

Série d'exemple

Procédure de qualification

Caviste CFC

Connaissances professionnelles orales

Domaine de compétence : Mécanisation

Note se rapportant au point d'appréciation : WT_D_Mécanisation_o

VERSION DU CANDIDAT

Directives des situations d'examen

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.

Table de matières

1.	Prévention et technique à la cave	4
2.	Types d'égrappoir	5
3.	Cuverie (époxy).....	6
4.	Types de presseoirs	7
5.	Systèmes de pompes.....	8
6.	Débouillage	9
7.	Presseoirs : inconvénients.....	10
8.	Cuverie ; soins aux vases de bois vides, barriques	11
9.	Fonctionnement des Filtres.....	12
10.	Cuverie (bois).....	13
11.	Cuverie ; équipement.....	14
12.	Décuvage	15
13.	Entretien ; produits chimiques	16
14.	Transport vendange	17
15.	Entretien 2.....	18
16.	Cuverie ; types de cuves	19
17.	Presseoirs verticaux	20
18.	Entretien ; groupe de mise	21
19.	Filtration.....	22
20.	Embouteillage.....	23
21.	Cuvage des rouges	24
22.	Barriques en bois.....	25
23.	Acier inox	26
24.	Cuverie inox.....	27
25.	Gestion des températures	28
26.	Lubrification	29
27.	Entretien des machines	30
28.	Plan d'entretien	31
29.	Gaz toxique.....	32
30.	Travail de cave.....	33
31.	Nettoyage produits chimiques	34
32.	Stockage des produits	35
33.	Sécurité au travail.....	36
34.	Formation sécurité.....	37

35.	Matériaux cuves.....	38
36.	Frais d'utilisation des machines.....	39
37.	Machines en commun.....	40
38.	Installations frigorifiques	41
39.	Stabilisations physiques	42
40.	Risque d'alcoolisme.....	43
41.	Coûts mise en bouteilles	44
42.	Véhicules : choisir un moteur 2 ou 4 temps.....	45
43.	Les huiles moteurs et les lubrifiants.....	46
44.	Véhicules : moteurs 4 temps essence et diesel.....	47
45.	Egrappoir.....	48
46.	Etiqueteuse	49
47.	Bouchonneuse	50
48.	Groupe mise en bouteille, tireuse	51

1. Prévention et technique à la cave

Situation

Le nouvel apprenti arrive sur l'exploitation et votre patron vous demande de lui donner des conseils concernant la prévention des accidents et les dangers dans la cave de l'exploitation. Il n'est pas fils d'agriculteur et n'a aucune idée des dangers spécifiques à ce métier.

- a) Vous lui expliquez les dangers liés aux fermentations et lui expliquez les situations particulièrement dangereuses et le comportement adéquat à adopter.
- b) Vous lui expliquez le cheminement des raisins du véhicule porteur jusqu'à la cuve (blancs et rouges). Pour chaque étape, vous énumérez les risques spécifiques de chaque outil et lui expliquez les conséquences potentielles d'un accident.

2. Types d'égrappoir

Situation

Vous devez équiper une cave d'un nouvel égrappoir et vous hésitez entre les deux types existants.

1. Les quels sont-ils ?
2. Quels sont les buts d'égrapper de la vendange ?
3. Quels sont les avantages et les inconvénients des deux systèmes ?

3. Couverie (époxy)

Situation

La résine époxy était grandement employée en mécanisation, et on la retrouve encore passablement dans les caves.

1. Qu'est-ce que la résine époxy ?
2. Quand est-elle employée ?

4. Types de pressoirs

Situation

Il existe dans les caves, et encore sur le marché, plusieurs types de pressoirs aux caractéristiques différents.

1. Le quel permet de travailler à la pression la plus basse ?
2. Comment pressez-vous une vendange avec cette machine de manière optimale ?

5. Systèmes de pompes

Situation

Un visiteur s'intéresse aux installations techniques de votre exploitation et aux alternatives possibles.

- a) Citez et expliquez le principe de 3 différents systèmes de pompes pour le transport de la vendange foulée. Expliquez également les avantages et les inconvénients de ces pompes.
- b) Citez six accessoires pouvant être montés sur une pompe à vin ou à vendange ainsi que leur but.

6. Débourage

Situation

Un client souhaite en savoir plus sur la vinification et ses processus. Vous en venez à parler du débourage. Quels sont les quatre systèmes de débourage et leurs principes ? Expliquez également leurs avantages et les inconvénients.

7. Pressoirs : inconvénients

Situation

Le chef d'exploitation souhaite agrandir son entreprise. Vous discutez ensemble de l'installation de pressage qu'il doit acquérir.

