

Série d'exemple

Procédure de qualification

Caviste CFC

Connaissances professionnelles orales

Domaine de compétence : Encavage, élevage et conditionnement

Note se rapportant au point d'appréciation : WT_C_Encavage_o

VERSION DU CANDIDAT

Directives sur les situations d'examen

L'examen oral **dure 20 minutes** et comprend **trois questions**. Pour chaque examen, le candidat/la candidate dispose de **20 minutes de préparation**.

- Dans la liste, il faut choisir trois situations par candidate/candidat, couvrant **trois objectifs évaluateurs différents**. Lors du choix des trois situations, il convient de veiller à couvrir autant que possible le domaine concerné.
- Pour chaque question, il est prévu une **durée de 6 – 7 minutes environ pour la réponse**.
- Si nécessaire, les experts peuvent **poser des questions complémentaires**, qui seront notées sur le procès-verbal d'examen.
- Outre les réponses attendues, les experts reçoivent une **feuille de procès-verbal vierge**, sur laquelle noter le **déroulement de l'entretien, les commentaires, les notes partielles** et, le cas échéant, **les questions complémentaires**.
- **Chaque question** est évaluée par une **note de 1 à 6**. La note de l'examen est la **moyenne des trois notes partielles**, arrondie à la demi-note.
- Les moyens auxiliaires doivent être préparés en fonction des questions.

Attention : ceux-ci sont des exemples de questions. Pour la PQ 2025, de nouvelles questions pourraient être posées.

Rédigé par :

Groupe de travail OrTra AgriAliForm

Éditeur :

CSFO, département Procédures de qualification, Berne

Table des matières

1. Presser en raisin rond.....	3
2. Encaver un Cornalin.....	4
3. Fermentation malolactique.....	5
4. Pressoir.....	6
5. Vinification du vin rouge.....	7
6. Réception de la vendange.....	8
7. Vinification vin blanc.....	9
8. Pressoir.....	10
9. L'élevage en barrique.....	11
10. Mise sous verre.....	12
11. Mise en bouteille Pinot Noir.....	13
12. Moderniser mise sous verre.....	14
13. Mise en bouteille Chasselas.....	15
14. Polyfiltration.....	16
15. Types de fermetures.....	17
16. Types de vinifications.....	18
17. Aération en pleine fermentation.....	19
18. Systèmes de filtration.....	20
19. Contrôle avant de mettre en bouteilles.....	21

1. Presser en raisin rond

Situation

Vous réceptionnez 3200 kg de Chardonnay. Vous voulez le presser **en raisin rond** (vendange égrappée non foulée) et vous avez un pressoir pneumatique à remplissage axial de 20 hl.

- a) Quel sera le coefficient de remplissage ?
- b) Combien de pressées allez-vous effectuer ?
- c) Quel sera le rendement au pressurage ?
- d) Allez-vous produire beaucoup de bourbes et pour quelles raisons ?
- e) Comment jugez-vous la pertinence du choix du pressoir ?

2. Encaver un Cornalin

Situation

Un Cornalin indique 95°Oe à la sonde à moût, à une température de 10°C.

Je désire élaborer un vin ayant une teneur en alcool de 13.8 % vol.

Le volume de la cuve est de 7'000 litres.

- a) Quelle quantité de saccharose, dois-je introduire dans ma cuve ?
- b) Quel sera l'augmentation de volume de la VEF (vendange égrappée-foulée) après sucrage ?
(Avec développement du calcul)

3. Fermentation malolactique

Situation

Le nouvel apprenti veut comprendre le processus de fermentation. Dans ce contexte, vous lui expliquez la fermentation malolactique.

- a) Quels sont les agents précis de la FML ?
- b) Quels sont les produits transformés et les produits formés ?
- c) Quels sont les moyens les plus efficaces pour contrôler le déroulement d'une FML ?
- d) Lequel indique avec certitude que la FML est terminée ?
- e) Citez les moyens empiriques pour déceler qu'un vin est en FML ?
- f) Citez 5 facteurs influençant son déroulement.
- g) La FML est-elle nécessaire ?

