

Serie 2013

Procédure de qualification

Caviste CFC

Travaux pratiques - examen final

Domaine de compétence: Vinification 1

Note se rapportant au point d'appréciation: WT_C_Vinification1_a

VERSION DES CANDIDATS

Recueil des situations d'examen

Pour les cavistes CFC, l'examen de travaux pratiques en production végétale se compose de 3 examens séparés (notes de position). Une période de 90 minutes est réservée à chaque examen.

Le recueil de tâches ci-après contient un choix de situations pour la note de position vinification 1. Pour chaque examen, les experts doivent choisir trois tâches du présent recueil. En moyenne, une période de 30 minutes est à disposition pour la réalisation de chacune des tâches. Le temps de réalisation peut varier un peu en fonction de la situation d'examen et du contexte.

La tâche à accomplir est expliquée par oral et débute par une introduction appropriée à la situation. Le/la candidat/e réalise les différents travaux qui lui sont demandés en expliquant en même temps pourquoi et comment il/elle fait telle ou telle chose.

Les experts écoutent, observent et prennent des notes. À cet effet, ils reçoivent un document séparé pour l'établissement du procès-verbal, dans lequel doivent être consignés le déroulement des discussions, les commentaires, les notes partielles ainsi que les éventuelles questions supplémentaires. La note générale est indiquée à la fin du document. La grille des notes est indiquée sur le document du procès-verbal. Un procès-verbal d'examen est rempli pour chaque examen (= par note de position).

Matériel autorisé : dossier de formation personnel et matériel mentionné dans les tâches.

Le contenu de l'examen est déterminé par les objectifs de formation de l'exploitation d'apprentissage, conformément au plan de formation. Les données générales sur la procédure de qualification se trouvent dans les Directives relatives à la procédure de qualification. Le plan de formation et les directives peuvent être consultés sur le site Internet d'AgriAliForm : <http://www.agri-job.ch/fr/champ-professionnel-1.html>.

Sujet 1: Traitement de raisins rouges

Question

Vous avez récolté des raisins de pinot noir sains et à maturité, titrant 90° Oechsle, et vous désirez vinifier par macération pour obtenir un vin rouge puissant. À quoi devez-vous faire attention ? Expliquez votre façon de procéder.

- a) Quels facteurs jouent un rôle en matière de maturité ?
- b) Comment assurez-vous une intensité colorante optimale des couleurs ?
- c) Qu'est-ce qui peut provoquer une surextraction ?
- d) Quel est le moment optimal de l'écoulage ?
- e) Quelle teneur en alcool attendez-vous ? Laquelle voulez-vous obtenir ?
- f) Comment peut-on conduire la macération de raisin rouge ?
- g) Quelles techniques applicables connaissez-vous ?

Sujet 2: Vinification vin blanc

Question

On vous apporte du raisin surmaturé, env. 10-15 % des grappes sont atteintes de pourriture grise.

- a) Décrivez la transformation de ce raisin et justifiez les mesures que vous prenez.
- b) Expliquez quels sont les dangers pouvant survenir lors de la vinification de ce raisin.
- c) Citez les organismes nuisibles et leurs dangers.
- d) Indiquez les mesures de protection, les produits de collage et leur utilisation.
- e) Expliquez quels sont les moyens de vinification du raisin.
- f) Indiquez les opérations de clarification du moût.
- g) Décrivez le lancement d'une fermentation alcoolique.