Citez 4 types de pressoirs distincts sur le marché. Citez les inconvénients pour chacun d'eux.

8. Cuvée ; soins aux vases de bois vides, barriques

Situation

Vous avez pour mission d'initier le nouvel apprenti aux travaux de la cave de fermentation. Aujourd'hui, il faut s'occuper des vases de bois. Quels sont les soins à donner aux vases de bois vides ?

9. Fonctionnement des Filtres

Situation

Il existe différents systèmes de filtration pour débarrasser les jus des substances indésirables. Citez deux filtres à lies et à bourbes ainsi que leur mode de fonctionnement. Quels sont les avantages et les inconvénients des différents systèmes de filtration ?

10. Cuverie (bois)

Situation

Vous envisagez d'acheter des fûts en bois dans votre entreprise. Citez les avantages et les inconvénients des vases de bois.

11. Cuverie ; équipement

Situation

Vous souhaitez équiper la nouvelle cuverie et vous vous informez sur une nouvelle cuve. Donnez l'équipement minimum d'une cuve (min 3), ainsi les accessoires éventuels que l'on peut y trouver (min 4) À quoi servent les pièces que vous avez mentionnées ?

12. Décuvage

Situation

Quels sont les systèmes pour le décuvage des rouges (min. 4) ?

Donnez deux avantages et inconvénients par système.

13. Entretien ; produits chimiques

Situation

Lorsque l'on travaille avec des cuves en acier, il faut tenir compte de divers points, notamment des produits à utiliser pour l'entretien des cuves.

- a) Décrivez les principaux produits chimiques utilisés en cave, leur mode d'action, leur utilité, les doses utilisées :
- b) Comment ces produits agissent-ils sur l'acier inoxydable ou sur les cuves en acier revêtu ?

14. Transport vendange

Situation

Après sondage et pesage, comment se transporte le raisin égrappé ? (Donnez quatre systèmes que l'on peut rencontrer dans les caves.)

Ressources

Machine à calculer, de quoi écrire

15. Entretien 2

Situation

D'une année à l'autre, mentionnez min 5 soins que vous pouvez apporter au matériel de vendange. Que faut-il prendre en compte ?

16. Cuverie ; types de cuves

Situation

- a) Citez 4 matériaux les plus employés pour l'élaboration de cuves.
- b) Quels sont les avantages et inconvénients des cuves en acier inox et des cuves émaillées ?
(Commentez par comparaison)

17. Pressoirs verticaux

Situation

Pourquoi dit-on que les pressoirs verticaux produisent un travail de meilleure qualité, bien qu'ils ne soient que très peu employés dans la pratique ?

Justifiez votre réponse (4 raisons).

18. Entretien ; groupe de mise

Situation

D'une mise en bouteille à l'autre, comment entretenez-vous votre groupe de mise ?

19. Filtration

Situation

Citez trois types de filtres que l'on peut employer pour une filtration de finition, et comparez-les en présentant leurs avantages et inconvénients (minimum 3 critères par filtre).

20. Embouteillage

Situation

Expliquez au nouvel apprenti les trois types de tireuses et leurs principes de fonctionnement. Citez au minimum deux caractéristiques par tireuse.

21. Cuvage des rouges

Situation

Le cuvage des rouges peut se faire manuellement ou à l'aide de matériel automatique.

- a) Citez et décrivez 5 systèmes différents
- b) Citez dont deux automatiques en décrivant les avantages et inconvénients (minimum 3)

22. Barriques en bois

Situation

Lors d'une réunion avec votre œnologue et votre patron, une décision d'agrandir l'assortiment de produits est annoncée. La réflexion est portée sur un nouveau cépage rouge élevé en barrique. Un vin structuré et de garde. Vos connaissances vont alors pouvoir influencer la discussion pour le choix de la barrique.

- a) Quelles essences de bois sont recommandées pour la fabrication des fûts, pour ce type de vin ?
- b) Quelles sont les régions principales de production des barriques ?
- c) De quelle manière le fabricant va pouvoir influencer « l'effet » produit du fût sur le vin ?
- d) Expliquez le process de fabrication des barriques

23. Acier inox

Situation

Votre patron envisage de reprendre les vignes de son oncle qui arrive à la retraite et n'a pas de successeur, en s'équipant d'une nouvelle cuverie. Plusieurs choix s'offrent à lui au niveau des matériaux. Il aimerait une cuverie en inox.

