents de vinification

### Capacité intermédiaire n°1 : Organiser l'atelier de transformation

**Critère 1.1 :** Fonctionnalité de l'atelier

**Explication critère 1.1 :** Les choix d'équipement et d'organisation de l'espace permettent une optimisation du travail

**Critère 1.2 :** Optimisation de l'organisation

**Explication critère 1.2 :** L'organisation choisie traduit la recherche du meilleur compromis coûts/moyens

### Capacité intermédiaire n°2 : Réaliser les opérations liées à la transformation

**Critère 2.1 :** Qualité de la transformation

**Explication critère 2.1 :** Le mode opératoire du candidat permet la réalisation d'un produit de qualité qui répond aux objectifs de commercialisation

**Critère 2.2 :** Qualité de la conservation et du stockage

**Explication critère 2.2 :** Le candidat met en oeuvre un processus de conservation et de stockage adapté au produit et au mode de commercialisation

