

Serie 2013

Procédure de qualification

Caviste CFC

Travaux pratiques - examen final

Domaine de compétence: Vinification 3

Note se rapportant au point d'appréciation: WT_C_Vinification3_p

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 3. 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: Nettoyage des cuves

Question

Une cuve inox V2A a été vidangée après la stabilisation tartrique. Elle contient un important dépôt de tartre. Vous devez nettoyer la cuve.

- a) Comment procédez-vous sachant que la cuve doit rester vide pendant une période assez longue ?
- b) Quels produits détergents utilisez-vous ?
- c) Quels groupes de matière active connaissez-vous parmi les produits détergents ?
- d) Comment procédez-vous ?

Ressources

Tous les ustensiles de nettoyage

Tablier, gants, masque,

Lessives, acides et produits désinfectants

Bécher, baquet, seau, brosse

Sujet 2: Collage à la gélatine

Question

Votre vin présente les caractéristiques suivantes : Tanins légèrement astringents, sec et vert en bouche

- a) Comment coller ce vin ?
- b) De quelles colles disposez-vous ?
- c) Montrez par un essai préalable comment vous déterminez la bonne dose de produit de traitement.

Établissez un classement pertinent des produits de traitement par groupe !

Ressources

Calculatrice de poche

Bloc-notes et stylo

Béchers

Balance de précision

Éprouvettes

Pipettes

Sujet 3: Vente du vin / dégustation

Question

Un groupe de 20 personnes parmi vos clients s'est annoncé pour faire une dégustation. Vous devez maintenant préparer cette dégustation.

- a) À quoi devez-vous veiller dans le choix des vins ?
- b) Comment préparez-vous la dégustation ?
- c) Donnez des exemples montrant votre aptitude à tenir un langage œnologique !

Ressources

- Verres, serviettes, crachoir
- Tire-bouchon, casse-goutte, carafe à décanter
- Documents de vente, prospectus sur le domaine
- Bloc-notes et crayons