- a) Avec quels arguments appuyeriez-vous le choix de l'inox ?
- b) Développer point par point et en rapport avec la vinification

24. Cuvierie inox

Situation

Votre patron envisage l'achat d'une nouvelle cuvierie inox pour la vinification et l'élevage des vins. Pour répondre aux différents besoins, vous devez le conseiller sur les différentes qualités d'inox disponibles et leurs finitions.

- a) Quels sont les différents types d'inox rencontrés et leurs compositions ?
- b) Quels type de finitions existe-t'il ?
- c) Décrire les avantages et les inconvénients de chaque qualité.

25. Gestion des températures

Situation

La cave où vous êtes employé est assez vétuste et les locaux inappropriés au bon déroulement des vinifications. (Cuverie extérieure, vieux bâtiments etc..) Afin d'effectuer les fermentations dans de bonnes conditions, vous êtes sollicités pour vos connaissances.

- a) Dans quelles fourchettes de température se déroulent les F.A et les F.ML?
- b) Quels-sont les interventions aux niveaux thermiques indispensables au bon déroulement de ces dernières ?
- c) Quels sont les différents moyens de chauffage ?
- d) Quelles solutions pour conserver cette chaleur et leur type ?
- e) Types d'échangeurs existants ?

26. Lubrification

Situation

Les vendanges sont maintenant terminées. Vous devez nettoyer le matériel et effectuer l'entretien annuel afin de pouvoir le ranger jusqu'à l'année prochaine.

- a) Pour la lubrification des chaînes, engrenages, bande de transport, graisseurs, parties mécaniques, etc. quels types de lubrifiants allez-vous utiliser?
- b) Quels risques encourent-on si on utilise d'autres lubrifiants non alimentaires ?
- c) Quels sont les types de viscosité à utiliser pour quelle machine et pourquoi ?

27. Entretien des machines

Situation

Un nouveau collaborateur est engagé au domaine. Vous devez lui expliquer le fonctionnement et la cadence d'utilisation ainsi que l'entretien courant des machines de cave.

Quels sont les points à contrôler et graisser régulièrement et à quelle fréquence sur :

- a) Les pompes
- b) La tireuse
- c) L'étiqueteuse
- d) La boucheuse, la capsuleuse
- e) Les filtres

28. Plan d'entretien

Situation

Imaginez que vous commencez à travailler comme responsable de l'embouteillage. On vous demande de créer un plan d'entretien des machines de conditionnement (pompes, filtres, tireuse, boucheuse, capsuleuse).

Citez les points d'entretien courant (1X par semaine) et ponctuels (une X par an) des différentes installations.

29. Gaz toxique

Situation

Des employés temporaires viennent vous aider pour la période des vendanges. Ce sont des gens non qualifiés et qui ne connaissent pas les mesures de sécurité par rapport aux gaz de fermentation.

Expliquez-leur :

- a) Quel gaz est particulièrement dangereux pour la vie humaine ?
- b) Comment se comporte ce gaz dans l'air ambiant ? Dans le corps humain ?
- c) Comment évacuer ces gaz ?
- d) Dans quelles situations est-on particulièrement exposé ?
- e) Quels-sont les moyens de mesurer ces gaz ?
- f) Quelles-sont les caractéristiques sensorielles de ces gaz ?

30. Travail de cave

Situation

Un nouvel apprenti commence sa formation à la cave. Son premier travail consiste à transvaser un vin d'une cuve à une autre. Vous devez lui expliquer la manœuvre.

- a) Expliquez pourquoi vous devez enlever la bonde ou un bouchon fermant la cuve à son sommet
- b) Quelles-sont les conséquences si on oublie de le faire ?

31. Nettoyage produits chimiques

Situation

Lors des rétablissements d'après-vendanges, vous êtes chargé d'effectuer le nettoyage-désinfection des pressoirs. Vous disposez d'un produit alcalin-chloré à haute concentration.

Quelles sont les précautions à prendre lors :

- a) de la dilution dans l'eau pour l'utilisation
- b) de l'utilisation en endroit clos ? (Pressoir, intérieur)
- c) d'une projection de produit pur ou dilué, sur la peau ou dans les yeux ?

32. Stockage des produits

Situation

Lors d'une visite d'un contrôleur du BPA, vous êtes sommé de faire de l'ordre dans le stockage de vos produits.

A quel endroit entreposer et avec quelles précautions :

- a) Les produits de laboratoire
- b) Les produits de nettoyage
- c) Les produits œnologiques
- d) Les terres de filtration
- e) Peut-on stocker différents produits dans le même local ?
- f) A quoi faut-il en outre faire attention
- g) Est-ce que tout le monde peut avoir les clés ?
- h) Que doit-on trouver dans ces lieux de stockage ?

