

Série d'exemple

Procédure de qualification

Caviste CFC

Travaux pratiques

Domaine de compétence: Vinification 3

Note se rapportant au point d'appréciation: WT_C_Vinification3_p

VERSION DU CANDIDAT

Directives des situations d'examen

Le temps à disposition pour l'examen « Vinification 3 » est de **70 minutes**.

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. 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 (si possible **avec les outils appropriés sur place**) 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 : <https://www.agri-job.ch/fr/formation-initiale/documents-g%C3%A9n%C3%A9raux.html>

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	Nettoyage des cuves Objectif : C6.4	3
2	Collage à la gélatine Objectif : C6.1	4
3	Vente du vin / dégustation Objectif : C5.2	5
4	pH et analyse de l'acidité totale Objectif : C6.1	6
5	Analyse du SO₂ libre et du SO₂ total Objectif : C6.1	7
6	Entretien des barriques Objectif : C6.4	8

1 Nettoyage des cuves

| Objectif : C6.4

Situation

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) Démontrez votre façon de procéder !

Ressources

Tous les ustensiles de nettoyage

Tablier, gants, masque

Lessives, acides et produits désinfectants

Bécher, baquet, seau, brosse

2 Collage à la gélatine

| Objectif : C6.1

Situation

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

3 Vente du vin / dégustation

| Objectif : C5.2

Situation

Vous recevez trois vins que vous devez déguster de manière professionnelle. Vous avez 10 minutes pour prendre des notes et ensuite présenter aux experts durant 10 minutes vos appréciations.

Décrivez et commentez de manière précise et complète le premier vin.

Les deuxième et troisième vins sont à décrire plus sommairement.

Dans les trois cas, si vous le pouvez, donnez un cépage et éventuellement une région d'origine, en fonction de vos appréciations.

Ressources

- Verres, serviettes, crachoirs
- Tire-bouchon, casse-goutte, carafe à décanter
- Assortiment de vins issus de mono-cépages variés et représentatifs de la région. La sélection doit être faite auparavant par le collège d'experts qui doivent également déguster les vins.
- Bloc-notes et crayons

4 pH et analyse de l'acidité totale

| Objectif : C6.1

Situation

Le pH et l'acidité totale du vin A doivent être analysés en laboratoire.

Prélevez un échantillon de vin et effectuez les analyses. Expliquez votre façon de procéder.

À la fin, interprétez les résultats en termes de correction de l'acidité.

Ressources

Cuve remplie de vin, bouteille de prise d'échantillon, ustensiles de laboratoire nécessaires, acidimètre, titrateurs, pipettes, béchers, agitateur, etc.

5 Analyse du SO₂ libre et du SO₂ total

| Objectif : C6.1

Situation

Le SO₂ libre et le SO₂ total du vin X doivent être analysés en laboratoire.

Prélevez un échantillon de vin et effectuez les analyses. Expliquez votre façon de procéder.

À la fin, interprétez les résultats en termes de stabilité du vin.

Ressources

Cuve remplie de vin, bouteille de prise d'échantillon, ustensiles de laboratoire nécessaires, titrateurs, réactifs, pipettes, béchers, agitateur, etc.

6 Entretien des barriques

| Objectif : C6.4

Situation

Tous les vins ont été mis en bouteilles et les barriques sont vides. Elles doivent être entreposées correctement jusqu'au nouveau remplissage en automne.

1. Montrez comment vous procédez.
2. Remplissez une barrique de vin (ou d'eau).