

Série d'exemple

Procédure de qualification

Caviste CFC

Travaux pratiques

Domaine de compétence: Mécanisation

Note se rapportant au point d'appréciation: WT_Mécanisation_p

VERSION DU CANDIDAT

Directives sur les situations d'examen

Le temps à disposition pour l'examen « Pratique - mécanisation » est de **70 minutes**.

En règle générale, les experts doivent choisir parmi les problèmes de la série ci-après **trois mandats correspondant à la spécialité**. Selon le problème et la situation, le temps de réponse peut varier légèrement.

Le **problème est posé oralement** en commençant par une **introduction adaptée à la situation**. Le/la candidat/e accomplit divers travaux selon le mandat reçu, en motivant ses décisions.

Les **experts écoutent, observent et verbalisent**. Ils reçoivent à cet effet un **formulaire de procès-verbal séparé**. Les experts y relèvent tout au long de l'entretien les **commentaires, notes partielles, questions subsidiaires** éventuelles et finalement la **note totale**. La grille de notation figure sur le procès-verbal.

Aides autorisées : Dossier de formation personnel et matériel mentionné à côté des problèmes.

Le contenu de l'examen peut être limité 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.

Table des matières

1.	Ligne / installation d'embouteillage Obj. D3.4	3
2.	Fonctionnement du filtre tangentiel Obj. D3.4	4
3.	Utilisation de l'étiqueteuse Obj. D3.4	5
4.	Fonctionnement du filtre à diatomées Obj. D3.4, D4.1	6
5.	Fonctionnement de l'échangeur de chaleur à plaques Obj D3.4, D4.1	7
6.	Fonctionnement du séparateur Obj. D2.1, D4.1	8
7.	Utilisation de la tireuse Obj. D3.4	9
8.	Pompes à vin: utilisation et entretien Obj D1.3, D3.4	10
9.	Remplacement d'un flexible Obj. D1.3, D3.4	11
10.	Remplacement de cartouches filtrantes Obj. D3.4	12
11.	Entretien de la pompe à vin Obj. D1.3, D3.4	13
12.	Modification de la tireuse pour l'adapter à un nouveau type de bouteille Obj. D3.4	14
13.	Réglage de l'étiqueteuse Obj. D3.4	15
14.	Entretien des machines d'encavage et de cave Obj. D1.3	16
15.	Indiquer les mesures de prévention des accidents Obj D4.1	17
16.	Expliquer les installations de sécurité Obj. D4.1	18
17.	Exemple d'un déroulement centralisé Obj.	19

Situation

Lors d'une visite de la ligne d'embouteillage de l'exploitation d'apprentissage, le candidat doit être capable de donner des renseignements sur les différentes machines et appareils de la ligne, sur leur utilité et leur mode de fonctionnement.

Machines pouvant faire l'objet d'explications:

Dépalettiseur, extracteur, convoyeur, décaisseuse, dévisseuse, décapsuleuse, laveuse, rinçeuse, mireuse, filtre stérile, tireuse, boucheuse, boucheuse à bouchon de liège, bouchon de liège, contrôleur de niveau, contrôle de fermeture, capsuleuse, capsulage thermorétractable, lissage, étiqueteuse, marquage du numéro de lot, encartonneuse, formeuse et fermeuse de carton, système de palettisation, stockage des bouteilles.

Le candidat pourrait expliquer le cheminement depuis le stade bouteille vide jusqu'au stade bouteille pleine prête à l'expédition!

Expliquer succinctement la fonction et le fonctionnement de chaque machine.

Indiquer les points de contrôle importants!

Situation

Un client voudrait savoir ce qu'est un filtre tangential et comment il fonctionne. Vous lui donnez tous les détails. Renseignez-le sur la dénomination des différents éléments et le mode de fonctionnement de l'installation de filtration.

- a) Selon quel système fonctionne ce filtre?
- b) Quels vins permet-il de filtrer?
- c) Comment contrôlez-vous le degré d'épuration des éléments filtrants?
- d) Quelle est sa finesse de filtration?
- e) Quelle est la performance de ce filtre?
- f) Quelle est sa surface de filtration?

Expliquez le fonctionnement à votre invité en lui montrant le parcours suivi par le vin!

- Citez quelques avantages du filtre tangential par rapport au filtre à plaques!
- Quels inconvénients présente la filtration des vins par filtre tangential?
- À quel moment serait-il préférable d'interrompre (arrêter) une filtration?
- Comment nettoyez-vous ce filtre?
- À quoi faut-il veiller quand le filtre n'est pas utilisé pendant un certain temps?

