

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

5 - REFERENTIELS

Article L6113-1 [En savoir plus sur cet article...](#) Créé par [LOI n°2018-771 du 5 septembre 2018 - art. 31 \(V\)](#)

« Les certifications professionnelles enregistrées au répertoire national des certifications professionnelles permettent une validation des compétences et des connaissances acquises nécessaires à l'exercice d'activités professionnelles. Elles sont définies notamment par un **référentiel d'activités** qui décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés, un **référentiel de compétences** qui identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui en découlent et un **référentiel d'évaluation** qui définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis. »

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Distillation en toute sécurité d'un mout fermenté	Conseiller sur la récolte et la préparation des matières premières avant fermentation - Conseiller le client sur les périodes et conditions de cueillette optimales pour garantir la teneur en sucres, les arômes des matières premières (tout type de fruits, baies, racines, fleurs, plantes, ...) - Préconiser les méthodes de ramassage, triage, lavage, broyage, brassage des fruits afin de n'en conserver que la partie noble (peau et chair) pour une valorisation ultérieure optimale - Anticiper et communiquer au client le résultat final prévisible (quantitativement et qualitativement) au regard de la matière première récoltée - guider le client dans le choix du récipient de stockage adapté à la fermentation, macération (chêne, inox, plastique alimentaire, temps de macération, etc)	Technologie professionnelle : épreuve écrite Le candidat répond à une série de questions, de situations portant sur différentes thématiques : - la récolte et préparation des matières premières - les techniques de fermentation - la finition des alcools et leur vieillissement appliqués au métier de bouilleur ambulant <i>Cette épreuve a pour objectif de vérifier que les connaissances</i>	- les principes et conditions de fermentation sont maîtrisés et correctement justifiés - les caractéristiques des fruits pouvant être distillés sont maîtrisés - Pertinence de la préparation des fruits en vue de la fermentation/macération - Anticipation correcte des résultats de la future distillation au regard de la récolte en quantité et qualité - les conditionnements sont adaptés à la fermentation/macération

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

	<p>Conseiller sur les techniques de fermentation/macération dans le respect des règles d'hygiène</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conseiller le client sur les techniques de préparation et de traitement des mouts (broyage, acidification, action des enzymes,...) en fonction de sa cueillette - exposer au client les conditions et les lieux optimaux de fermentation (l'influence des températures, l'évacuation du CO², la vitesse de fermentation, la fermeture hermétique du récipient,...) - Commenter et expliciter la fiche de contrôle remise au client récapitulant les étapes : de la récolte à la préparation des matières premières avant fermentation (cueillette, méthodes de triage, lavage, brassage, choix des récipients,...) - informer et expliquer au client la réglementation liée à l'activité de récoltant et de bouilleur, notamment les taxes <p>Evaluer et certifier le mout fermenté du client</p> <ul style="list-style-type: none"> - contrôler à l'ouverture des récipients la qualité du mout fermenté en s'appuyant notamment sur le respect des consignes de la fiche de contrôle - anticiper la production en termes quantitatifs et qualitatifs et en informer le client au regard de la fermentation - certifier le mout en vue de sa distillation 	<p><i>sur les procédés et techniques de fermentations, les fruits pouvant être distillés, les associations de fruits possibles, la qualité et la maturité des fruits sont maîtrisées. Outre les connaissances théoriques sera évaluée la capacité du candidat à se prononcer sur ce que la distillation pourra produire, en quelle quantité et avec quelle qualité.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - l'intégralité du process est connu, jusqu'au vieillissement des alcools, et peut être expliqué au client récoltant - identification pertinente des défauts de fermentation à l'odeur et visuellement
--	--	---	---

