



Certificat de qualification professionnelle de caviste en cave coopérative

Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Conduite des opérations de transformation de l'apport du raisin à l'enlèvement du vin	BLOC A : Conduire le processus de transformation de l'apport du raisin à l'enlèvement du vin		
Suivi et contrôle de l'approvisionnement des différentes lignes de process <ul style="list-style-type: none"> • Prise en compte des consignes • Vérification de la disponibilité des lignes de process nécessaires • Préparation et réalisation des traitements (SO₂, enzymes, CO₂, etc.) • Evacuation des lots dans les différentes lignes de process 	C.1 – Suivre et contrôler l'approvisionnement des différentes lignes de process <ul style="list-style-type: none"> • Evaluer, avec l'appui du technicien ou du maître de chai, l'état sanitaire des lots • Evaluer les besoins et les disponibilités des équipements nécessaires (cuves, pressoirs, thermovinificateur, etc.) pour une quantité d'apport donnée • Installer et/ou adapter les circuits (Pressoirs-cuves, remplissage des cuves, etc.) • Réaliser, à partir des consignes données, les traitements de la vendange • Renseigner les documents de suivi 	Observation sur site en situation réelle ou simulée A partir d'une ou plusieurs grilles d'évaluation , le candidat répond aux questions posées, il montre les matériels et explicite les modes d'utilisation et les procédures associées. Sur demande des évaluateurs, il réalise des opérations mesurant les compétences visées (par ex. installer les circuits pressoirs-cuves) L'observation sur site est complétée ultérieurement par un questionnaire écrit (QCM) portant sur les savoirs associés	<ul style="list-style-type: none"> • Les différents éléments d'organisation de la réception des vendanges (niveau des maturités, organisation des apports selon les cépages, documents de réception, etc....) sont identifiés • L'incidence de l'état sanitaire des lots sur le processus de transformation est appréciée • Les traitements de la vendange sont justifiés par le candidat et réalisés conformément aux consignes données • Les besoins en équipements sont évalués et les disponibilités vérifiées • L'utilisation des cuves est optimisée

			<ul style="list-style-type: none"> • Les documents de suivi sont renseignés conformément aux procédures de la cave
<p>Réalisation des différentes opérations techniques sur les moûts :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Débourage (procédé dynamique ou statique), - Collage, - Filtration, - Pressurage / égouttage, -Contrôle températures, réfrigération - Adjonction de produits œnologiques (levures, enzymes, SO2, etc.) - Correction des moûts (acidification, désacidification, enrichissement, décoloration) 	<p>C.2 – Conduire les opérations techniques sur les moûts</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrôler les paramètres physiques des moûts (température, densité, turbidité, etc.) • Mettre en œuvre les adjonctions de produit œnologiques en maîtrisant les effets attendus • Optimiser l’utilisation des équipements et matériels requis 	<p>Observation sur site en situation réelle ou simulée</p> <p>A partir d’une ou plusieurs grilles d’observation, les évaluateurs apprécient le niveau de maîtrise des compétences visées. A titre d’exemple, une situation professionnelle peut concerner une étape de filtration.</p> <p>L’évaluateur pose des questions orales complémentaires sur les éléments ne pouvant être observés directement.</p> <p>L’observation sur site est complétée ultérieurement par un questionnaire écrit (QCM) portant sur les savoirs associés</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les différentes opérations techniques et les effets attendus sont justifiés dans le cadre du process de vinification retenu • Les procédures et consignes de travail sont appliquées • Les différents modes opératoires sont maîtrisés • Les calculs des quantités de produits à utiliser (SO2, levures, etc.) sont maîtrisés • Les consignes de sécurité sont appliquées • Les enregistrements nécessaires sont réalisés conformément aux procédures en vigueur

