

# **CPNE**

**Industries et commerces en gros des vins, cidres, spiritueux,  
sirops, jus de fruits et boissons diverses**

## **CQP**

- **Agent Spécialisé en travail de Cave, de  
Cuve ou de Chai**

## **DOSSIER DES REFERENTIELS DU CQP<sup>1</sup>**

**CPNE DU 9 OCTOBRE 2015**

---

<sup>1</sup> Les référentiels de certifications sont ceux du dossier RNCP déposé le **DATE**

## SOMMAIRE

PARTIE 1.....	3
1 - Emplois visés.....	3
2 – Contexte d’exercice des emplois.....	4
21 - Types d’entreprises.....	4
22 – Positionnement du métier dans la chaîne de production : .....	4
23 - Variabilité des organisations de travail.....	5
24 – Variabilité des emplois et progression dans l’emploi.....	6
25 – Évolutions des emplois et conséquences sur les qualifications .....	6
26 – Particularités liées au process.....	6
3 – Activités professionnelles .....	7
31 – Repérage des activités professionnelles cœur de métier (dont activités sectorielles).....	7
32 – Repérage des activités professionnelles complémentaires .....	7
33 - Schéma d’ensemble des activités du métier.....	9
34 – Liste détaillée des activités professionnelles.....	10
341 - Activités professionnelles relevant du cœur de métier.....	10
342 – Activités professionnelles complémentaires .....	11
35 – Maîtrise du contexte professionnel, compétences techniques et compétences comportementales associées :.....	12
PARTIE 2.....	13
Unité de certification 1 – Réaliser le travail de cuve et assurer l’entretien et/ou la maintenance premier niveau des installations et équipements de la cuverie.....	13
Unité de certification 2 –Contribuer à la qualité du produit en assurant la traçabilité, l’hygiène, la sécurité et le respect de l’environnement à toutes les étapes de la transformation.....	15
Unité de certification 3 – Contribuer à l’organisation du travail de la cuverie, accompagner les nouveaux arrivants et assurer la gestion des stocks .....	17
ACTIVITES ET COMPETENCES CŒUR DE METIER SECTORIELLES .....	19
Unité de certification 4 – Réaliser des opérations sectorielles de transformation .....	19
ACTIVITES ET COMPETENCES COMPLEMENTAIRES.....	23
Unité de certification 5 - Contribuer au suivi du processus d’élaboration en relevant les indicateurs et en adaptant les techniques et traitements selon les procédures .....	23
Unité de certification 6 – Se situer dans l’environnement professionnel et caractériser les process et les produits .....	24

## PARTIE 1

### 1 - Emplois visés

Le CQP **Agent Spécialisé en Travail de Cave, de Cuve ou de Chai** vise les emplois d'agent de production spécialisé intervenant sur toutes les étapes de transformation des boissons alcoolisées (vins tranquilles, vins effervescents, cidres, spiritueux), des jus et des sirops. Il assure le travail de cuve, contribue à la qualité du produit et à l'organisation du travail. Ces activités constituent le cœur du métier et se déclinent selon le secteur de production dans lequel il exerce son activité. Conformément à son expérience et à la polyvalence définie par l'organisation du travail, il peut intervenir sur le suivi du processus d'élaboration des produits, au titre d'activité complémentaire.

L'appellation métier de l'Agent Spécialisé en travail de Cave, de Cuve ou de Chai est susceptible de varier d'une région à l'autre, conformément au tableau de synthèse ci-dessous.

	CAVISTE	VINIFICATEUR	CUVISTE	AGENT DE CHAI	AGENT DE FABRICATION/ PRODUCTION
COGNAC				X	X
AQUITAINE	X		X	X	
BOURGOGNE	X	X			
VAL DE LOIRE		X		X	
VALLEE DU RHÔNE	X	X		X	
CHAMPAGNE			X		
JUS ET SIROPS	X				X

**Point méthode :** Cette répartition géographique des appellations, ainsi que toutes les considérations quant au positionnement du métier, ont été observées à travers l'analyse qualitative de 15 fiches métiers et 20 programmes de formation, de 80 offres d'emploi, de 50 entretiens individuels ou collectifs et de 160 questionnaires métier à travers le territoire. Elles ont été confirmées par l'analyse quantitative des chiffres de Pôle Emploi (via *l'emploi store* et le *BMO*).

*Étude d'opportunité réalisée par le Cabinet Lafayette Associés, 2015*

## 2 – Contexte d'exercice des emplois

### 21 - Types d'entreprises

L'Agent Spécialisé en Travail de Cave, de Cuve ou de Chai exerce principalement dans des entreprises de négoce ou de production en vin, cidres ou spiritueux.

Certaines activités de l'Agent Spécialisé en travail de cave, de cuve ou de chai peuvent être exercées dans des entreprises de production de jus de fruit ou d'élaboration de sirops.

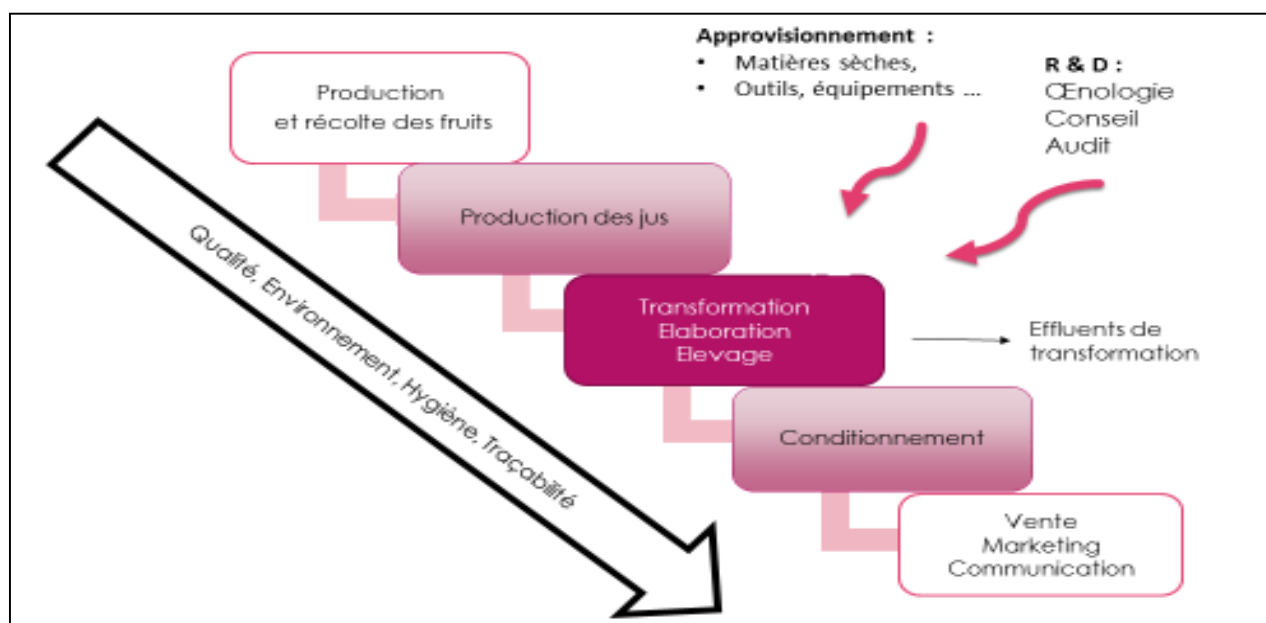
Ces fonctions sont exercées dans les entreprises de la branche du CNVS, qui, selon les données de 2014<sup>2</sup>, se caractérisent de la manière suivante :

- adhésion à la convention collective nationale n° 0493
- 3120 entreprises, majoritairement TPE de moins de 10 salariés (78%) et de PME de 10 à 49 salariés (17,5%)
- 43 000 salariés dont plus de 80% sont employés dans les PME et grandes entreprises
- chiffre d'affaires global de 31 milliards d'euros, réalisé pour les 2/3 par les PME et grandes entreprises.