4. Pressoir

Situation

Votre patron envisage de changer de pressoir. Il vous demande votre avis.

- a) Décrivez au moins 3 différents types de pressoirs que l'on trouve **sur le marché**.
- b) Donnez votre avis en fonction des avantages et des inconvénients de chaque type de pressoir.

5. Vinification du vin rouge

Situation

Vous avez reçu une vendange de Pinot Noir saine, à maturité, à 90° Oechsle, que vous désirez vinifier selon la méthode de la macération à chaud du marc pour obtenir un vin rouge puissant.

1. À quoi devez-vous faire attention ? Expliquez votre façon de procéder.

Questions complémentaires

2. En quoi la maturité joue-t-elle un rôle ?
3. Comment assurez-vous une coloration optimale ?
4. Qu'est-ce qui prévient le danger d'une sur-extraction ?
5. Quand est-ce que le moment optimal de la séparation du jus et du marc est-il atteint ?
6. Quelle teneur en alcool attendez-vous ? Visez-vous ?
7. Comment peut-on diriger la méthode de la macération à chaud du marc ?
8. Quelles techniques applicables connaissez-vous ?

Ressources

- Photo cuve à macération sur marc moderne.

6. Réception de la vendange

Situation

Votre patron, vous confie la responsabilité de la réception de la vendange.
Une livraison de 6'000 kg de Chasselas arrive à la cave, vendangée à la machine.

Expliquez concrètement : ordre des questions

- a) Les différentes techniques de tri de la vendange
- b) Les machines à disposition pour ces opérations
- c) Les buts de l'égrappage et du foulage
- d) Les différentes techniques de pressurage

7. Vinification vin blanc

Situation

Vous recevez 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 les dangers pouvant survenir lors de la vinification de ce raisin.
- c) Citez les organismes nuisibles et leurs dangers.
- d) Expliquez les mesures de protection, les produits de clarification et leur utilisation.

8. Pressoir

Situation

Votre patron encave environ 150'000 kg de **blanc** par année (moyenne sur 10 ans).

Il souhaite changer de pressoir pour les prochaines vendanges.

Il profite de votre présence sur l'entreprise pour connaître votre avis.

Pour information, la plus petite quantité pressée est de **1'000 kg**.

Expliquez concrètement et justifiez :

- Les critères influençant le choix du type de pressoir et lequel doit être favorisé dans ce cas précis
- Les critères définissant le volume de la cage du pressoir et lequel doit être favorisé dans ce cas précis.

9. L'élevage en barrique

Situation

Votre voisin souhaite profiter de vos connaissances pour perfectionner les siennes. Il vous pose un certain nombre de questions concernant l'élevage en barrique.

Expliquez concrètement et justifiez :

- a) Les intérêts de la barrique des points de vue œnologique et commercial
- b) Le stade de la vinification auquel le blanc est mis en barrique
- c) Idem pour le rouge
- d) Les travaux à effectuer durant l'élevage
- e) La durée moyenne de l'élevage en barrique
- f) Sa contenance ainsi que sa durée d'utilisation
- g) Sa mise en œuvre ainsi que son entretien une fois vide (nettoyage, etc....)

10. Mise sous verre

Situation

Vous disposez de 12'000 litres de chasselas devant être mis sous verre.

Vous avez à votre disposition une chaîne de mise d'un débit de 3'000 unités (bouteilles 75 cl) / heure et un filtre à plaque de 60/ 60.

1. Déterminez et justifiez :

- Le choix de plaque que vous allez utiliser ;
- Le nombre de plaques que vous allez utiliser.

2. Expliquez concrètement et justifiez :

- Les étapes du montage du filtre jusqu'au démontage de celui-ci.

Ressources

Machine à calculer

11. Mise en bouteille Pinot Noir

Situation

Vous devez vous occuper de la mise en bouteilles de 900 litres de Pinot Noir.