<p>Gestion des macérations</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conduite des procédés spécifiques (thermovinification, macération pelliculaire, etc.) • Réalisation des opérations techniques liées à la macération (méthode traditionnelle) : remontage, pigeage, délestage, etc. • Réalisation des opérations de fin de macération : écoulage, décuvage, pressurage 	<p>C.3 – Assurer la gestion des macérations</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conduire les procédés spécifiques de macération en maîtrisant les paramètres techniques et l'utilisation des équipements • Réaliser les opérations techniques de macération traditionnelle en maîtrisant les modes opératoires et effets attendus • Réaliser les opérations de fin de macération 	<p>Observation sur site en situation réelle ou simulée</p> <p>A partir d'une ou plusieurs grilles d'observation accompagnée(s) d'un questionnaire complémentaire, l'évaluateur s'assure que le candidat maîtrise les différents procédés de macération et modes opératoires mis en œuvre dans la cave</p> <p>Et ultérieurement, questionnaire écrit (QCM) évaluant notamment les connaissances relatives aux 2 types de fermentation (nature, outils de mesure, analyses des résultats, actions correctives)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les procédés de macération mis en œuvre dans la cave sont explicités • Les procédures et consignes de travail sont appliquées • Les différents modes opératoires sont maîtrisés
<p>Suivi des fermentations alcoolique et malo-lactique</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrôle des paramètres de suivi des fermentations 	<p>C.4 – Suivre et contrôler la fermentation alcoolique et malo-lactique</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrôler les paramètres de suivi de la fermentation alcoolique en utilisant les outils appropriés (température, densité, cinétique) • Interpréter les résultats et repérer les anomalies • Mettre en œuvre les actions correctives • S'assurer des conditions requises pour la fermentation malo-lactique (si souhaitée) • Suivre le déroulement de la fermentation malo-lactique 		<ul style="list-style-type: none"> • Les paramètres de suivi sont correctement interprétés • Les outils de mesure sont correctement utilisés • Les agents responsables des 2 fermentations et leurs modes d'action sont identifiés • Les actions correctives sont justifiées

<p>Conduite des opérations d'élevage du vin</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analyses et suivi organoleptique du vin • Opérations spécifiques : <ul style="list-style-type: none"> - Soutirage / Ouillage - Collage - Ajouts de produits œnologiques - Assemblages - Travaux de filtration et de stabilisation • Traitement des vins avant conditionnement (stabilisation tartrique, adjonction de gomme arabique, ...) 	<p>C.5 – Conduire les opérations d'élevage des vins</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrôler les conditions de l'élevage des vins • Manipuler les vins dans le respect du produit • Assurer la protection du vin des agressions extérieures • Mettre en œuvre les protocoles d'analyse des vins • Interpréter les résultats des analyses • Participer aux dégustations techniques avec les techniciens œnologue et/ou le maître de chai • En fonction des consignes, réaliser les opérations spécifiques à la phase d'élevage des vins et aux traitements avant enlèvement et/ou conditionnement 	<p>Observation sur site en situation réelle ou simulée</p> <p>A partir d'une ou plusieurs grilles d'observation accompagnée(s) d'un questionnaire complémentaire</p> <p>Le candidat présente notamment un protocole d'analyses du vin, en explicite les différents éléments et les actions qui en découlent dans le respect du cahier des charges en vigueur</p> <p>Et ultérieurement, questionnaire écrit (QCM)</p> <p>Evaluant notamment les connaissances relatives à la protection du produit des agressions extérieures (conditions d'élevage, risques liés aux différents contaminants...)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les conditions optimales de l'élevage des vins sont citées • Les risques liés aux opérations de pompage sont identifiés et les actions pour les réduire mises en œuvre • Les risques liés aux sources d'oxydation et/ou aux contaminations (chimique, biologique) sont identifiés et les actions à conduire mises en œuvre • Les défauts majeurs du vin sont détectés par la dégustation et les causes probables identifiées • Les protocoles d'analyses sont respectés • Les analyses sont justifiées et les paramètres principaux correctement interprétés • Les différentes opérations techniques sont réalisées conformément aux procédures de travail et consignes données et dans le respect du processus qualité /
---	--	---	---

			hygiène / sécurité / traçabilité et respect de l'environnement
Conduite des travaux d'enlèvement	<p>C.6- Conduire les travaux liés à l'enlèvement des vins</p> <p>A partir de la commande qui lui est transmise,</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sélectionner les équipements et le produit conformément au cahier des charges • Planifier et exécuter les travaux d'enlèvement • Réaliser les différents prélèvements (échantillon) avant enlèvement • Réaliser ou vérifier la réalisation de la mise en conformité du transport (document, scellés, hygiène citerne) • Enregistrer les opérations 	<p>Observation sur site en situation réelle ou simulée</p> <p>A partir d'un exemple d'une commande spécifique, le candidat explicite la chronologie des opérations liées à l'enlèvement des vins, dans le respect du cahier des charges en vigueur.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le cahier des charges est respecté • Le cadre réglementaire est respecté • La planification des travaux garantit le respect de la commande • Si nécessaire, les soldes de produit sont correctement pris en charge.