### 22 – Positionnement du métier dans la chaîne de production :

#### Précision méthodologique :

La chaîne de production est ici considérée au sens large, depuis la production des matières premières jusqu'à la commercialisation. Le segment clef de cette chaîne de valeur est le segment central en rouge :



<sup>2</sup> Source : *Etude prospective portant sur les métiers émergents, les métiers sensibles et les métiers en tension de recrutement dans la branche*, réalisée par le cabinet Arthur Hunt Consulting pour le compte du FAFSEA en 2014

## 23 - Variabilité des organisations de travail

### ➤ Taille de l'entreprise

L'exercice du métier d'Agent Spécialisé en travail de Cave, de Cuve ou de Chai varie selon la taille de l'entreprise. Dans une petite structure, la polyvalence sera de mise et le spectre des activités effectuées sera à son maximum. Dans une grande structure au contraire, le professionnel en poste est susceptible de se spécialiser sur certaines activités. La position dans l'organigramme déterminera aussi la dimension managériale du poste et le niveau de responsabilité de l'agent sur le processus de transformation.

### ➤ Activité de l'entreprise

Le périmètre d'action de l'Agent Spécialisé en travail de Cave, de Cuve ou de Chai dépend de l'activité de l'entreprise (indépendamment de sa taille) : la production des jus, la transformation des boissons, les activités d'assemblage et d'élevage ou encore le conditionnement sont des activités qui peuvent être effectuées par des entreprises distinctes dans la chaîne de production.

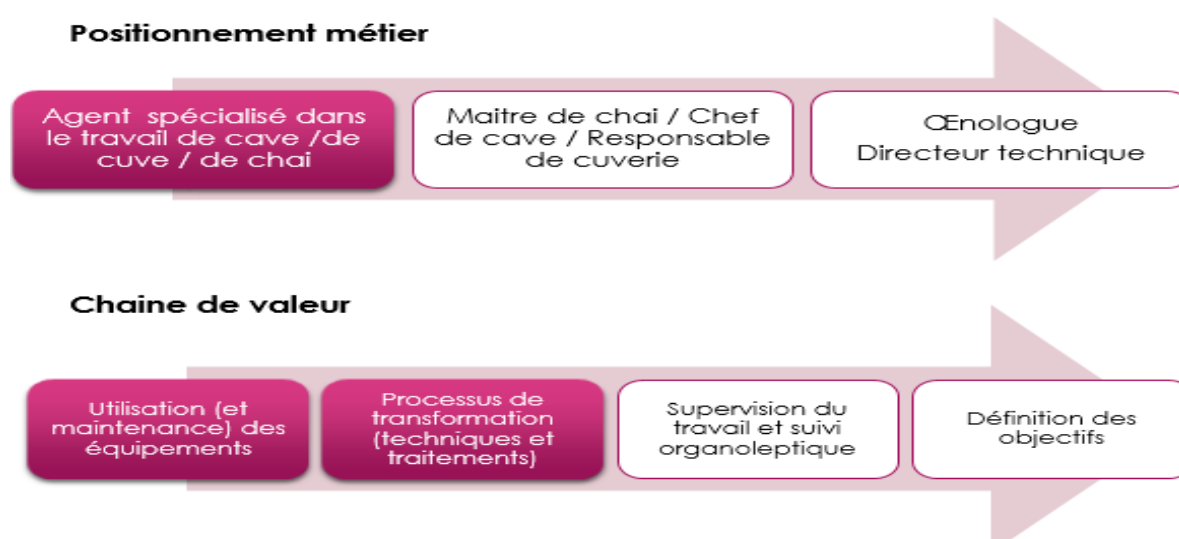
### ➤ Type de produit

Le type de produit (vins tranquilles, vins effervescents, cidres, spiritueux, jus, sirops) et les éventuelles appellations ou labels qui y sont associés, largement tributaires de la localisation géographique de la structure, sont une variable importante, car cela induit des politiques Qualité différentes, des matières premières différentes, des équipements différents. De ce fait, l'Agent Spécialisé en travail de Cave, de Cuve ou de Chai peut être confronté à des processus et des modes d'action très contrastés.

## 24 – Repérage des emplois, amont et aval

Le contour et le positionnement des emplois sont très dépendants des organisations de travail et connaissent une forte variabilité en fonction des régions.

On peut donc schématiser la répartition des missions de la manière suivante :



## 25 – Variabilité des emplois et progression dans l'emploi

La variabilité des emplois concerne :

- La diversité des missions confiées dans le processus de transformation
- Le niveau et le nombre des responsabilités confiées dans la réalisation des tâches
- La spécialisation sur un type de produit
- Le degré de polyvalence dans la chaîne de production
- La spécialisation et l'autonomie concernant le suivi du processus de transformation
- La dimension d'encadrement et de supervision du poste

Le poste d'Agent Spécialisé en travail de Cave, de Cuve ou de Chai constitue une progression dans l'emploi pour l'aide caviste, aide cuviste, assistant caviste ou assistant cuviste.

## 26 – Évolutions des emplois et conséquences sur les qualifications

Le périmètre d'activité est caractérisé, d'une part, par **des besoins de main-d'œuvre constants**, avec une forte concentration du secteur dans les zones géographiques viticoles ou arboricoles. D'autre part, **la technicité et la polyvalence des personnels** révèlent une **importance critique** du métier dans la chaîne de production.

Enfin, la qualification des Agents Spécialisés doit tenir compte de **l'automatisation des process** (équipements, informatisation) et de la prégnance croissante **du cadre réglementaire** (et/ou du passage au bio) dans la chaîne de production.

## 27 – Particularités liées au process

La production et la transformation des boissons dans les entreprises concernées ont pour **particularités** :

- De concerner une production soumise à la saisonnalité de la production arboricole et viticole,
- De concerner des **produits vivants** : des **règles d'hygiène et de conservation** doivent être respectées,
- De concerner des produits le plus souvent **coûteux** : il faut **éviter les pertes**,
- Et de concerner, pour certains, des produits soumis à une **fiscalité particulière** qui oblige à certaines opérations de **traçabilité** particulières.

Le respect de la politique Qualité comprenant trois volets (organoleptique, environnemental et sanitaire) constitue une dimension incontournable du métier.

On notera, finalement, les **différences de process** entre les vins tranquilles, les vins effervescents, les alcools, les jus et les cidres, soumis d'ailleurs à différents types d'automatisation. **La dimension « produit »** est donc une caractéristique importante des emplois.

### 3 – Activités professionnelles

#### 31 – Repérage des activités professionnelles cœur de métier (dont activités sectorielles)

Les activités dites *cœur de métier* doivent être maîtrisées par l'Agent Spécialisé en Travail de Cave, de Cuve ou de Chai pour s'adapter aux évolutions des organisations.

