

Caviste CFC

Encaver le raisin et élevage du vin

Sur la base de votre dossier de formation, veuillez présenter un protocole de vinification effectué dans le cadre de l'entreprise.

- Veuillez définir sur quels critères avez-vous effectué le suivi de la maturation du raisin.
- Veuillez mettre en évidence les critères décisifs pour la détermination de la date de vendange vis-à-vis de la vinification choisie (document = résultats du suivi de maturité)
- Veuillez expliquer et justifier l'organisation, le déroulement des vendanges sur la base du programme de vendange de l'entreprise
- Veuillez présenter le protocole choisi pour ce cépage en respectant la chronologie des opérations

Évaluation :

	excellent (6)	bien (5)	satisfaisant (4)	pas satisfaisant (3)	absolument pas satisfaisant (2)	nul (1)
a. Les critères du suivi de la maturation du raisin sont définis de manière précise et complète						
b. Est capable sur la base du document de suivi de maturité de mettre en évidence les critères décisifs qui ont permis de décider de la date de vendange en relation avec la vinification choisie						
c. Est capable sur la base du programme de vendange de l'entreprise, d'expliquer et de justifier l'organisation, le déroulement des vendanges et de proposer des améliorations						
d. Est capable de présenter un protocole de vinification en mettant en évidence la chronologie des opérations du suivi de maturité à la mise en bouteilles						
Évaluation générale de la tâche (notes au demi-point)						
Procès-verbal succinct	Commentaire / évaluation					

Encaver le raisin et élevage du vin (C2-C3)

Sur la base de votre dossier de formation, veuillez présenter un protocole de vinification effectué dans le cadre de l'entreprise.

- a. Veuillez justifier votre choix de vinification vis-à-vis du produit final souhaité
- b. Veuillez établir les besoins en locaux, matériel, machines, produits, personnel que vous avez eu besoin pour mener à bien cette vinification
- c. Veuillez mettre en évidence les phases de la vinification qui vous ont parues plus sensibles
- d. Veuillez expliquer le choix et les moyens utilisés pour la clarification de ce vin

Évaluation :

	excellent (6)	bien (5)	satisfaisant (4)	pas satisfaisant (3)	absolument pas satisfaisant (2)	nul (1)
a. Est capable de justifier le choix du protocole de vinification par rapport au produit final souhaité						
b. Est capable d'établir la liste des besoins (locaux, matériel, produits, personnel...) et de mettre en évidence les besoins particuliers pour cette vinification						
c. Est capable de mettre en évidence les phases de la vinification les plus sensibles et d'expliquer la manière dont elles ont été gérées						
d. Est capable d'expliquer et de justifier la gestion de la clarification du vin dans l'optique de la mise en bouteilles						
Évaluation générale de la tâche (notes au demi-point)						
Procès-verbal succinct	Commentaire / évaluation					

Conditionner le produit (4)

Sur la base de votre dossier de formation effectué dans le cadre de l’entreprise.

- a. Veuillez présenter les critères, les analyses qui vous ont permis de définir le choix du niveau de filtration pour la mise en bouteilles (résultats d’analyses du vin suivi à présenter)
- b. Veuillez présenter et justifier de quelle manière vous avez géré l’hygiène du matériel, des machines en vue de la mise en bouteilles.
- c. Selon votre choix de la gestion de l’hygiène, présenter sur la base de documents les critères à respecter
- d. Veuillez présenter et justifier le choix du médian filtrant et expliquer de quelle manière vous l’avez dimensionné par rapport au volume de vin à mettre en bouteilles

Évaluation :

	excellent (6)	bien (5)	satisfaisant (4)	pas satisfaisant (3)	absolument pas satisfaisant (2)	nul (1)
a. Est capable sur la base des résultats d’analyses du vin, de définir et de justifier les critères permettant de déterminer le niveau de filtration						
b. Est capable de présenter et de justifier la procédure pour gérer l’hygiène du matériel, des machines en vue de la mise en bouteilles						
c. Est capable de mettre en évidence les critères à respecter tant au niveau technique, qu’au niveau sécuritaire pour la procédure d’hygiène choisie.						
d. Est capable d’expliquer et de justifier son choix vis-à-vis du médian filtrant ainsi que de calculer son dimensionnement par rapport au volume de vin à mettre en bouteilles.						
Évaluation générale de la tâche (notes au demi-point)						
Procès-verbal succinct	Commentaire / évaluation					

Conditionner le produit (4)

Sur la base de votre dossier de formation effectué dans le cadre de l’entreprise.

- a. Veuillez à l’aide de photos des différentes machines utilisées lors de la mise en bouteilles, présenter les réglages, l’entretien ainsi que les points sensibles de chaque machine
- b. Veuillez présenter l’organisation et le déroulement d’une journée de mise en bouteilles vis-à-vis :
 - du personnel
 - des horaires
 - de la répartition des tâches
 - des volumes misés
 - des problèmes à gérer
 - du nettoyage et du rangement

Évaluation :

	excellent (6)	bien (5)	satisfaisant (4)	pas satisfaisant (3)	absolument pas satisfaisant (2)	nul (1)
a. Est capable sur la base de photos des différentes machines utilisées en entreprise de présenter l’entretien et de mettre en évidence les points sensibles						
a. Est capable sur la base de photos des différentes machines utilisées en entreprise de présenter les réglages et les particularités de ces dernières.						
b. Est capable de présenter l’organisation d’une journée de mise en bouteilles vis-à-vis du personnel, des horaires, de la préparation des tâches, des volumes à miser, des problèmes à gérer, du nettoyage et du rangement.						
c. Est capable de présenter le déroulement d’une journée de mise en bouteilles et de mettre en évidence les moments les plus sensibles.						
Évaluation générale de la tâche (notes au demi-point)						
Procès-verbal succinct	Commentaire / évaluation					

Mécanisation (D)

Sur la base de votre dossier de formation effectué dans le cadre de l’entreprise.

- a. Veuillez présenter le parc machine de l’entreprise de la réception de la vendange à la mise en bouteilles
- b. Veuillez sur la base de photo de chaque machine, expliquer son utilisation, ses caractéristiques, ses points forts et ses points faibles ainsi qu’un ordre de grandeur de sa valeur à neuf
- c. Veuillez mettre en évidence pour chaque opération de cave et selon la machine utilisée, votre avis vis-à-vis de cette dernière, vous semble-t-elle adaptée – correctement dimensionnée – sûr (sécurité) et si vous opterez pour une autre machine, faites une proposition en la justifiant

Évaluation :

	excellent (6)	bien (5)	satisfaisant (4)	pas satisfaisant (3)	absolument pas satisfaisant (2)	nul (1)
a. Est capable de présenter sur la base de photos, une vue d’ensemble du parc machines de l’entreprise.						
b. Est capable sur la base de photos, d’expliquer l’utilisation et les caractéristiques de chaque machine ainsi que de donner un ordre de grandeur de sa valeur à neuf.						
c. Est capable sur la base de photos, de mettre en évidence les points forts et faibles de chaque machine.						
d. Est capable de donner son avis sur l’utilisation des machines en relation avec les opérations de cave et de soumettre des propositions d’adaptations, d’améliorations possibles en les justifiant.						
Évaluation générale de la tâche (notes au demi-point)						
Procès-verbal succinct	Commentaire / évaluation					