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Entretien de la cuverie, des équipements et matériels de la cave	BLOC B : Assurer l'entretien de la cuverie, des équipements et matériels de la cave		
Conduite des opérations d'entretien de la cuverie et des équipements : <ul style="list-style-type: none"> • Rinçage • Nettoyage • Détartrage • Désinfection 	C.1 – Entretenir l'état d'hygiène de la cuverie et des équipements <ul style="list-style-type: none"> • S'assurer de l'état initial d'hygiène de la cuverie et des équipements de la cave • Réaliser les opérations d'entretien en respectant les normes d'hygiène et en utilisant les produits adaptés • Optimiser les opérations de nettoyage et intégrer le respect des normes environnementales • Identifier les points de vigilance et risques potentiels et proposer des améliorations 	Observation sur site en situation réelle ou simulée <p>Le candidat explique la chronologie des opérations d'entretien et argumente le choix des produits utilisés dans le respect des règles de sécurité en vigueur</p> <p>Le candidat fournit les documents de suivi relatifs aux opérations d'entretien</p> <p>L'observation sur site est complétée ultérieurement par un questionnaire écrit (QCM) portant sur les savoirs associés</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les objectifs des actions d'entretien et les effets attendus sont expliqués • Les procédures d'entretien sont respectées • Les consignes de sécurité sont appliquées • Les opérations d'entretien sont enregistrées conformément aux procédures internes (qualité, HACCP, ...)
Préparation des installations de la cave	C.2 – Mettre en conformité les équipements et matériels de la cave <ul style="list-style-type: none"> • Sélectionner les différents matériels et équipements selon l'activité prévue • Installer les équipements et matériels dans le respect des consignes de sécurité 	Observation sur site en situation réelle ou simulée <p>Le candidat répond aux questions posées en</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La sélection opérée est conforme aux attendus • Les principes de fonctionnement des équipements et matériels sont connus et explicités

	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier l'état initial des équipements et matériels ; tester l'état de marche • Identifier les pannes et/ou dysfonctionnements ; rendre compte et/ou réparer 	<p>montrant les matériels et équipements sélectionnés</p> <p>Il explicite et/ou réalise l'installation des équipements et/ou matériels selon l'activité prévue.</p> <p>Il rend compte le cas échéant des anomalies et dysfonctionnements constatés.</p>	<p>en utilisant les termes et données techniques appropriées</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les normes d'utilisation et consignes de sécurité sont appliquées • Les dysfonctionnements et/ou pannes sont identifiés
<p>Maintenance de 1^{er} niveau des équipements et matériels de la cave :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Repérage des anomalies et défauts • Premier diagnostic en cas de dysfonctionnement • Graissage et réparations usuelles de pièces simples et apparentes 	<p>C.3 – Assurer une maintenance de 1^{er} niveau sur les équipements et matériels de la cave</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maintenir l'étanchéité des équipements et matériels (vannes, trappes, etc.) • Réparer ou remplacer les éléments défectueux (joints, garnitures du boisseau ou du papillon, etc.) • Entretenir et réparer la tuyauterie • Entretenir et optimiser le fonctionnement des pompes • Identifier et signaler les dysfonctionnements sur les équipements et matériels de la cave 	<p>Observation sur site en situation réelle ou simulée</p> <p>Une alternance de questions et de mises en situation est proposée au candidat pour vérifier les opérations courantes de maintenance des équipements et des matériels.</p> <p>Le candidat fournit les documents de suivi relatifs aux opérations de maintenance.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les points sensibles des équipements et matériels sont identifiés • Les anomalies, défauts et/ou dysfonctionnements sont repérés et signalés • Les techniques de réparations courantes sont appliquées • Les consignes de sécurité sont respectées • Les opérations de maintenance sont enregistrées conformément aux procédures internes (qualité, HACCP, ...)