Certaines activités *cœur de métier* varient selon le secteur de production dans lequel est exercé le métier d'Agent Spécialisé en Travail de Cave, de Cuve ou de Chai. Ces activités étant fondamentales à l'exercice du métier, elles sont *cœur de métier* et *sectorielles*.

Les activités cœur de métier concernent la participation aux opérations techniques de transformation d'un produit, la contribution à la qualité et l'organisation du travail. **Elles sont menées selon les consignes orales (ou écrites) données par le chef de cave, le maître de chai, l'œnologue, ou le directeur technique.**

L'Agent Spécialisé en Travail de Cave, de Cuve ou de Chai.

- 1) *réalise le travail de cuve et assure l'entretien et/ou la maintenance de premier niveau des installations et équipements de la cuverie*
- 2) *contribue à la qualité du produit en assurant la traçabilité, l'hygiène, la sécurité et le respect de l'environnement, à toutes les étapes de la transformation*
- 3) *contribue à l'organisation du travail, accompagne les nouveaux arrivants et assure la gestion des stocks*
- 4) *participe aux opérations sectorielles de transformation (jus de fruits et sirops, ou vins tranquilles, ou vins effervescents, ou spiritueux)*
  - a. ***pour les jus et sirops***, *il assure le logement en cuve, l'assemblage, la filtration, le contrôle des conditions de stockage, le pressurage et la pasteurisation*
  - b. ***pour les vins tranquilles***, *il assure le logement en cuve, l'assemblage, la filtration, le contrôle des conditions de stockage, (et, uniquement pour les sites de vinification, la macération et la fermentation)*
  - c. ***pour les vins effervescents***, *il assure le logement en cuve, l'assemblage, la filtration, le contrôle des conditions de stockage, la prise de mousse et le dégorgement*
  - d. ***pour les spiritueux***, *il assure le logement en cuve, l'assemblage, la filtration, le contrôle des conditions de stockage, la distillation et l'aromatisation*

#### 32 – Repérage des activités professionnelles complémentaires

En sus des activités liées au cœur de métier, l'Agent Spécialisé en Travail de Cave, de Cuve ou de Chai peut assurer des activités dites complémentaires. Au regard de son autonomie et de son expérience, il peut être amené à adapter les étapes d'un processus complexe en fonction d'une procédure établie ou des consignes de son supérieur. Ainsi l'Agent spécialisé :

- 5) *contribue au suivi du processus d'élaboration en relevant les indicateurs et en adaptant les techniques et traitements selon les procédures*

**De plus, l'Agent Spécialisé en Travail de Cave, de Cuve ou de Chai** doit pouvoir se situer dans l'environnement professionnel, afin de garantir l'intégration de son action dans le fonctionnement global de la chaîne de production. Ainsi l'Agent spécialisé :

6) *se situe dans l'environnement professionnel et caractérise les process et les produits*

Cette unité de certification doit permettre la mobilité dans la chaîne de production. Elle facilitera notamment l'intégration dans les Caves, les Cuves ou les Chais de professionnels venant d'un autre segment de la production.

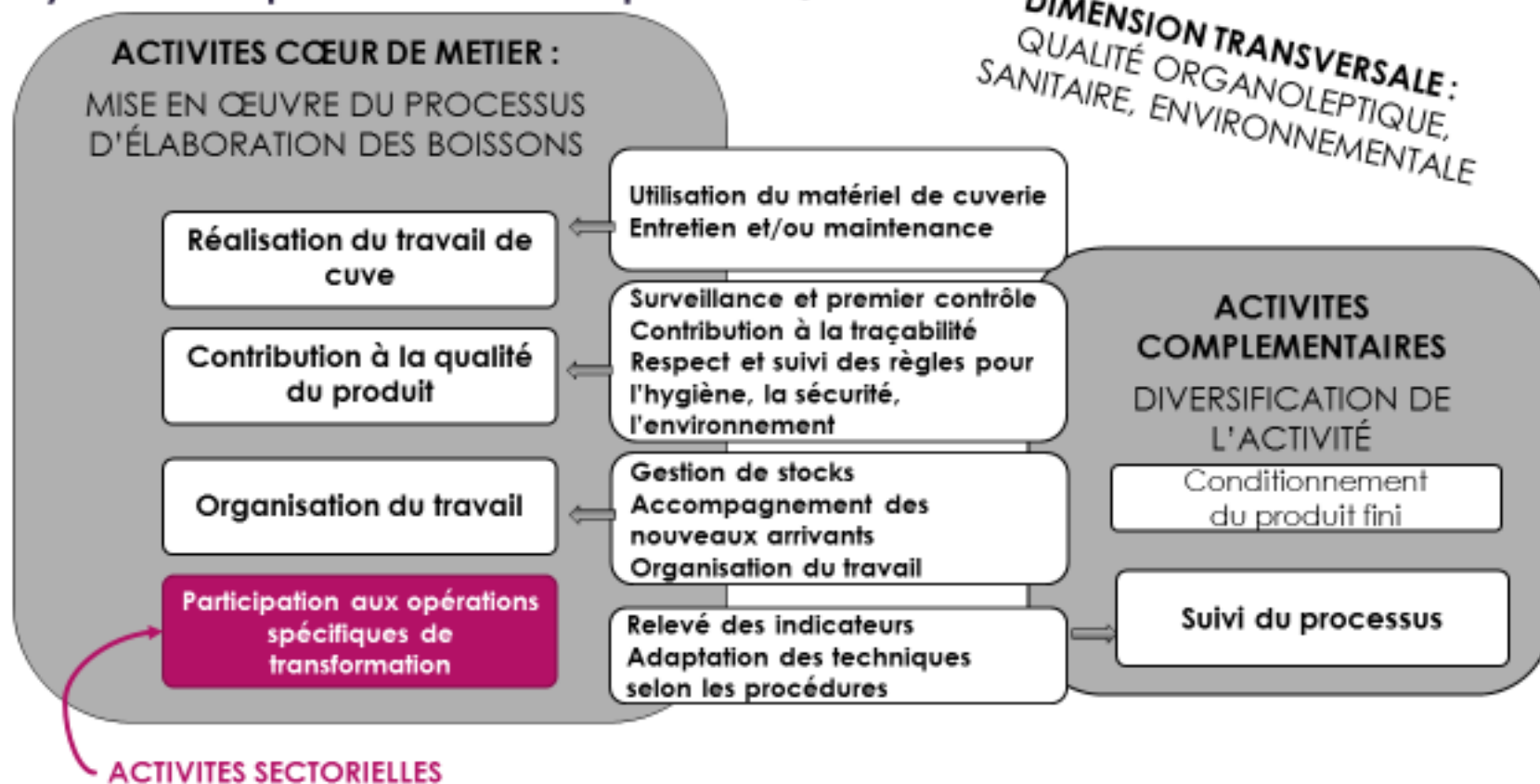
Au titre d'activités complémentaires, l'Agent spécialisé peut être amené à *assurer le conditionnement du produit fini*. Les activités et compétences concernées sont décrites dans les référentiels du **CQP Opérateur qualifié CMMEC**.