Situation

Vous expliquez à votre nouveau collègue le fonctionnement de l'étiqueteuse

Citez le nom des divers éléments et donnez des informations sur le mode de fonctionnement de l'étiqueteuse. Selon quel système fonctionne cette étiqueteuse? Quels types d'étiquette peuvent être apposés?

Quels types de collage connaissez-vous? Quels types de colle connaissez-vous?

Que faut-il observer quand on utilise des étiquettes à collage humide? (stockage, formats, épaisseur du papier)

Expliquez le fonctionnement et montrez-nous les éléments suivants:

- a) Étiquetage humide: magasin d'étiquettes, galet d'alimentation en étiquettes, palette d'encollage, rouleau encolleur, brosse de lissage

Citez quelques avantages des étiquettes à colle humide!

- b) Étiquettes adhésives: support bobine d'étiquettes, parcours de la bande d'étiquettes, moteur, applicateur de bouchons, distributeur d'étiquettes, rouleaux lisseurs

Citez quelques avantages des étiquettes adhésives!

À quoi faut-il veiller quand on stocke des étiquettes!

Comment nettoyez-vous l'étiqueteuse?

Situation

Vous expliquez à un jeune collègue qui est nouveau dans l'exploitation le principe de fonctionnement du filtre à diatomées.

- a) Citez le nom des divers éléments et donnez des informations sur le mode de fonctionnement du filtre.
- b) Quel média filtrant utilise ce filtre?
- c) Selon quel système fonctionne ce filtre?
- d) Quels vins permet-il de filtrer?
- e) Quelle est sa finesse de filtration?
- f) Quelle est la performance de ce filtre?
- g) Quelle est sa surface de filtration?

Expliquez le fonctionnement à votre collègue en lui montrant le parcours suivi par le vin!

- Citez quelques avantages du filtre à diatomées par rapport au filtre à plaques!
- Quels inconvénients présente la filtration des vins avec le filtre à diatomées?
- Qu'est-ce que le kieselgur (diatomées)?
- Quelles finesses de filtration connaissez-vous?
- À quoi reconnaît-on qu'un filtre à diatomées est grossier ou fin?
- À quel moment devrait-on interrompre (arrêter) une filtration?
- Comment nettoyez-vous ce filtre?
- À quoi faut-il veiller quand le filtre n'est pas utilisé pendant un certain temps?

Situation

C'est la journée portes ouvertes et vous expliquez aux visiteurs le fonctionnement de l'échangeur à plaques.

- Énumérez les différents éléments.
- Donnez des renseignements sur le mode de fonctionnement de l'échangeur à plaques.
- Selon quel système fonctionne cet appareil?
- Quelle est son utilité dans votre exploitation?
- Comment fonctionne la pasteurisation?
- De quelle source d'énergie a besoin l'échangeur?
- Expliquez le fonctionnement en nous montrant le parcours suivi par le vin!
- Comment nettoyez-vous cet échangeur?
- À quoi faut-il veiller quand l'échangeur n'est pas utilisé pendant un certain temps?

Situation

En faisant visiter votre exploitation à un groupe de personnes, vous expliquez le fonctionnement du séparateur en service dans votre exploitation.

- Citez le nom des divers éléments et donnez des informations sur le mode de fonctionnement du séparateur.
- Selon quel système fonctionne ce séparateur?
- Quelle est l'utilité du séparateur dans votre exploitation?
- Comment fonctionne la clarification par force centrifuge?
- Quelle est la performance de cet appareil?
- Expliquez le fonctionnement en montrant aux visiteurs le parcours suivi par le vin!
- Comment nettoyez-vous ce séparateur?
- À quoi faut-il faire attention quand le séparateur n'est pas utilisé pendant un certain temps?

Situation

Une classe de l'école professionnelle visite votre exploitation. Expliquez aux visiteurs le mode de fonctionnement de la tireuse.

- a) Citez le nom des divers éléments et donnez des informations sur le mode de fonctionnement de la tireuse.
- b) Selon quel système fonctionne cette tireuse?
- c) Quels produits peut-on mettre en bouteille avec cet appareil?
- d) Quels types de bouteille peut-on remplir avec cet appareil?
- e) Quelle est la performance de cette tireuse?
- f) Quels autres systèmes de remplissage connaissez-vous?
- g) Expliquez le fonctionnement en montrant aux visiteurs le parcours suivi par le vin!
- h) Citez quelques avantages et inconvénients de cette tireuse!
- i) Montrez la procédure de stérilisation de la tireuse.
- j) Comment nettoyez-vous cette tireuse?
- k) Quels éléments doit-on changer quand on veut remplir des bouteilles à bouchon de liège au lieu de bouteilles à bouchon à vis?

