

Procédé de qualification

Profession Caviste

Connaissance professionnelles oral - mündlich

Branche: Verkauf und Qualitätssicherung

Sujet 1 - Récolte et qualité du raisin

Question

L'obtention d'un vin de qualité optimale dépend de la qualité et de la santé des raisins. En pratique, il y a toujours des situations où la santé et la qualité ne peuvent plus être corrigées avant la vendange. En vendangeant correctement, on peut éviter une détérioration importante de la qualité du vin.

Vous recevez une photo d'une vigne montrant une situation caractéristique :

1. Dessèchement de la grappe
2. Coïtre
3. Pourriture grise
4. Agrêts

Répondez à la question suivante :

1. Quelle est votre appréciation de la situation ?
2. Proposez les mesures appropriées pour permettre de préserver la qualité des raisins durant la vendange.
3. Citez des améliorations possibles.

Argumentez vos réponses.

Sujet 2 - Récolte et organisation

Question

Votre patron a dû être hospitalisé d'urgence en raison d'une péritonite. Du fait que vous étiez sur le point de vendanger, votre patron vous a confié l'organisation et la récolte de la parcelle d'un hectare de Riesling x Sil-vaner. Cette parcelle est affectée à la production du vin de référence de l'exploitation, on s'attend à une très bonne récolte.

Décrivez la manière dont vous planifieriez et réaliseriez la récolte.

1. Comment organisez-vous la vendange ?
2. Comment procédez-vous pour l'information et l'instruction du personnel ?
3. Comment contrôlez-vous durant la vendange si tout se déroule correctement ?
4. Comment vous assurez-vous de ne pas récolter trop de raisin ?
5. Votre patron vous a encore vaguement parlé du contrôle de la vendange. Que savez-vous de ce-la ?

Argumentez vos réponses.

Sujet 3 - Etiquettes des vins

Question

Votre patron vous demande de faire un projet d'étiquette pour des bouteilles destinées, pour l'une, à un vin de 1ère catégorie et, pour l'autre à un vin de 2ème catégorie de votre choix.

1. Ecrivez les indications exigées par la loi sur ces étiquettes neutres.
2. Quelles sont les exigences légales à mentionner sur l'étiquette ?
3. Qu'est-ce qu'on entend par l'abréviation „AOC“. Expliquez cette notion en détail.
4. Quels types d'étiquettes connaissez-vous ?
5. Quelle est la manière professionnelle d'apposer les étiquettes sur les bouteilles de vin ? A quoi faut-il faire attention ?
6. Comment les étiquettes doivent-elles être stockées ?
7. Qu'indique le numéro de lot ?

Sujet 4 - Circuits et prix

Question

Connaissant votre formation, un de vos amis désire avoir quelques informations sur la commercialisation des vins suisses.

Enumérez et expliquez :

- Les principaux circuits de distributions des produits vitivinicoles suisses ;

- Les principaux niveaux de prix des vins suisses (selon la catégorie).

Sujet 5 - Dégustation

Question

Chaque année, une journée caves ouvertes a lieu dans la région. C'est une manifestation importante, lors de laquelle la viticulture de la région est présentée à un large public et qui permet de se faire de nouveaux clients. Les entretiens avec les clients lors de la dégustation sont importants.

Répondez aux questions suivantes en vous basant sur une exploitation viticole (p.ex. votre entreprise formative)

1. Comment et quand saluez-vous les visiteurs ?
2. Comment faites-vous pour déterminer ce qui pourrait plaire au client ?
3. Présentez brièvement l'assortiment de l'entreprise et proposez une manière de faire la dégustation.
4. En prenant exemple sur un vin, indiquez quelles informations vous donnez sur un vin.

Argumentez vos réponses.

Sujet 6 - Organisation caves ouvertes

Question

Une journée caves ouvertes est organisée chaque année dans la région. C'est une manifestation importante, lors de laquelle la viticulture de la région est présentée à un large public et qui permet de se faire de nouveaux clients.

Décrivez de quelle manière vous organiseriez cette manifestation dans une entreprise de votre choix (p.ex. votre entreprise formatrice)

1. Comment informez-vous de l'existence de cette manifestation?
2. Comment aménagez-vous le lieu de la dégustation ?
3. Comment informez-vous les gens sur place ?
4. Citez des possibilités de programme récréatif, avec leurs avantages et leurs inconvénients.

Argumentez vos réponses.

Sujet 7 - Incident produit chimique

Question

Un de vos collègues se renverse une quantité importante de produit chimique. Vous êtes seul avec lui durant cet incident.

Expliquez concrètement et justifiez :

- La procédure générale à suivre ;

- La procédure en cas de projection oculaire du produit ;

- La procédure en cas de projection cutanée du produit ;

- Les mesures pouvant être prises afin d'éviter ce genre d'accident.

Sujet 8 - Analyse d'un moût de chasselas

Question

Votre patron vous confie l'analyse d'un moût de chasselas. Au niveau sanitaire, le raisin n'avait rien de particulier.

Expliquez concrètement et justifiez :

- Les différentes étapes du prélèvement d'un échantillon et de son analyse ;
- Les différences dans la manière de procéder lorsqu'il s'agit d'analyser du raisin, du moût ou du vin.

Enumérez et expliquez :

- Au moins 4 constituant du moût ainsi que leur importance et leur incidence sur la qualité des vins.

Sujet 9 - Viti-viniculture

Question

Connaissant votre formation, un de vos amis désire avoir quelques informations sur la viti-viniculture suisse.

Enumérez et expliquez :

- Les principales caractéristiques de la viti-viniculture suisse (surface, quantités, répartition blancs - rouges, etc.)

- Les quatre principaux cantons producteurs de Suisse ;

- Les particularités (encépagement, législation) de ces quatre cantons.

Sujet 10 - Organisation professionnelle

Question

Connaissant votre formation, un de vos amis désire avoir quelques informations sur l'organisation professionnelle de la vitiviniculture suisse.

Enumérez et expliquez :

- Les principales organisations professionnelles et organismes publics de la vigne et du vin au niveau suisse ;

- Le rôle de ces différentes organisations ;

- Les particularités du canton dans lequel est situé votre école.