### 33 - Schéma d'ensemble des activités du métier

Définition du périmètre métier

#### Synthèse du périmètre couvert par le CQP



## 34 – Liste détaillée des activités professionnelles

### 341 - Activités professionnelles relevant du cœur de métier

<b>Il réalise le travail de cuve et assure l'entretien et / ou la maintenance de premier niveau (Norme AFNOR NFX 60 – 011) des installations et équipements de la cuverie</b>	il suit et contrôle le remplissage et la vidange des cuves (ou autres contenants) il loge les produits en cuve (ou autres contenants) il prélève des échantillons du produit il procède à l'adjonction de produits nécessaires à la transformation du produit
	il procède au nettoyage et à la désinfection du petit matériel, des installations et des locaux il réalise un premier diagnostic en cas de dysfonctionnement des équipements il procède à des opérations de maintenance (graissage, changement usuel de pièces simples ...) (Norme AFNOR NFX 60 – 011) il prépare la ou les machines en vue de l'intervention du service maintenance il rend compte des opérations réalisées
<b>Il contribue à la qualité du produit en assurant la traçabilité, l'hygiène, la sécurité et le respect de l'environnement, à toutes les étapes de la transformation</b>	il surveille le produit à chaque étape il détecte les signes de maladies ou d'altération du produit il détecte les altérations des conditions de stockage (température, humidité) il alerte en cas d'incident il participe aux opérations et aux contrôles de qualité et d'hygiène en utilisant notamment des notions d'analyses simples (ex. contrôle SO <sub>2</sub> , température ... )
	il applique les consignes reçues à l'écrit et à l'oral concernant la qualité du produit final visée et rend compte de son activité il assure et garantit la traçabilité des produits et des opérations il utilise divers supports de traçabilité (support papier, logiciel bureautique, logiciel de traçabilité ... )
	il applique les consignes usuelles d'hygiène et de sécurité ; il applique la politique de traitement des effluents de transformation il assure le tri des déchets selon les règles et applique les gestes économes préconisés dans l'entreprise il applique les règles de stockage et d'utilisation des produits chimiques il signale une fuite, un déversement accidentel, une pollution avérée et intervient dans le cadre de son champ de responsabilités Suite au nettoyage et à la désinfection des installations selon divers processus, et par différents moyens (chimique, vapeur,..), il procède à des contrôles afin d'assurer la sécurité alimentaire il fait appliquer les consignes usuelles d'hygiène, de sécurité, de respect de l'environnement
<b>Il contribue à l'organisation du travail de la cuverie, accompagne les nouveaux arrivants et assure la gestion des stocks</b>	il organise son travail en autonomie conformément aux consignes reçues oralement et dans le respect de l'organisation du travail d'équipe il réalise des autocontrôles concernant les règles de qualité, d'hygiène, de sécurité et de respect de l'environnement il choisit les cuves utiles au processus et contrôle leur état et leur niveau d'hygiène il choisit les équipements utiles au processus en fonction des opérations à réaliser (pompes, tuyauterie...) il vérifie les éléments de traçabilité des lots il rend compte des opérations réalisées à l'écrit ou à l'oral
	il établit et contrôle les inventaires de matières sèches sur l'outil informatique il organise le déplacement et le rangement des produits : matières sèches, emballages, bouteilles vides, produits finis et semi-finis, palettes... il peut réceptionner la marchandise et la contrôler en fonction du cahier des charges de l'entreprise et veille à la conformité entre les documents de commande et de livraison ;
	il accueille les nouveaux arrivants sur le poste de travail il rappelle les règles de qualité, d'hygiène, de sécurité et de respect de l'environnement propres au poste,

	<p>il explique et montre le fonctionnement des installations et des équipements et leur utilisation</p> <p>il explique les contraintes liées au processus de transformation au regard des règles de qualité, d'hygiène, de sécurité de respect de l'environnement</p> <p>il présente le nouvel arrivant aux collaborateurs en amont ou en aval direct du poste concerné</p> <p>il vérifie si la personne a bien compris et explique à nouveau, éventuellement</p>
<b>Il participe aux opérations sectorielles de transformation</b>	<p><b>Pour les jus et sirops</b></p> <p>il identifie et suit les opérations par cuvée puis rend compte des opérations réalisées</p> <p>il conduit des équipements spécifiques (presses, tables de tri, pasteurisateur)</p> <p>il contrôle les conditions de stockage des fruits, des jus, nectars et sirops</p> <p>il effectue le pressurage des fruits</p> <p>il applique des recettes afin de réaliser les assemblages</p> <p>il effectue les étapes de filtration</p> <p>il effectue la pasteurisation</p>
	<p><b>Pour les vins tranquilles :</b></p> <p>il identifie et suit les opérations par cuvée puis rend compte des opérations réalisées</p> <p>il conduit des équipements spécifiques de vinification (ex. : cuves thermorégulées, pompes à membrane, filtres à kieselguhr, chaptaliseur, centrifugeuses, filtres tangentiels, électro dialyse, système de pasteurisation, etc.)</p> <p>il peut effectuer les opérations nécessaires à la macération (cycles d'extraction des moûts)</p> <p>il peut effectuer les opérations de fermentation (maloalcoolique, levurage, thermorégulation)</p> <p>il peut effectuer les opérations d'aération du produit (pigeage, pressurage des marcs, remontage)</p> <p>il effectue les différentes étapes de la filtration (débouillage, clarification, collage)</p> <p>il contrôle les conditions de l'élevage des vins</p>
	<p><b>Pour les vins effervescents:</b></p> <p>il identifie et suit les opérations par cuvée puis rend compte des opérations réalisées</p> <p>il conduit des équipements spécifiques de vinification et de gazéification / prise de mousse (ex. : cuves thermorégulées, cuves isobarométriques, pompes à membrane, filtres à kieselguhr, chaptaliseur, centrifugeuses, gyro-palettes etc.)</p> <p>il contrôle les conditions de l'élevage des vins</p> <p>il effectue des opérations de gazéification / prise de mousse</p> <p>il effectue les opérations de remuage et dégorgement</p> <p>il effectue des opérations de tirage et adjonction de la liqueur de dosage</p>
	<p><b>Pour les spiritueux :</b></p> <p>il identifie et suit les opérations par cuvée puis rend compte des opérations réalisées</p> <p>il conduit des équipements spécifiques de distillation (ex. : cuves thermorégulées, pompes à membrane, centrifugeuses, alambics, etc.)</p> <p>il effectue les opérations de distillation, en sécurité pour lui-même et pour les installations</p> <p>il effectue les opérations de filtration des eaux de vie</p> <p>il effectue les assemblages des eaux de vie</p> <p>il peut réaliser les aromatisations des spiritueux</p> <p>il contrôle les conditions de l'élevage des eaux de vie</p>

### 342 – Activités professionnelles complémentaires

<b>Il contribue au suivi du processus d'élaboration en relevant les indicateurs et en adaptant les techniques et</b>	<p>il relève les indicateurs physiques et organoleptiques nécessaires au suivi du processus (densité, température, acidité, SO<sub>2</sub>, sucre, etc.) réalise des analyses simples</p> <p>il lit et interprète le relevé des indicateurs établi dans un laboratoire interne ou externe à l'entreprise</p> <p>il adapte les traitements du produit en fonction de ces paramètres et au regard des fiches techniques établies ou des consignes reçues oralement</p> <p>il peut participer à des opérations de dégustation</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>traitements selon les procédures</b>	<p>il procède aux premiers contrôles qualitatifs en fonction du cahier des charges mis en place par le responsable qualité et le cahier des charges client</p> <p>il adapte certains paramètres techniques d'élaboration des produits en fonction des indicateurs relevés et selon une procédure établie ou avec l'accord de son supérieur</p> <p>il fait des propositions visant à améliorer la qualité du produit final en accord avec le cahier des charges du client</p> <p>il adapte certains paramètres techniques d'élaboration des produits en fonction de la qualité des produits à obtenir, en accord avec les procédures établies et avec l'aval de son responsable</p>
-----------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### **35 – Maîtrise du contexte professionnel, compétences techniques et compétences comportementales associées :**