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Mise en œuvre et suivi des exigences en vigueur dans la cave à toutes les étapes de la transformation	BLOC C : Mettre en œuvre et suivre les exigences en vigueur dans la cave (hygiène, sécurité, respect de l'environnement et cadre réglementaire) à toutes les étapes de la transformation		
Mise en œuvre des procédures de traçabilité dans le cadre de la démarche HACCP de la cave : <ul style="list-style-type: none"> • Enregistrement de l'activité • Enregistrement des opérations réalisées sur le produit 	C.1 – Assurer et garantir la traçabilité des produits et des opérations <ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les consignes d'enregistrement en utilisant les supports de traçabilité en vigueur • Surveiller les points critiques et proposer des améliorations 	Observation sur site en situation réelle ou simulée <p>Une alternance de questions et de mises en situation est proposée au candidat pour s'assurer qu'il respecte le processus qualité mise en œuvre dans la cave.</p> <p>Le candidat fournit les supports relatifs à la traçabilité des opérations (papier ou logiciel)</p> <p>L'observation sur site est complétée ultérieurement par un questionnaire écrit (QCM) portant sur les savoirs associés</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les principes de la démarche HACCP et les enjeux de la traçabilité sont expliqués • Le système et les procédures de traçabilité de la cave sont expliqués • Les procédures et consignes d'enregistrement sont appliquées • Les principaux points critiques du processus de transformation sont identifiés

<p>Application des règles en vigueur : d'hygiène, de sécurité, et de respect de l'environnement</p> <ul style="list-style-type: none"> • Consignes usuelles d'hygiène et de sécurité • Politique interne de traitement des effluents • Tri des déchets • Stockage et utilisation des produits chimiques 	<p>C.2 – Appliquer les règles en vigueur en matière d'hygiène, de sécurité et de respect de l'environnement</p> <ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les consignes reçues en matière de : <ul style="list-style-type: none"> - Sécurité physique - Sécurité sanitaire - Tri des déchets - Gestion des effluents - Utilisation et stockage de produits chimiques - Fuites, pollution • Identifier les risques et alerter si nécessaire 	<p>Observation sur site en situation réelle ou simulée</p> <p>Questionnement oral évaluant les connaissances relatives au respect des règles en matière de d'hygiène, sécurité et environnement. A titre d'exemple, le candidat citera les documents utilisés et leur place dans le processus de vinification.</p> <p>Le candidat répond aux questions de l'évaluateur par exemple en matière de procédures de gestion et tri des déchets en vigueur sur son site</p> <p>L'observation sur site est complétée ultérieurement par un questionnaire écrit (QCM) portant sur les savoirs associés</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les règles et consignes en matière d'hygiène, sécurité et respect de l'environnement sont appliquées
<p>Respect du cadre réglementaire dans les activités de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • contrôle des volumes de vin 	<p>C.3 – Respecter le cadre réglementaire spécifique au vin</p> <ul style="list-style-type: none"> • Intégrer dans son activité les contraintes du cadre réglementaire 	<p>Observation sur site en situation réelle ou simulée</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le cadre réglementaire est connu et appliqué dans les activités concernées

<ul style="list-style-type: none"> • séparation des appellations, des couleurs • correction des moûts et vins • circulation des vins 		<p>A partir d'un questionnaire oral, l'évaluateur s'assure que le candidat respecte le cadre réglementaire dans ses activités.</p> <p>L'observation sur site est complétée ultérieurement par un questionnaire écrit (QCM) portant sur les savoirs associés</p>	
---	--	--	--

