

Série d'exemple

Procédure de qualification

Caviste CFC

Connaissances professionnelles orales

Domaine de compétence : Commercialisation et assurance qualité

Note se rapportant au point d'appréciation : WT_C_ Commercialisation _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 de matières

1. Casse ferrique	3
2. Sources de pollution	4
3. Etiquettes des vins	5
4. Circuits et prix	6
5. Dégustation 1	7
6. Organisation caves ouvertes	8
7. Incident produit chimique	9
8. Analyse d'un moût de chasselas	10
9. Vitiviniculture	11
10. Organisation professionnelle	12
11. Altération du vin	13
12. Traçabilité	14
13. Essai acidité	15
14. Analyses après mise en bouteille	16
15. Présentation des vins	17
16. Canaux de commercialisation	18
17. Prix des vins	19
18. Circuit de distribution	20
19. Accueil à la cave	21
20. Dégustation 2	22
21. Casse cuivreuse	23

1. Casse ferrique

Situation

Lors d'un contrôle du vin fini, vous constatez un trouble. L'analyse révèle qu'il s'agit d'un cas de casse ferrique.

- a) Quelle peut être l'origine possible du fer ?
- b) Quelle est la dose de risque de casse ferrique dans le vin ?
- c) Quelles mesures de prévention peuvent être prises ?
- d) Comment pouvez-vous traiter ce vin ?

2. Sources de pollution

Situation

Votre patron envisage de diminuer ses déchets et de diriger son exploitation vers une gestion plus respectueuse de l'environnement.

- a) Nommez les sources de pollution et les déchets produits par une exploitation vinicole.
- b) Nommez au moins deux implications de ces déchets sur l'environnement.
- c) Qu'est-ce que vous allez lui conseiller pour diminuer ses déchets ? Par où commenceriez-vous ?

3. Etiquettes des vins

Situation

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

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

Ressources

- Le candidat réalise une ébauche
- Une étiquette pré-imprimée non conforme.

4. Circuits et prix

Situation

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

Enumérez et expliquez :

- a) Les principaux circuits de distribution des produits vitivinicoles suisses
- b) Les principaux niveaux de prix des vins suisses (selon la catégorie)

5. Dégustation 1

Situation

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 formatrice)

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.

6. Organisation caves ouvertes

Situation

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.

7. Incident produit chimique

Situation

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

Qu'est-ce que vous faites ? 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.

8. Analyse d'un moût de chasselas

Situation

Votre patron vous confie l'analyse d'un moût de chasselas.

Au niveau sanitaire, le raisin n'avait rien de particulier.

- a) Effectuez le prélèvement d'un échantillon et son analyse en justifiant les étapes effectuées et les paramètres analysés.
- b) Expliquez les différences dans la manière de procéder lorsqu'il s'agit d'analyser du raisin, du moût ou du vin.
- c) Enumérez et expliquez au moins 5 constituants du moût ainsi que leur importance et leur incidence sur la qualité des vins.

9. Vitiviniculture

Situation

Un client est en visite et vous demande quelques informations sur la vitiviniculture suisse.

Enumérez et expliquez :

- Les principales caractéristiques de la vitiviniculture suisse (surface, quantités, répartition blancs - rouges, etc.)
- Les quatre principaux cantons producteurs de Suisse
- Les cépages les plus caractéristiques de ces quatre cantons

10. Organisation professionnelle

Situation

Lors de la journée des caves ouvertes, le chef souhaite communiquer quelques informations en rapport avec l'organisation professionnelle de la vitiviniculture suisse. Il vous demande d'en faire la synthèse.

Enumérez et expliquez :

- a) Les principales organisations professionnelles et organismes publics de la vigne et du vin au niveau suisse ;
- b) Le rôle de ces différentes organisations ;
- c) Les particularités du canton dans lequel est situé votre école.

11. Altération du vin

Situation

Lors d'une fermentation languissante, le vin se pare d'une couleur brune et des notes de pomme se font ressentir.

- a) Quel est le phénomène qui se produit dans ce cas ?
- b) Comment y remédier ?
- c) Est-ce réversible ?
- d) Quelles seront les précautions à prendre à l'avenir ?
- e) Quelle est l'issue d'un tel cas si l'on n'intervient pas ?