#### **Maîtrise du contexte professionnel :**

- Maîtrise des étapes de transformation
- Maîtrise des contraintes spécifiques liées aux matières premières et aux matières sèches
- Maîtrise des équipements et des installations de la cuverie
- Maîtrise des volumes et des poids
- Maîtrise des règles de sécurité, d'hygiène, de qualité, de respect de l'environnement et de traçabilité

#### **Capacités techniques associées :**

- Utiliser et assurer l'entretien des installations de la cuverie (pompes, vannes, filtres)
- Utiliser et assurer l'entretien des installations spécifiques de transformation
- Mesurer des volumes et des poids et effectuer des calculs simples
- Transmettre des informations relatives à l'activité de transformation
- Utiliser les moyens mis à disposition pour réaliser la traçabilité (ex : logiciel de traçabilité)
- Comprendre et appliquer les consignes concernant le processus de transformation

#### **Capacités comportementales associées :**

- Organisation
- Rigueur
- Respect des consignes
- Autonomie
- Écoute
- Travail en équipe
- Communication professionnelle en équipe

## PARTIE 2

### REFERENTIEL D'ACTIVITES ET DE COMPETENCES – REFERENTIEL DE CERTIFICATION

#### ACTIVITES ET COMPETENCES CŒUR DE METIER

**Unité de certification 1 – Réaliser le travail de cuve et assurer l'entretien et/ou la maintenance premier niveau des installations et équipements de la cuverie**

REFERENTIEL D'ACTIVITES		REFERENTIEL DE CERTIFICATION		
Activités visées par la qualification	Compétences associées aux activités visées par la qualification	Compétences ou capacités qui seront évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p><b>1.1 Utilisation du matériel de cuverie :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Suivi et contrôle du remplissage et de la vidange des cuves (ou autres contenants)</li> <li>- Logement des produits en cuve (ou autres contenants)</li> <li>- Opérations de relogement ou de mise à niveau</li> <li>- Prélèvement des échantillons du produit</li> </ul>	<p>Réaliser le travail de cuve en utilisant le matériel et les installations de la cuverie afin de garantir l'acheminement et le stockage des produits dans les contenants appropriés dans le respect du processus qualité / hygiène / sécurité / traçabilité / environnement</p>	<p>Réaliser le travail de cuve en utilisant le matériel et les installations de la cuverie afin de garantir l'acheminement et le stockage des produits dans les contenants appropriés dans le respect du processus qualité / hygiène / sécurité / traçabilité / environnement</p>	<p>Deux ou trois mises en situation professionnelle accompagnées d'un questionnaire oral ou écrit pour vérifier la maîtrise de l'utilisation du matériel de cuverie et des contraintes spécifiques liées au processus de transformation et à la politique qualité</p> <p>À titre d'exemple, la mise en situation peut être une opération de logement en cuve, d'assemblage ou de filtration ou toute autre activité sectorielle de transformation impliquant l'utilisation du matériel courant de cuverie (pompe et vanne notamment).</p>	<p>Le processus qualité / hygiène / sécurité / traçabilité / environnement est respecté</p> <p>Le matériel est identifié et correctement utilisé</p> <p>Une opération de remplissage ou vidange de cuve (ou autre contenant) est effectuée</p> <p>Un échantillon de produit est prélevé</p>

<p><b>1.2 Opérations d'entretien et/ou de maintenance de premier niveau</b>  (Norme AFNOR NFX 60 – 011 :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nettoyage et désinfection du petit matériel, des installations et des locaux</li> <li>- Premier diagnostic en cas de dysfonctionnement des équipements</li> <li>- Graissage et réparations usuelles de pièces simples et apparentes (filtres, joints ...)</li> </ul>	<p>Réaliser les opérations d'entretien et/ ou de maintenance de premier niveau (Norme AFNOR NFX 60 – 011) des locaux, des installations et du petit matériel nécessaires au travail de cave, de cuve ou de chai afin de garantir le processus qualité / hygiène / sécurité / traçabilité</p>	<p>Réaliser les opérations d'entretien et/ou de maintenance de premier niveau (Norme AFNOR NFX 60 – 011) des locaux, des installations et du petit matériel nécessaires au travail de cave, de cuve ou de chai afin de garantir le processus qualité / hygiène / sécurité / traçabilité</p>	<p>Deux ou trois mises en situation professionnelle accompagnées d'un questionnaire oral ou écrit pour vérifier la maîtrise des opérations courantes d'entretien et/ou de maintenance (Norme AFNOR NFX 60 – 011) des installations et du matériel de la cuverie</p>	<p>Le candidat met en œuvre la procédure d'entretien de la cuverie ainsi que les règles d'étiquetage des produits</p> <p>Le nettoyage d'une cuve (ou d'un autre contenant) est réalisé en accord avec la procédure d'entretien. Le candidat tient compte de l'usage de la cuve et de la dangerosité potentielle des produits utilisés</p> <p>Le nettoyage du petit matériel est correctement effectué</p> <p>Une opération d'entretien ou de maintenance premier niveau (Norme AFNOR NFX 60 – 011) (par exemple graissage ou changement d'un joint sur une pompe simple) est réalisée (ou, à défaut, décrite) en tenant compte des procédures techniques et de sécurité</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Unité de certification 2 –Contribuer à la qualité du produit en assurant la traçabilité, l’hygiène, la sécurité et le respect de l’environnement à toutes les étapes de la transformation**

REFERENTIEL D’ACTIVITES		REFERENTIEL DE CERTIFICATION		
Activités visées par la qualification	Compétences associées aux activités visées par la qualification	Compétences ou capacités qui seront évaluées	Modalités d’évaluation	Critères d’évaluation
<p><b>2.1 Surveillance et premier contrôle</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Surveillance du produit à chaque étape</li> <li>- Détection des signes de maladies ou d’altération du produit</li> <li>- Détection des altérations des conditions de stockage (température, humidité)</li> </ul>	<p>Réaliser la surveillance et le premier contrôle du produit à chaque étape du processus en détectant les signes d’altération du produit lui-même ou des conditions de stockage (analyse d’indicateurs simples) afin d’alerter en cas d’incident.</p>	<p>Réaliser la surveillance et le premier contrôle du produit à chaque étape du processus en détectant les signes d’altération du produit lui-même ou des conditions de stockage (analyse d’indicateurs simples) afin d’alerter en cas d’incident.</p>	<p>Questionnement écrit ou oral en lien avec une activité professionnelle concrète (logement en cuve, assemblage, filtration ou autre activité sectorielle)</p>	<p>Les principaux signes d’altération du produit sont connus (notamment indicateurs simples ex. SO2, température ...)</p> <p>Les conditions idéales du stockage sont connues (notamment indicateurs simples ex. SO2, température ...)</p>
<p><b>2.2 Contribution à la traçabilité des lots :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Application des consignes reçues à l’écrit et à l’oral concernant la qualité du produit final visée et reporting de l’activité</li> <li>- Application des règles de la traçabilité des produits</li> <li>- Utilisation éventuelle d’un logiciel de bureautique simple ou d’un logiciel spécifique de traçabilité</li> </ul>	<p>Contribuer à la traçabilité des différents lots en identifiant systématiquement les contenants de la manière la plus appropriée (support papier, logiciel bureautique ou logiciel de traçabilité) afin d’atteindre les objectifs de qualité fixés dans le respect de la réglementation</p>	<p>Contribuer à la traçabilité des différents lots en identifiant systématiquement les contenants de la manière la plus appropriée (support papier, logiciel bureautique ou logiciel de traçabilité) afin d’atteindre les objectifs de qualité fixés dans le respect de la réglementation</p>	<p>Mise en situation professionnelle ou cas pratique :</p> <p>Renseignement d’une fiche de traçabilité en lien avec une situation professionnelle concrète (logement en cuve, assemblage, filtration ou autre activité sectorielle)</p>	<p>Maîtrise du média utilisé dans l’entreprise (logiciel informatique le cas échéant) pour effectuer la traçabilité</p> <p>Les renseignements fournis dans la fiche de traçabilité sont exhaustifs et corrects</p>