33. Sécurité au travail

Situation

Lors d'une visite chez un collègue voisin, vous constatez que son caviste a un plâtre à la main. Il vous raconte qu'il est tombé d'une échelle. Expliquez-lui :

- a) Quelles mesures de sécurité doit-on prendre avec les échelles / passerelles
- b) Les précautions vis-à-vis des glissades ?
- c) Cages/montées d'escaliers
- d) Fosses/trous, trous pour palans / quais
- e) A l'intérieur des cuves ?
- f) Glissades à cause de l'eau, vin, moût, en trébuchant
- g) Machines en mouvements, lesquelles sont dangereuses ?

34. Formation sécurité

Situation

Un stagiaire vient rejoindre l'équipe de cave. Il est là pour une année, soit un cycle complet de vinification.

Expliquez-lui les dangers liés aux différentes périodes du métier en relation avec l'environnement et les installations pendant :

- a) Vendanges
- b) Fermentations
- c) Période de stabilisation physique
- d) Filtrations
- e) Consommation/dégustation
- f) Tracteurs, véhicules, élévateurs
- g) Mise en bouteille
- h) Laboratoire

35. Matériaux cuves

Situation

Vous travaillez pour un tonnelier et effectuez donc des travaux de caves dans plusieurs domaines. Chaque cave est équipée différemment.

Vous devez reconnaître les matériaux de construction des cuves pour pouvoir ainsi les entretenir.

- a) Citez les principaux matériaux utilisés pour les cuves
- b) Quels-sont les entretiens essentiels à leur utilisation ?
- c) Quels-sont les dangers liés aux mauvais entretiens ?

36. Frais d'utilisation des machines

Situation

Suite à un audit de l'exploitation où vous évoluez, vous êtes chargé d'analyser les frais d'utilisation des machines.

Comment, par exemple, réduire ou éviter complètement les coûts de la chaîne d'embouteillage ?

37. Machines en commun

Situation

Le partage du domaine familial est en cours de réalisation.

Votre patron se retrouve seulement avec 2/3 des vignes qu'il travaillait jusqu'alors.

Les machines sont donc surdimensionnées pour cette nouvelle surface.

Pouvez-vous envisager d'utiliser vos machines avec des tiers ?

Décrivez les avantages et inconvénients concernant :

- a) Les pressoirs
- b) Le filtre à bourbes rotatif
- c) Le filtre à alluvionnage
- d) Le groupe de mise en bouteille/étiqueteuse.

38. Installations frigorifiques

Situation

Lors des stabilisations physiques, vous devez suivre l'évolution des températures des différentes cuves et contrôler la bonne marche des installations frigorifiques.

- a) Expliquez comment fonctionne une climatisation (pour refroidir)
- b) Comment fonctionne un drapeau
- c) Un double manteau
- d) A quoi sert un thermostat ?

39. Stabilisations physiques

Situation

Votre patron décide d'équiper sa cave pour mieux gérer les températures, notamment pour les stabilisations physiques. Il vous demande conseil.

- a) Indiquez-lui les différentes solutions possibles.
- b) Qu'est-ce qui pourrait être modifié pour améliorer la fermentation alcoolique ?

40. Risque d'alcoolisme

Situation

Vous surprenez fréquemment un de vos collègues à consommer de l'alcool en cachette.

- a) Que pourriez-vous lui conseiller dans sa manière de boire ?
- b) Quels sont les dangers liés à l'alcool ?

41. Coûts mise en bouteilles

Situation

Votre employeur désire connaître ses coûts de production. Il vous demande de calculer les frais encourus sur la chaîne d'embouteillage.

- a) Quels-sont les frais inhérents à ce type d'installation ?
- b) Comment transposer ces frais sur le prix de revient d'une bouteille ?

42. Véhicules : choisir un moteur 2 ou 4 temps

Situation

Vos parents veulent acheter une petite chenillette pour l'exploitation de leur vignoble.

Ils ont la possibilité d'avoir une machine équipée d'un moteur 2 temps ou d'un moteur 4 temps.

Avant de faire leur choix définitif, à l'aide des deux schémas ci-joints, vous expliquez à votre père :

- a) Les différences dans le fonctionnement des deux moteurs ;
- b) Les avantages et inconvénients du moteur 2 temps par rapport au moteur 4 temps ;
- c) Les critères de choix et ce qui peut l'influencer.
- d) A la fin de vos explications, vous lui dites ce que vous choisiriez et les raisons principales qui vous font prendre ce choix.