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

<p>Conduire l'alambic en toute sécurité</p> <ul style="list-style-type: none"> - effectuer toutes les mises à niveau nécessaires avant utilisation de l'alambic (niveau des liquides, mise à niveau de l'alambic, vérification des valves,...) - raccorder l'alambic aux sources d'énergie - effectuer la mise à feu de l'alambic - faire monter en température la matière première <p>Suivre et contrôler le process de distillation adapté à la matière première et au produit fini souhaité dans le respect des bonnes pratiques et des règles d'hygiène et de sécurité</p> <ul style="list-style-type: none"> - charger les matières premières à distiller (solide, liquide, semi-liquide...) - séparer au fur et à mesure l'alcool de tête, le cœur et les queues de chauffe - régler la coulée de l'alcool à la sortie de l'alambic - contrôler la constance de la température, du chauffage et le pourcentage volumique - stopper la distillation dès l'arrivée des queues de chauffe <p>Rectifier le produit distillé (réduction du degré d'alcool)</p> <ul style="list-style-type: none"> - ajouter un volume d'eau calculé afin de baisser le degré alcoolique de l'eau de vie issue de la distillation (dans le respect de la réglementation pour les AOC-AOP) et en fonction du souhait du client 	<p>Pratique professionnelle – mise en situation de distillation</p> <p>Le candidat reçoit un client réel ou fictif (simulé par le jury) avec sa matière première fermentée ou macérée et procède à la distillation dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.</p> <p>Pour cela, il procède au contrôle de la qualité du mout, met en service l'alambic, conduit l'alambic et la distillation, contrôle le degré d'alcool et si nécessaire filtre.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - le poste de travail est correctement préparé dans un souci de rationalisation des tâches - les contrôles de l'alambic sont effectifs : <ul style="list-style-type: none"> • mise à niveau des liquides (eau, huile) • positionnement à niveau de l'alambic • les valves de surpression sont correctement tarées - Respect des règles de sécurité lors des opérations de raccordement et de mise à feu - Effectivité et pertinence du contrôle des moûts - contrôle de la distillation avec arrêt au juste à temps - limpidité de l'alcool produit - constance de la température - Contrôle du pourcentage volumique, respect de la réglementation (entre 55 et 70%) - respect des règles d'hygiène et de sécurité tout au long du
--	--	---

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

<p>Installation, entretien de l'alambic et élimination des déchets dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et environnementales</p>	<p>Assurer les conditions optimales au vieillissement du produit distillé</p> <ul style="list-style-type: none"> - adapter le conditionnement au produit distillé (récipients en métal, cuves, fûts, bombonnes, Dame Jeanne,...) - déterminer les lieux et conditions de stockage en fonction du produit final attendu (oxygénation, durée de stockage en lien avec la teneur en alcool, aéré, tempéré, sombre variation des températures extérieure,...) <p>Procéder à la filtration du produit distillé</p> <ul style="list-style-type: none"> - clarifier les alcools issus de l'étape de vieillissement du produit en appliquant les techniques de réfrigération pour les apéritifs à base de mouts de cidre, de vin ou de fruits - ôter les mauvais goûts à l'aide d'un micro-filtre 		<p>process de la préparation du poste de travail à la fin de la distillation</p> <ul style="list-style-type: none"> - le contenant choisi est adapté au produit distillé - le lieu et les conditions de stockage sont pertinents au regard du produit distillé et de la qualité du vieillissement souhaité (Ex : l'alcool blanc de fruits nécessite un lieu de stockage où la variation des températures est forte/l'alcool ambré nécessite un lieu sec et des températures constantes) - le process de filtration utilisé est pertinent - absence de mauvais goût, d'aspect trouble
	<p>Préparer l'atelier de distillation public ou chez un particulier dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité</p> <ul style="list-style-type: none"> - optimiser et organiser son poste de travail ambulat ou en atelier public - anticiper les risques bactériologiques <p>Entretenir l'alambic</p> <ul style="list-style-type: none"> - procéder à la vérification des pièces d'usure de l'alambic (valves, cuves...) et les remplacer si 	<p>Epreuve de sécurité et hygiène</p> <p>Epreuve orale avec préparation écrite.</p> <p>A partir d'un sujet tiré au sort par le candidat, qui peut être une question de connaissance et/ou une</p>	<ul style="list-style-type: none"> - le fonctionnement de l'alambic est maîtrisé, les risques identifiés - régularité et pertinence des contrôles de conformité de l'alambic - Remplacement périodique des pièces d'usure