Le système de bouchage est le bouchon en liège.

1. Expliquez concrètement et justifiez :

- a) Les différentes conditions que doit remplir un vin avant la mise en bouteille
- b) Les contrôles à effectuer avant l'utilisation des bouchons en liège.

2. Décrivez et justifiez :

- a) Les différentes étapes de la préparation et de la mise en bouteille ;
- b) Les avantages et les inconvénients du bouchon en liège.

12. Moderniser mise sous verre

Situation

Votre patron met en bouteilles environ 200'000 litres de vin par année (moyenne sur 10 ans).

Son système de mise sous verre doit être modernisé.

Il profite de votre présence sur l'entreprise pour connaître votre avis.

Pour information, les plus petits lots sont de 2'000 litres et toute la production est à l'heure actuelle conditionnée en bouteilles standards (75 cl) fermées avec des bouchons en liège.

Expliquez concrètement et justifiez :

1. Les éléments à prendre en compte dans le choix de la machine.
2. Les différentes machines de mise en bouteilles à disposition à l'heure actuelle
3. Les avantages et les inconvénients des différents types de bouchage

13. Mise en bouteille Chasselas

Situation

Votre patron vous demande d'analyser une cuve de 1'200 litres de Chasselas afin de savoir si celui-ci peut être mis en bouteilles.

Enumérez et justifiez :

- a) Les critères devant être remplis par le vin
- b) Les analyses à effectuer

14. Polyfiltration

Situation

Vous effectuez une polyfiltration sur 5'000 litres de Pinot Noir avec des plaques de finition et stériles de 40 / 40 pour la mise en bouteilles.

Votre groupe de mise en bouteilles à un rendement de 1'500 bouteilles de 75 cl par heure.

Expliquez concrètement :

- a) Le fonctionnement des plaques
- b) Le type de plaque que vous choisissez
- c) En cas de filtration sur cartouche membranaire stérile, à quoi faut-il faire attention ?

Calculez :

- d) Le nombre de plaque de chaque sorte que vous devez installer - Expliquez bien vos calculs.

15. Types de fermetures

Situation

Vous avez les vins suivants :

- un rosé pétillant
- un vin blanc doux
- un vin rouge charpenté

Choisissez différentes fermetures et justifiez votre choix.

- a. Citez tous les types de fermetures, indiquez leurs avantages et leurs inconvénients.
- b. Comment vous assurez-vous de la qualité et de l'intégrité de vos bouchons liège ? ?
- c. Montrez et expliquez le fonctionnement d'une boucheuse pour bouchons en liège.
- d. Quelles mesures doivent être appliquées et contrôlées pour assurer un bouchage de qualité avec du liège ?
- e. Quelles mesures doivent être appliquées et contrôlées pour assurer un bouchage de qualité avec de la vis ?

16. Types de vinifications

Situation

Un nouvel apprenti commence son apprentissage à la cave.

Comme il débute dans le métier, vous devez lui expliquer les différents types de vinifications possibles.

Citez deux types d'élaboration de rosé et deux de rouge et développez les mises en œuvre.

17. Aération en pleine fermentation

Situation

Pendant les vinifications, le chef caviste vous confie le soin d'effectuer une « aération » sur un Chasselas en pleine fermentation.

1. Qu'entend-il par-là ?
2. Pour quelles raisons possibles vous demande-t-il cela ?
3. Quelles sont les moyens dont vous disposez pour vous exécuter ?

18. Systèmes de filtration

Situation

Votre patron envisage de changer d'installation de filtration pour la mise en bouteilles. Il vous demande votre avis.

Citez-lui les différents systèmes et fonctionnement existants, ainsi que leurs caractéristiques.

19. Contrôle avant de mettre en bouteilles

Situation

Le Chardonnay est prêt à être mis en bouteille.

Quels sont les paramètres analytiques à contrôler avant la mise en bouteille du vin ?

Quelles méthodes d'analyse utilisez-vous ? Décrivez-les !