<p><b>2.3 Application et suivi des règles en vigueur d'hygiène, de sécurité et de bonnes pratiques environnementales :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Application des consignes usuelles d'hygiène et de sécurité</li> <li>- Application de la politique de traitement des effluents de transformation</li> <li>- Tri des déchets selon les règles et application des gestes économes préconisés dans l'entreprise</li> <li>- Application des règles de stockage et d'utilisation de produits chimiques</li> </ul>	<p>Appliquer et suivre les règles en vigueur d'hygiène, de sécurité et les bonnes pratiques environnementales en respectant les consignes reçues sur les différents aspects de la qualité (sécurité physique, sécurité sanitaire, tri, gestion des effluents, utilisation et stockage de produits chimiques, fuites, pollution) et en alertant si nécessaire.</p>	<p>Appliquer et suivre les règles en vigueur d'hygiène, de sécurité et les bonnes pratiques environnementales en respectant les consignes reçues sur les différents aspects de la qualité (sécurité physique, sécurité sanitaire, tri, gestion des effluents, utilisation et stockage de produits chimiques, fuites, pollution) et en alertant si nécessaire.</p>	<p>Deux ou trois mises en situation professionnelle accompagnées d'un questionnement oral ou écrit pour vérifier la maîtrise des activités en lien avec l'hygiène, la sécurité et les bonnes pratiques environnementales</p> <p>À titre d'exemple, la mise en situation peut être une opération de logement en cuve, d'assemblage ou de filtration ou toute autre activité sectorielle de transformation impliquant l'utilisation du matériel courant de cuverie (pompe et vanne notamment).</p>	<p>Les règles en vigueur et consignes usuelles concernant l'hygiène et la sécurité sont respectées</p> <p>Les règles en vigueur et consignes usuelles concernant le tri et la gestion des effluents sont respectées</p> <p>L'impact négatif d'un manquement aux règles est compris</p> <p>Les règles en vigueur et consignes usuelles de tri, d'hygiène et de sécurité sont appliquées lors de la réalisation d'une activité de logement en cuve, d'assemblage ou de filtration ou toute autre activité sectorielle de transformation</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



## Unité de certification 3 – Contribuer à l'organisation du travail de la cuverie, accompagner les nouveaux arrivants et assurer la gestion des stocks

REFERENTIEL D'ACTIVITES		REFERENTIEL DE CERTIFICATION		
Activités visées par la qualification	Compétences associées aux activités visées par la qualification	Compétences ou capacités qui seront évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p><b>3.1 Contribution au travail d'équipe :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organisation du travail en autonomie conformément aux consignes reçues oralement ou aux procédures établies</li> <li>- Autocontrôles de son propre travail concernant l'application des règles de qualité, d'hygiène, de sécurité, de respect de l'environnement et de traçabilité des lots</li> <li>- Reporting de l'activité et communication au sein de l'équipe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Organiser son travail conformément aux procédures établies ou aux consignes reçues oralement afin d'assurer le bon déroulement des étapes du processus</li> <li>b) Rendre compte des opérations et des autocontrôles réalisés (hygiène, qualité, traçabilité, sécurité, environnement) afin de contribuer à la communication au sein de l'unité de production</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Organiser son travail conformément aux procédures établies ou aux consignes reçues oralement afin d'assurer le bon déroulement des étapes du processus</li> <li>b) Rendre compte des opérations et des autocontrôles réalisés (hygiène, qualité, traçabilité, sécurité, environnement) afin de contribuer à la communication au sein de l'unité de production</li> </ul>	<p>Deux ou trois mises en situation professionnelle accompagnées d'un questionnement oral ou écrit.</p> <p>À titre d'exemple, la mise en situation peut être une opération de logement en cuve, d'assemblage ou de filtration ou toute autre activité sectorielle de transformation impliquant l'utilisation du matériel courant de cuverie (pompe et vanne notamment).</p>	<p>Les différentes actions à accomplir en cuverie sont identifiées pour la réalisation de l'étape de transformation proposée. Les actions en amont et en aval sont identifiées et prises en compte. Le matériel utilisé est adéquat</p> <p>Des autocontrôles sont réalisés concernant l'hygiène, la qualité, la traçabilité, la sécurité ou l'environnement</p>

<p><b>3.2 Gestion des stocks de matières sèches ou de produits finis :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Inventaires de matières sèches sur l'outil informatique</li> <li>- Réception de la marchandise et contrôle en fonction du cahier des charges de l'entreprise ;</li> <li>- Examen de la conformité entre les documents de commande et ceux de livraison ;</li> <li>- Organisation du déplacement ou du rangement des produits</li> </ul>	<p>Gérer les stocks de matières sèches de la cuverie afin de garantir la disponibilité et la conformité des différents articles au moment opportun</p>	<p>Gérer les stocks de matière sèche de la cuverie afin de garantir la disponibilité et la conformité des différents articles au moment opportun</p>	<p>Deux ou trois mises en situation professionnelle accompagnées d'un questionnaire oral ou écrit pour vérifier la maîtrise des outils de gestion des stocks de la cuverie ainsi que la prise en compte des contraintes et des impératifs associés</p>	<p>Le support est maîtrisé (logiciel informatique le cas échéant)</p> <p>Les produits sont correctement identifiés et associés aux différentes étapes de transformation</p> <p>Le rangement est connu et respecté</p>
<p><b>3.3 Accompagnement des nouveaux arrivants</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Explication du fonctionnement des installations et des équipements et leur utilisation</li> <li>- Explication des contraintes liées au processus de transformation au regard des règles de qualité, d'hygiène, de sécurité de respect de l'environnement</li> <li>- Présentation des autres collaborateurs pouvant intervenir en amont ou en aval du poste concerné</li> </ul>	<p>Accompagner les nouveaux arrivants en expliquant et montrant le fonctionnement des installations et des équipements de la cuverie et leur utilisation ainsi que les contraintes liées au processus de transformation afin d'assurer la mise en application des règles de qualité, d'hygiène, de sécurité et de respect de l'environnement</p>	<p>Accompagner les nouveaux arrivants en expliquant et montrant le fonctionnement des installations et des équipements de la cuverie et leur utilisation ainsi que les contraintes liées au processus de transformation afin d'assurer la mise en application des règles de qualité, d'hygiène, de sécurité et de respect de l'environnement</p>	<p>Deux ou trois mises en situation professionnelle accompagnées d'un questionnaire oral ou écrit pour vérifier la capacité à expliquer le fonctionnement des installations et les contraintes liées, de manière claire et adaptée</p> <p>À titre d'exemple, la situation professionnelle peut être une opération de logement en cuve, ou toute autre activité sectorielle de transformation impliquant l'utilisation du matériel courant de cuverie (pompe et vanne notamment)</p>	<p>Les différents équipements et produits utilisés sont identifiés</p> <p>Les consignes d'hygiène, de sécurité, de qualité et de respect de l'environnement, relatives à l'activité réalisée sont mentionnées</p> <p>Le vocabulaire utilisé est pertinent</p> <p>Les exemples donnés sont simples et cohérents avec la pratique professionnelle</p> <p>Quelques points d'observation utiles pour évaluer le niveau de la personne accompagnée sont mentionnés ainsi que quelques techniques simples pour vérifier que la personne a bien compris</p>