12. Traçabilité

Situation

Vous devez mettre en place un système de traçabilité suite à un retour de vin d'un client qui présente une anomalie.

Visiblement, le même vin mis en bouteilles auparavant n'a pas eu de problème.

Il s'agit d'un problème de rinçage de la tireuse. (Produits de nettoyage)

- Décrivez les buts de la traçabilité, les étapes et leur importance
- Décrivez ce qui a pu manquer sur le plan d'hygiène
- Quels sont les risques encourus lors de résidus de produits ?

13. Essai acidité

Situation

Une cuve de Gamay présente une acidité totale de 10g/l (pH 3.15) après FA

- Quelles sont les problématiques engendrées par cette acidité et ce pH ?
- Faut-il désacidifier ou acidifier ?
- Comment déterminer la dose ?
- Décrivez la mise en place d'essai (dose, procédure, réaction, etc.)

14. Analyses après mise en bouteille

Situation

Le vin produit dans votre entreprise vient d'être mis en bouteille.

Quels sont les tests à réaliser après une mise en bouteille ?

Quelles sont leur fréquence ?

Expliquez et justifiez !

15. Présentation des vins

Situation

Vous devez présenter votre gamme de vin au sommelier d'un grand hôtel 5 étoiles.

Le personnel de cet établissement est majoritairement étranger et ne connaît pas bien le vin suisse.

Décrivez les caractéristiques de vos vins, leurs accords avec les mets, la température de service, la durée de garde, les caractéristiques aromatiques, etc.

Ressources

Choisissez 2 vins de votre gamme, 1 blanc, 1 rouge ou éventuellement 2 vins imposés par l'examineur

16. Canaux de commercialisation

Situation

Vous reprenez l'exploitation familiale, qui, jusqu'alors, écoulait toute sa production en vrac (raisin, moût, vin clair, vin rond). Seule la réserve du propriétaire était mise en bouteille.

Vous décidez donc de développer le marché de bouteille et de vrac.

- Quels canaux de distribution-vous sont proposés ?
- Quels sont les risques et les opportunités liés aux différents biais de commercialisation ?
- Quelle est la proportion de vins suisse écoulee par ces canaux ?

17. Prix des vins

Situation

On vous demande d'organiser une dégustation avec des vins suisses et étrangers.

Vous avez un budget et planifiez donc vos achats.

Vous devez choisir des vins d'entrée de gamme, de terroir AOC et des vins haut de gamme suisses et étrangers.

- Expliquez ce qu'est le rapport qualité-prix
- Pourquoi et comment existe-il des vins très bon marché ? (Public cible)
- Pourquoi les grands châteaux bordelais sont-ils si onéreux ?
- Pourquoi les vins suisses sont-ils généralement plus chers que les vins étrangers ? (Nouveau monde)

18. Circuit de distribution

Situation

Un nouveau collaborateur commence à travailler à la cave. Il s'agit d'un commercial. Il ne connaît pas la viniviculture et souhaite que vous lui expliquiez les différents canaux de distribution des vins suisse.

Décrivez les principaux circuits de vente que vous connaissez.

Indiquez-lui également les avantages et les inconvénients de ces canaux.

19. Accueil à la cave

Situation

La personne qui s'occupe habituellement de recevoir les groupes de visite-dégustation est malade.

C'est vous qui allez devoir la remplacer pour la réception de ce soir.

Comment allez-vous procéder pour accueillir ces gens, 20 personnes au total?

Il s'agit d'amateurs avertis et connaisseurs.

20. Dégustation 2

Situation

L'œnologue vous demande de préparer pendant les vendanges un atelier dégustation pour faire un point de situation des vins et des vignes à vendanger.

Dans l'ordre, vous décidez de faire déguster les raisins (échantillons de parcelles), les moûts et les vins en fermentation.

- a) Quels sont les points importants à respecter ?
- b) Dans quel ordre procédez-vous ?

21. Casse cuivreuse

Situation

Après la mise en bouteille, votre chasselas se trouble, après analyse, il s'avère que c'est une casse cuivreuse, expliquez :

- a) Les origines possibles du cuivre dans le vin
- b) Les teneurs en cuivre du vin pouvant provoquer une casse cuivreuse
- c) Les moyens de prévention
- d) Les doses de cuivre utilisées pour la production de vin