

# Série d'exemple

Procédure de qualification  
Caviste CFC

## Examen pratique

**Domaine :** Entretien professionnel de l'examen pratique sur la base du dossier de formation.

**Note se rapportant au point d'appréciation :** WT\_Entretien\_professionnel\_p

## VERSION DE CANDIDAT

### Directives régissant les situations d'examen

- Vous travaillez pendant 45 minutes sur les situations d'examen en vous aidant de votre dossier de formation. L'entretien professionnel consécutif avec les experts dure 45 minutes.
- Trois tâches portant sur des domaines différents vous sont présentées. Elles sont tirées de la collection de situations d'examen.
- Le temps indicatif nécessaire pour répondre à une situation d'examen est d'environ 15 minutes.
- Si besoin est, les experts vous poseront des questions complémentaires qui seront consignées sur la fiche de procès-verbal.
- Chaque tâche est notée avec une note partielle de 1 à 6. La note d'examen est la moyenne des trois notes partielles. Elle est arrondie à la demi-note.
- Le candidat résoudra les situations d'examen en utilisant son dossier de formation.

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

## **Caviste CFC**

---

### **1. Réception de la vendange**

La réception de la vendange à la cave ainsi que les étapes qui précèdent celle-ci (de la vigne à la cave) sont cruciales pour assurer un produit de qualité. Décrivez à l'aide de votre dossier de formation et en fonction de votre expérience en entreprise formatrice les étapes-clés de la vigne à la cuve :

- a. Décrivez comment est effectué sur votre entreprise formatrice un contrôle de la vendange à la vigne.
- b. Décrivez comment s'organise le chantier de vendanges sur votre entreprise et comment les raisins sont acheminés jusqu'à la cave.
- c. Décrivez comment s'organise quotidiennement la réception de la vendange sur votre entreprise et après une analyse brève, proposez des améliorations possibles.
- d. Sur la base de votre expérience en entreprise et de votre dossier de formation, décrivez quels contrôles qualité sont opérés lors de la réception de la vendange.
- e. Comment, de manière générale, et plus particulièrement sur votre entreprise formatrice, dimensionne-t-on la réception de vendange ?

## **Caviste CFC**

---

### **2. Le pressurage**

Sur la base de votre dossier de formation, décrivez les processus de pressurage en relation avec les outils à disposition sur votre entreprise formatrice.

- a. Décrivez, à l'aide de votre dossier de formation, les machines à disposition (pressoir, type, fonctionnement, taille, coefficient de remplissage) sur votre entreprise formatrice.
- b. Démontrez, de manière concrète et en lien avec votre expérience, un ou plusieurs processus de pressurage en fonction des raisins encavés dans l'entreprise formatrice.
- c. Présentez les avantages et inconvénients du matériel utilisé sur votre entreprise formatrice, en rapport avec d'autres systèmes connus et proposez des améliorations techniques.
- d. Présentez les étapes qui précèdent le pressurage, leur importance ainsi que lien direct avec le(s) type(s) de pressurage effectué sur votre entreprise formatrice.

## **Caviste CFC**

---

### **3. Analyses du vin**

**Tâche :**

Sur la base de votre dossier de formation, veuillez expliquer et justifier le programme d'analyses du suivi de vos vins mis en place dans votre entreprise formatrice.

- a. Veuillez présenter, décrire et justifier le programme d'analyses du suivi de vos vins.
- b. Veuillez présenter une fiche des résultats d'analyses du suivi d'un vin et les commenter.
- c. Veuillez après avoir commenté les résultats d'analyses, indiquer et justifier les actions de cave entreprises.
- d. Veuillez mettre en évidence les analyses qui vous permettront de gérer au mieux la préparation de la mise en bouteilles et le choix des médians filtrants.
- e. Veuillez effectuer une synthèse du millésime au niveau analytique.

## **Caviste CFC**

---

### **4. Description des pompes utilisées**

**Tâche :**

Vous avez utilisé différents types de pompes dans votre entreprise formatrice.

- a. Au moyen du dossier de formation, établissez une liste des différentes pompes que vous avez utilisées dans votre entreprise formatrice, en indiquant les informations suivantes : type, débit, prix, utilisation.
- b. Expliquez les avantages et les désavantages de chaque pompe en fonction de son utilisation.
- c. Proposez des améliorations des systèmes de pompage de votre entreprise.

## **Caviste CFC**

---

### **5. Machines de cave**

**Tâche :**

Vous avez utilisé différentes machines dans votre cave.

- a. Établissez, au moyen du dossier de formation, une liste des machines que vous avez utilisées dans votre cave, en indiquant les informations suivantes : prix, année d'acquisition, marque.
- b. Citez les machines que vous remplacerez au cours des dix prochaines années et justifiez votre réponse.
- c. Choisissez trois machines et, au moyen du dossier de formation, expliquez comment les nettoyer et les entretenir.

## **Caviste CFC**

---

### **6. Influence des pratiques culturelles sur la qualité des vins**

Les pratiques culturelles ont une influence directe sur la qualité des moûts et donc par conséquence sur les vins. Démontrez à l'aide de votre dossier de formation et en relation avec votre expérience en entreprise formatrice comment les pratiques culturelles influencent la qualité des vins.

- a. Présentez et évaluez, à l'aide de votre dossier de formation, la relation entre les surfaces viticoles et les vins en intégrant les notions de sol, climat, terroir.
- b. Citez quelles pratiques culturelles ont un effet direct sur la composition et la qualité des moûts
- c. Démontrez, à l'aide de votre dossier de formation, comment influencer au niveau des pratiques viticoles la productivité et le rendement.
- d. Démontrez, à l'aide de votre dossier de formation, quelle stratégie est appliquée au niveau viticole pour un cépage particulier ou le cas échéant, proposez des améliorations qui pourraient être mises en œuvre pour améliorer la qualité d'un cépage choisi.