## ACTIVITES ET COMPETENCES CŒUR DE METIER SECTORIELLES

### Unité de certification 4 – Réaliser des opérations sectorielles de transformation

REFERENTIEL D'ACTIVITES		REFERENTIEL DE CERTIFICATION		
Activités visées par la qualification	Compétences associées aux activités visées par la qualification	Compétences ou capacités qui seront évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p><b>4.1 Réalisation des opérations de transformation des jus et sirops :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identification et suivi des opérations par cuvée et reporting des opérations réalisées</li> <li>- Utilisation d'équipements spécifiques (presses, tables de tri, pasteurisateur)</li> <li>- Contrôle des conditions de stockage des fruits, des jus, nectars et sirops</li> <li>- Réalisation du pressurage des fruits</li> <li>- Application des recettes afin de réaliser les assemblages</li> <li>- Réalisation de la filtration</li> <li>- Réalisation de la pasteurisation</li> </ul>	<p>Réaliser les différentes opérations techniques (utilisation du matériel et traitements) nécessaires à la transformation des jus et sirops dans le respect du processus qualité / hygiène / sécurité / traçabilité / environnement.</p>	<p>Réaliser les différentes opérations techniques (utilisation du matériel et traitements) nécessaires à la transformation des jus et sirops dans le respect du processus qualité / hygiène / sécurité / traçabilité / environnement.</p>	<p>Deux ou trois mises en situation professionnelle accompagnées d'un questionnaire oral ou écrit pour vérifier la maîtrise des activités en lien avec les opérations de transformation des jus et sirops</p> <p>A titre d'exemple une des situations professionnelles peut concerner une étape de pasteurisation ou de pressurage</p>	<p>Les différents équipements et produits utilisés sont identifiés et correctement utilisés</p> <p>Le candidat situe l'activité dans le schéma global de la production</p> <p>Les consignes d'hygiène, de sécurité, de qualité pour soi, pour les autres, pour les installations et pour le produit sont mentionnées</p> <p>Les consignes de respect de l'environnement relatives à l'activité réalisée sont mentionnées</p> <p>Le vocabulaire utilisé est pertinent</p>

<p><b>4.2 Réalisation des opérations de transformation des vins tranquilles :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identification et suivi des opérations par cuvée et reporting des opérations réalisées</li> <li>- Conduite des équipements spécifiques de vinification (ex. : cuves thermorégulées, pompes à membrane, filtres à kieselguhr, chaptaliseur, centrifugeuses, etc.)</li> <li>- Réalisation des opérations nécessaires à la macération</li> <li>- Réalisation des opérations de fermentation (maloalcoolique, levurage, thermorégulation)</li> <li>- Réalisation des différentes étapes de la filtration (débourbage, clarification, collage)</li> <li>- Contrôle des conditions de l'élevage des vins</li> </ul>	<p>Réaliser les différentes opérations techniques (utilisation du matériel et traitements) nécessaires à la transformation des <b>vins tranquilles</b> dans le respect du processus qualité / hygiène / sécurité / traçabilité / environnement.</p>	<p>Réaliser les différentes opérations techniques (utilisation du matériel et traitements) nécessaires à la transformation des <b>vins tranquilles</b> dans le respect du processus qualité / hygiène / sécurité / traçabilité / environnement.</p>	<p>Deux ou trois mises en situation professionnelle accompagnées d'un questionnaire oral ou écrit pour vérifier la maîtrise des activités en lien avec les opérations de transformation des vins tranquilles.</p> <p>A titre d'exemple une des situations professionnelles peut concerner une étape de macération ou de fermentation.</p>	<p>Les différents équipements et produits utilisés sont identifiés et correctement utilisés</p> <p>Le candidat situe l'activité dans le schéma global de la production</p> <p>Les consignes d'hygiène, de sécurité, de qualité pour soi, pour les autres, pour les installations et pour le produit sont mentionnées</p> <p>Les consignes de respect de l'environnement relatives à l'activité réalisée sont mentionnées</p> <p>Le vocabulaire utilisé est pertinent</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p><b>4.3 Réalisation des opérations de transformation des vins effervescents</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identification et suivi des opérations par cuvée et reporting des opérations réalisées</li> <li>- Conduite des équipements spécifiques de gazéification / prise de mousse (ex. : cuves thermorégulées, cuves isobarométriques, pompes à membrane, filtres à kieselguhr, chaptaliseur, centrifugeuses, gyro-palettes etc.)</li> <li>- Réalisation et contrôle des conditions de l'élevage des vins</li> <li>- Réalisation et contrôle des opérations de gazéification ou de la prise de mousse</li> <li>- Réalisation des opérations de tirage et adjonction de la liqueur de dosage</li> <li>- Réalisation des opérations de remuage et dégorgement</li> </ul>	<p>Réaliser les différentes opérations techniques (utilisation du matériel et traitements) nécessaires à la transformation des <b>vins effervescents</b> dans le respect du processus qualité / hygiène / sécurité / traçabilité / environnement.</p>	<p>Réaliser les différentes opérations techniques (utilisation du matériel et traitements) nécessaires à la transformation des <b>vins effervescents</b> dans le respect du processus qualité / hygiène / sécurité / traçabilité / environnement.</p>	<p>Deux ou trois mises en situation professionnelle accompagnées d'un questionnaire oral ou écrit pour vérifier la maîtrise des activités en lien avec les opérations de transformation des vins effervescents</p> <p>A titre d'exemple une des situations professionnelles peut concerner une étape de prise de mousse, gazéification ou de dégorgement</p>	<p>Les différents équipements et produits utilisés sont identifiés et correctement utilisés</p> <p>Le candidat situe l'activité dans le schéma global de la production</p> <p>Les consignes d'hygiène, de sécurité, de qualité pour soi, pour les autres, pour les installations et pour le produit sont mentionnées</p> <p>Les consignes de respect de l'environnement relatives à l'activité réalisée sont mentionnées</p> <p>Le vocabulaire utilisé est pertinent</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p><b>4.4 Réalisation des opérations de transformation des spiritueux :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identification et suivi des opérations par cuvée puis reporting des opérations réalisées</li> <li>- Conduite des équipements spécifiques de distillation (ex. : cuves thermorégulées, pompes à membrane, centrifugeuses, alambics, etc.)</li> <li>- Réalisation des opérations de distillation des vins et distillats, en sécurité</li> <li>- Réalisation des opérations de filtration des spiritueux</li> <li>- Réalisation des assemblages</li> <li>- Réalisation des aromatisations des spiritueux</li> <li>- Contrôle des conditions de l'élevage des spiritueux</li> </ul>	<p>Réaliser les différentes opérations techniques (utilisation du matériel et traitements) nécessaires à la transformation des <b>spiritueux</b> dans le respect du processus qualité / hygiène / sécurité individuelle et des installations / traçabilité / environnement.</p>	<p>Réaliser les différentes opérations techniques (utilisation du matériel et traitements) nécessaires à la transformation des <b>spiritueux</b> dans le respect du processus qualité / hygiène / sécurité individuelle et des installations / traçabilité / environnement.</p>	<p>Deux ou trois mises en situation professionnelle accompagnées d'un questionnaire oral ou écrit pour vérifier la maîtrise des activités en lien avec les opérations de transformation des spiritueux</p> <p>A titre d'exemple une des situations professionnelles peut concerner une étape de distillation ou d'aromatisation</p>	<p>Les différents équipements et produits utilisés sont identifiés et correctement utilisés</p> <p>Le candidat situe l'activité dans le schéma global de la production</p> <p>Les consignes d'hygiène, de sécurité, de qualité pour soi, pour les autres, pour les installations et pour le produit sont mentionnées</p> <p>Les consignes de respect de l'environnement relatives à l'activité réalisée sont mentionnées</p> <p>Le vocabulaire utilisé est pertinent</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## ACTIVITES ET COMPETENCES COMPLEMENTAIRES