Situation

Votre chef vous demande d'examiner l'achat d'une nouvelle pompe à vin. Elle doit convenir pour différentes sortes de vin. Décrivez les types de pompe à vin et donnez des informations sur leurs possibilités d'utilisation.

- Comment s'appellent les types de pompe ici présents?
- Lesquelles de ces pompes fonctionnent sans grands coups de bélier?
- Pourquoi est-ce important?
- Quelles pompes sont auto-amorçantes?
- Quelles pompes nécessitent une protection contre le fonctionnement à vide?
- Comment nettoie-t-on cette pompe?
- Quel branchement électrique est nécessaire pour cette pompe à vin?
- Quelles sont les performances de pompe à vin que vous connaissez?
- Comment réguler le débit?

Vous pouvez acquérir une pompe d'occasion. Démontez le corps de la pompe A et citez les éléments qui la composent.

- Quelles sont les pièces d'usure de cette pompe?
- À quoi reconnaît-on leur usure?
- À quoi doit-on veiller pour utiliser une pompe à vin de façon professionnelle?

Ressources

Outillage

9. Remplacement d'un flexible

| Obj. D1.3, D3.4

Situation

Un tuyau flexible est défectueux. Débranchez les raccords et remplacez le flexible par un neuf.

Réutilisez les anciens raccords.

Ressources

Flexible neuf, brides neuves, outillage, établi, etc.

10. Remplacement de cartouches filtrantes

| Obj. D3.4

Situation

Examinez le filtre modulaire et décidez s'il répond encore aux exigences ou s'il doit être remplacé. Décidez et justifiez votre décision. Effectuez les travaux nécessaires.

Ressources

Filtre, modules, joints, outillage

11. Entretien de la pompe à vin

| Obj. D1.3, D3.4

Situation

Les performances de la pompe sont inférieures à la normale. Vérifiez à quoi cela peut être dû. Il faut démonter le corps de pompe et remplacer les pièces d'usure par des neuves.

Ressources

Pompe, pièces de rechange: p. ex. palettes neuves, stator neuf, membrane neuve, etc.; outillage, gants

12. Modification de la tireuse pour l'adapter à un nouveau type de bouteille | Obj. D3.4

Situation

Vous recevez l'ordre de votre supérieur d'adapter la tireuse à un autre type de bouteille, (p. ex. bouteille à bouchon à vis succédant à une bouteille à bouchon de liège).

Ressources

Tireuse, vannes de remplissage, toutes les pièces à remplacer, outillage

13. Réglage de l'étiqueteuse

| Obj. D3.4

Situation

L'étiqueteuse doit être adaptée à un autre type de bouteille et à un autre format d'étiquette.

Préparez tout et exécutez le travail.

Quels sont les endroits qui nécessitent le plus de nettoyage après le passage de l'étiqueteuse ? Comment nettoyez-vous ces endroits ?

Ressources

Préparer toutes les pièces à remplacer et l'outillage nécessaire

14. Entretien des machines d'encavage et de cave

| Obj. D1.3

Situation

Peu avant l'automne, on vous charge de procéder à la maintenance et à la préparation de toutes les machines d'encavage et de cave.

Ressources

Notices d'instructions, plans de maintenance

15. Indiquer les mesures de prévention des accidents

| Obj D4.1

Situation

Faites une visite guidée de la cave en indiquant les dangers potentiels des différentes phases de la vinification. Indiquez des mesures appropriées pour éviter les accidents.

Situation

Mesurez le CO₂ dans la cave, supposez que la valeur est trop élevée et prenez les mesures nécessaires pour la réduire.

17. Exemple d'un déroulement centralisé

| Obj.

Les apprentis doivent effectuer une mise en bouteille. Durant le déroulement de l'épreuve deux tâches du catalogue de questions sont ajoutés à l'épreuve.

Dans l'exemple ci-dessous la situation A est agrémentée des questions 4 et 8 alors que la situation B est agrémentée des question 4 et 10.

Situation A

Vous effectuez une mise en bouteille.

Lors de cette épreuve vous devez décrire les types de pompes à disposition (question 8 pompe à vin) ainsi que le fonctionnement du filtre à diatomées (question 4).

Situation B

Vous effectuez une mise en bouteille.

Lors de cette épreuve vous devez remplacer les cartouches filtrantes (question 10) ainsi qu'expliquer le principe de fonctionnement du filtre à diatomées (question 4).