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

	<p>nécessaire auprès d'artisan spécialisé dans le façonnage de pièces</p> <ul style="list-style-type: none"> - démonter chaque pièce de l'alambic et procéder à leur nettoyage - Identifier la panne et intervenir si besoin <p>Nettoyer le lieu de distillation et son matériel</p> <ul style="list-style-type: none"> - Appliquer les techniques de nettoyage adaptées aux installations et à l'environnement en utilisant les produits adéquats - Débarrasser les lieux du matériel, des protections et des déchets issus de la distillation <p>Gérer les déchets issus de la distillation</p> <ul style="list-style-type: none"> - stocker les effluents de distillation dans une fosse étanche et aménagée à cet effet ou à défaut une citerne ambulante - éliminer les effluents selon un plan d'épandage dans le respect du RSD (Règlement Sanitaire Départemental) ou par le biais d'un réseau d'assainissement - utiliser des filières d'élimination innovantes (compostage, méthanisation...) - dépolluer si besoin les rejets liquides en appliquant un pré-traitement chimique et/ou biologique approprié à l'effluent 	<p>situation en lien avec la pratique professionnelle (un dysfonctionnement, des interrogations d'un conseiller municipal sur la présence de l'alambic, les procédés d'élimination des déchets issus de la fermentation, etc). Le candidat dispose de 10 minutes de préparation écrite et 15 minutes d'échange oral avec les membres de jury.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pertinence du contrôle d'étanchéité - Gestion optimale de la pression au sein de l'alambic - Respect des protocoles d'hygiène, de nettoyage des lieux - la gestion des effluents est prise en compte et leurs traitements adaptés - les lieux sont laissés propres et sans matériaux superflus - les déchets sont triés conformément aux consignes de l'entreprise et de façon éco-responsable
<p>Collaboration avec les services des douanes en application de la réglementation propre au bouilleur ambulant</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Effectuer les démarches administratives auprès des douanes (desceller, sceller l'alambic, permis de circulation, autorisation de travailler, 	<p>Epreuve de réglementation – Epreuve écrite Le candidat répond par écrit à une série de questions</p>	<ul style="list-style-type: none"> - la réglementation en lien avec l'activité est maîtrisée et correctement appliquée

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

	<p>transmission du planning, DSA de distillation, droit d'accise)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Informer le client des droits d'accise et ces démarches que le professionnel est dans l'obligation d'effectuer en son nom 	portant sur la réglementation appliquée au métier de bouilleur ambulant	<ul style="list-style-type: none"> - Existence et conformité des déclarations liées à l'exercice du métier de bouilleur ambulant - Conformité de l'exercice de l'activité au regard des exigences des douanes (exigences fiscales)
Participation aux opérations de gestion courante de l'atelier de distillation	<ul style="list-style-type: none"> - Définir le prix de vente minimum de la distillation et/ou des eaux de vie, huiles...proposés à la vente - Emettre une facture HT et TTC, pour un particulier ou un professionnel - Emettre une facture en suspension de droit dans le cadre du statut d'entrepoteitaire agréé - dialoguer avec son comptable sur les comptes de l'atelier, les résultats de l'exercice comptable 	<p>Gestion – Epreuve écrite</p> <p>A travers une série de questions ou mini-études de cas, le candidat est amené à proposer des solutions qui pourront nécessiter d'effectuer des calculs liés à la gestion d'une activité. En fonction des années les sujets pourront porter à titre d'exemples sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - calculer un prix de revient - déterminer une tarification - établir une facture 	<ul style="list-style-type: none"> - Justesse du calcul du prix de revient - les mentions légales figurent sur la facture et sont maîtrisées - Exactitude des données chiffrées de la facture (poste, HT, TTC) - les factures en suspension de droit sont intégrées dans la comptabilité de l'entreprise (en tant qu'entrepoteitaire agréé, le paiement des taxes s'effectue au moment de la vente des alcools)
Commercialisation de sa prestation et/ou de ses produits issus de la distillation	<ul style="list-style-type: none"> - Communiquer sur ses tournées en utilisant tous les canaux de communication classiques (affichage, bulletins municipaux) ou modernes (réseaux sociaux,...), s'associer à un événement en lien avec le terroir, la gastronomie,... 	<p>Innovation-commercialisation – épreuve orale</p> <p>Le candidat tire au sort un sujet en lien avec la pratique</p>	<ul style="list-style-type: none"> - pertinence et efficacité des outils de communication produits (pour informer des dates de la tournée par ex)

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

	<ul style="list-style-type: none">- participer à une étude de marché et son analyse- Participer le cas échéant à la promotion du produit issu de la distillation en proposant un contenant, un design, une étiquette dans le respect de la réglementation	professionnelle et la nécessité d'innover et de communiquer sur son activité. Il dispose de 10 min de préparation et 15 min d'échange oral avec les membres du jury	- Pertinence des actions de notoriété conduites au regard de l'activité
--	--	--	---

Le cas échéant, description de tout autre document constitutif de la certification profession