**Unité de certification 5** - Contribuer au suivi du processus d'élaboration en relevant les indicateurs et en adaptant les techniques et traitements selon les procédures

REFERENTIEL D'ACTIVITES		REFERENTIEL DE CERTIFICATION		
Activités visées par la qualification	Compétences associées aux activités visées par la qualification	Compétences ou capacités qui seront évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p><b>5.1 Relevé des indicateurs :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Relevé des indicateurs physiques et organoleptiques nécessaires au suivi du processus (densité, température, acidité, SO<sub>2</sub>, sucre, etc.)</li> <li>- Lecture des indicateurs établis dans un laboratoire interne ou externe à l'entreprise</li> <li>- Participation à des opérations de dégustation</li> </ul>	<p>Relever les indicateurs physiques et organoleptiques nécessaires au suivi du processus grâce aux instruments de mesure appropriés ou aux analyses établies en laboratoire afin d'adapter les traitements et les techniques à chaque étape du processus</p>	<p>Relever les indicateurs physiques et organoleptiques nécessaires au suivi du processus grâce aux instruments de mesure appropriés ou aux analyses établies en laboratoire afin d'adapter les traitements et les techniques à chaque étape du processus</p>	<p>Cas pratique ou mise en situation professionnelle pour vérifier la maîtrise du relevé et de la compréhension de l'utilité des indicateurs</p>	<p>Les indicateurs utiles (densité, température, acidité, SO<sub>2</sub>, sucre, etc.) sont identifiés</p> <p>Les instruments de mesure simples sont correctement utilisés</p> <p>Les résultats relevés ou lus sont exprimés dans la bonne unité</p>
<p><b>5.2 Adaptation des techniques selon les procédures :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réalisation des premiers contrôles qualitatifs en fonction du cahier des charges interne mis en place par le responsable qualité et le cahier des charges client</li> <li>- Propositions visant à améliorer la qualité du produit final en accord avec le cahier des charges du client</li> <li>- Adaptation de certains paramètres techniques d'élaboration des produits en fonction de la qualité des produits à obtenir, en accord avec les procédures établies et avec l'aval de son responsable</li> </ul>	<p>Adapter les techniques et les traitements à chaque étape du processus selon une procédure fixe ou avec l'accord de son supérieur afin d'atteindre ou d'améliorer la qualité du produit fini</p>	<p>Adapter les techniques et les traitements à chaque étape du processus selon une procédure fixe ou avec l'accord de son supérieur afin d'atteindre ou d'améliorer la qualité du produit fini</p>	<p>Présentation orale d'une situation professionnelle impliquant l'adaptation d'un paramètre technique</p> <p>À titre d'exemple, la situation professionnelle peut être une opération d'assemblage ou de filtration, ou toute autre activité sectorielle de transformation</p>	<p>L'activité est située dans le contexte global de production</p> <p>Les contraintes liées à la procédure qualité / hygiène / sécurité / environnement sont identifiées</p> <p>Les indicateurs utiles sont identifiés et correctement interprétés</p> <p>L'adaptation proposée est conforme au cahier des charges de production et combine de manière cohérente choix de la technique, temporalité, dosages et choix des matières sèches</p>

**Unité de certification 6 – Se situer dans l’environnement professionnel et caractériser les process et les produits**

REFERENTIEL D’ACTIVITES		REFERENTIEL DE CERTIFICATION		
Activités visées par la qualification	Compétences associées aux activités visées par la qualification	Compétences ou capacités qui seront évaluées	Modalités d’évaluation	Critères d’évaluation
<p><b>Identification de l’environnement professionnel</b></p>	<p>Identifier l’environnement professionnel du poste de travail (filière de production, positionnement de l’entreprise sur le marché et place de l’unité de production au sein de l’entreprise)</p>	<p>Identifier l’environnement professionnel du poste de travail (filière de production, positionnement de l’entreprise sur le marché et place de l’unité de production au sein de l’entreprise)</p>	<p>Evaluation sous forme d’un dossier réalisé en référence à une entreprise donnée</p> <p>Les documents de communication de l’entreprise et des schémas simples pourront être utilisés</p>	<p>Les différentes filières professionnelles (viticole, cidricole, jus de fruits, sirops, spiritueux) sont identifiées</p> <p>La place de l’entreprise dans la filière au regard des marchés et des approvisionnements est identifiée</p> <p>L’unité de production est identifiée au regard de l’organisation générale de l’entreprise</p> <p>Le poste de travail, son rôle, et les interactions avec les postes en amont et en aval sont identifiés</p> <p>Le vocabulaire technique est utilisé</p>



<p><b>Caractérisation des process et des produits</b></p>	<p>Identifier les différents types de produits utilisés dans et pour la production (matières premières, matières sèches, produits intermédiaires, produits finaux)</p> <p>Identifier les grandes étapes du process, de l'approvisionnement jusqu'à l'expédition du produit fini, en tenant compte des risques d'altération lors des grandes phases d'élaboration du produit</p> <p>Identifier les principales incidences des aléas dans une unité de production ou de conditionnement en tenant compte des impacts en termes de process et de coût de production</p>	<p>Identifier les différents types de produits utilisés dans et pour la production (matières premières, matières sèches, produits intermédiaires, produits finaux)</p> <p>Identifier les grandes étapes du process, de l'approvisionnement jusqu'à l'expédition du produit fini, en tenant compte des risques d'altération lors des grandes phases d'élaboration du produit</p> <p>Identifier les principales incidences des aléas dans une unité de production ou de conditionnement en tenant compte des impacts en termes de process et de coût de production</p>	<p>Evaluation sous forme d'un dossier réalisé en référence à une entreprise donnée, qui pourra être complété par un QCM afin de vérifier l'identification des risques d'altération du produit</p> <p>Les documents de communication de l'entreprise et des schémas simples pourront être utilisés</p>	<p>Les différents types de produits de l'entreprise sont identifiés</p> <p>Les grandes étapes du process sont identifiées et les phases d'élaboration du produit sont décrites</p> <p>Les risques d'altération du produit sont identifiés</p> <p>Les principales incidences des aléas dans une unité de production sont identifiés au regard des impacts sur le process et le coût de production</p>
-----------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------