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Organisation de l'activité en termes de moyens humains et de stocks	BLOC D: Organiser l'activité en termes de moyens humains et de stocks		
Organisation de l'activité Communication à l'interne	C.1 – Organiser son activité en autonomie en respectant les procédures internes et les consignes reçues <ul style="list-style-type: none"> Organiser son activité afin d'assurer le bon déroulement des étapes du processus de transformation Rendre compte des opérations réalisées 	Observation sur site en situation réelle ou simulée A partir d'un questionnaire oral, le candidat explique la manière dont il conduit les opérations liées au processus de transformation dans le respect du cahier des charges en vigueur (chronologie des étapes, gestion du temps de travail, circulation de l'information)	<ul style="list-style-type: none"> Les actions en amont et en aval sont identifiées et prises en compte Les actions à accomplir sont identifiées Les procédures en vigueur et consignes sont respectées Les processus hygiène / qualité / traçabilité / sécurité / respect de l'environnement sont pris en compte dans la réalisation des actions
Encadrement des personnels saisonniers et/ou nouveaux entrants	C.2 – Encadrer le personnel saisonnier et/ou les nouveaux entrants <ul style="list-style-type: none"> Présenter le poste Expliquer les consignes de travail Expliquer les risques et consignes de sécurité Expliquer les consignes relatives à l'hygiène, la qualité, la traçabilité et le respect de l'environnement 	Observation sur site en situation réelle ou simulée Le candidat est en capacité d'expliquer de manière claire et adaptée, le fonctionnement et les contraintes liées aux installations.	<ul style="list-style-type: none"> Le poste de travail est présenté en le situant dans le processus global de transformation Les consignes de travail sont claires et précises Les risques et consignes de sécurité sont

	<ul style="list-style-type: none"> Superviser et contrôler le travail réalisé et intervenir si nécessaire 	<p>Il illustre les moyens mis en œuvre pour vérifier l'application des consignes par le personnel</p> <p>L'observation sur site est complétée ultérieurement par un questionnaire écrit (QCM) portant sur les savoirs associés évaluant notamment les connaissances en matière d'hygiène, qualité, traçabilité et respect de l'environnement (par ex. les risques liés aux chutes et glissades).</p>	<p>correctement énoncés ; le port des EPI est vérifié</p> <ul style="list-style-type: none"> Les consignes relatives à l'hygiène, la qualité, la traçabilité et le respect de l'environnement sont correctement énoncées L'application des consignes de travail et les résultats obtenus sont vérifiés
<p>Surveillance et maintenance des stocks</p> <ul style="list-style-type: none"> Produits (œnologiques, entretien, etc.) Matières sèches (bouchons, BIB, etc.) Petits matériels 	<p>C.3 – Surveiller et maintenir les stocks</p> <ul style="list-style-type: none"> Participer aux inventaires des stocks S'assurer de la disponibilité et de la conformité des stocks en anticipant sur les activités à réaliser Alerter si nécessaire 	<p>Observation sur site en situation réelle ou simulée</p> <p>Le candidat fournit les documents correspondants à la gestion des stocks des produits, matières sèches et matériels. Il identifie le lieu et les conditions de stockage de ces produits. Il connaît le niveau minimum des stocks devant déclencher une commande</p>	<ul style="list-style-type: none"> Les stocks produits sont identifiés et correctement associés aux activités à réaliser Les procédures de rangement sont connues et respectées Les seuils d'alerte sont identifiés

Niveaux d'évaluation :

La conduite des évaluations est réalisée en situation réelle ou simulée. Le candidat est observé dans son contexte de travail et les observateurs portent une appréciation qualitative sur le niveau de maîtrise. Cette observation est complétée par un questionnement d'approfondissement sur l'exercice de l'activité concernée et sur les savoirs associés, lesquels sont également évalués au travers d'un QCM ultérieur.

Le résultat de ces observations et questionnements est reporté sur les grilles correspondantes en fonction du barème ci-dessous :

Niveaux d'évaluation	
1	■ A une connaissance partielle des savoirs à mobiliser ■ Commet des erreurs, n'a qu'une maîtrise partielle
2	■ Possède une connaissance de base des savoirs à mobiliser ■ Réalise à partir de consignes précises / avec contrôle
3	■ Possède les savoirs minima requis pour l'exercice de l'activité ■ Savoir-faire conforme à ce qui est prescrit, exécution en autonomie
4	■ Possède l'ensemble des savoirs requis à la réalisation et à l'analyse de l'activité ■ Maîtrise et niveau de transfert