43. Les huiles moteurs et les lubrifiants

Situation

Votre patron est absent et un commerçant arrive chez vous et vous propose des huiles pour vos moteurs. Il vous montre une huile SAE 15W40 bien moins chère que celle que vous achetez habituellement chez votre garagiste.

Vous refusez de l'acheter.

Votre cousin, qui est présent avec vous, s'interroge sur votre refus. Il vous demande :

1. Que signifie dire ; SAE 15W40 ?
2. Quels sont les rôles d'une huile moteur ?
3. Pourquoi l'huile moteur devient-elle noire à l'usage ?
4. A quelle intervalle devez-vous vidanger le moteur du tracteur ?
5. Pourquoi ne l'achetez-vous pas alors qu'elle est moins chère que chez le garagiste ?
6. Est-ce que vous utilisez d'autres lubrifiants sur l'exploitation ? Lesquels et pourquoi ?

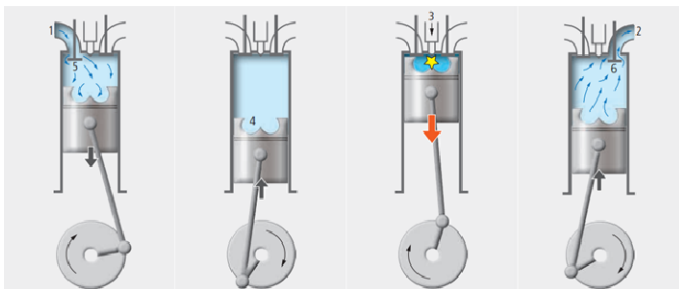
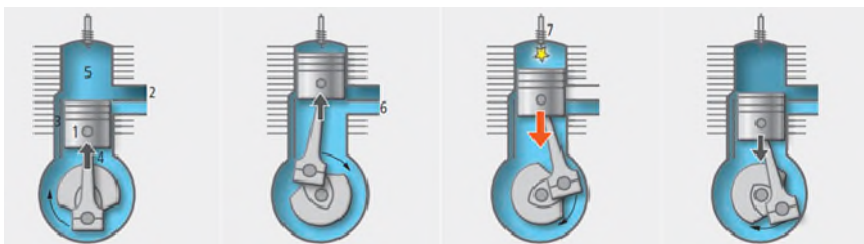
44. Véhicules : moteurs 4 temps essence et diesel

Situation

Votre patron a acheté un nouvel élévateur. Votre copain, qui ne connaît rien aux moteurs, arrive vers vous.

En vous basant sur les illustrations ci-jointes, vous lui :

- Expliquez les phases de travail du moteur à 4 temps.
- Expliquez les différences entre un moteur 4 temps à essence et diesel.
- Désignez le moteur diesel et expliquez ce qui vous permet de le reconnaître.
- Expliquez les avantages et inconvénients des moteurs diesel par rapport aux moteurs à essence.



45. Egrappoir

Situation

Vous devez préparer la réception de la vendange avec l'apprenti.
Vous devez lui faire monter l'égrappoir.

Vous lui expliquez :

1. Les différents éléments.
2. Comment est-il entraîné et actionné ?
3. Les différents réglages.
4. L'entretien après utilisation.

Ressources

Photo de l'égrappoir.

46. Etiqueteuse

Situation

Votre patron a acheté un nouveau groupe de mise en bouteille.
Vous devez instruire l'apprenti sur le réglage de l'étiqueteuse.

Vous lui expliquez :

1. Les différents éléments, qui composent l'étiqueteuse.
2. Comment est-elle entraînée et actionnée.
3. Le réglage en fonction des différentes bouteilles.
4. L'entretien après usage.

Ressources

Photo de l'étiqueteuse.

47. Bouchonneuse

Situation

Votre patron a acheté un nouveau groupe de mise en bouteille. Vous devez instruire l'apprenti sur le réglage de la bouchonneuse.

Vous lui expliquez :

1. Les différents éléments, qui composent la bouchonneuse.
2. Comment est-elle entraînée et actionnée.
3. Le réglage en fonction des différentes bouteilles.
4. Les différents matériaux qui la composent

Ressources

Photo de la bouchonneuse

48. Groupe mise en bouteille, tireuse

Situation

Votre patron a acheté un nouveau groupe de mise en bouteille.

Votre copain, qui n'y connaît rien, arrive vers vous.

Il vous demande comment fonctionne le remplissage des bouteilles.

Vous lui expliquez :

1. Les différents éléments, qui composent la tireuse.
2. Comment elle est entraînée et actionnée.
3. Le réglage en fonction des différentes bouteilles.
4. Les différents matériaux qui la composent.

Ressources

Photo de la tireuse