**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 DE VAE

**CPNE du 9 octobre 2015**

# Identification du candidat

|  |
| --- |
| Identité |
| **Nom d’usage ou nom marital** |       | Cadre réservé au jury |
| **Nom de naissance** |       |
| **Prénom** |       |
| **Date de naissance** |       |
| **Adresse personnelle** |       |
| **Téléphone personnel** |       |
| **Adresse mail** |       |
| **Quelle est votre situation professionnelle actuelle?**  | [ ]  En Activité [ ]  Demandeur d’emploi [ ]  Autre (Précisez) :       |

### 🗁 Joindre la photocopie de votre pièce d’identité

|  |
| --- |
| Motivation  |
| **Expliquez en quelques lignes vos motivations pour l’obtention du CQP « Agent spécialisé en Travail de cave, de cuve ou de chai » :**       | Cadre réservé au jury |

|  |
| --- |
| Expériences professionnelles  |
| **Période****(du / au)** | **Entreprise****(nom et taille)** | **Secteur d’activité****Type de Produit** | **Emploi occupé (qualification figurant sur les bulletins de salaire)** | **Fonctions exercées** | **Type de contrat****(CDI/CDD/intérim)****(Temps plein / partiel / alternance)** | Cadre réservé au jury |
|       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |

### 🗁 Joindre la fiche de poste actuelle

### 🗁 Joindre vos attestations de travail correspondant aux emplois passés

# Activités professionnelles

**Voici une liste des différentes activités concernant le travail de cave, de cuve ou de chai que vous avez pu assurer au cours de votre vie professionnelle. Indiquez celles qui vous concernent ou qui vous ont concerné à différents moments de votre vie professionnelle :**

|  |
| --- |
| Le travail de cave, de cuve ou de chai que vous avez assuré concernait :  |
| **La réalisation des opérations de transformation des jus et sirops**  | OUI[ ]  | NON[ ]  | NSP[ ]  | Cadre réservé au jury |
| **La réalisation des opérations de transformation des vins tranquilles**  | OUI[ ]  | NON[ ]  | NSP[ ]  |
| **La réalisation des opérations de transformation des vins effervescents**  | OUI[ ]  | NON[ ]  | NSP[ ]  |
| **La réalisation des opérations de transformation des spiritueux** | OUI[ ]  | NON[ ]  | NSP[ ]  |

|  |
| --- |
| Quel matériel avez-vous utilisé au cours de votre carrière ? (Précisez le type de matériel utilisé.)  |
| **Pompes** |       | Cadre réservé au jury |
| **Vannes** |       |
| **Cuves ou autres contenants** |       |
| **Autre matériel spécifique** |       |

NB : vous pourrez détailler les autres installations utilisées et le contexte dans lequel vous les avez utilisées, dans la section suivante.

**La section suivante, intitulée Activités professionnelles par secteur d’activité, va vous permettre de préciser les opérations que vous avez effectuées au cours de votre carrière professionnelle, par secteur d’activité.**

##### Attention : précisez toutes les activités que vous avez réalisées pour chaque type de produit

* **Rubrique 1 : Jus et sirops**
* **Rubrique 2 : Vins tranquilles**
* **Rubrique 3 : Vins effervescents**
* **Rubrique 4 : Spiritueux**

# Activités professionnelles par secteur d’activité

## Rubrique 1 : Jus et sirops

**Cochez les grandes activités réalisées pour les jus et sirops :**

[ ]  Le logement en cuve des jus et sirops

[ ]  L’assemblage des jus et sirops

[ ]  La filtration des jus et sirops

[ ]  Le pressurage des fruits

[ ]  La pasteurisation des jus et sirops

#### Décrivez chacune des grandes activités que vous avez réalisées, en vous aidant de la grille de questions proposées :

**Grille de question**

Pour réaliser cette activité :

* **Quelles différentes étapes, ou quelles différentes actions, avez-vous réalisées ?**
* **Quelles techniques ou quels traitements spécifiques avez-vous utilisés ?**
* **Quelles installations avez-vous utilisées ?**
* **Comment s’est organisé le travail (ex : à la journée, à la semaine ? en équipe ?)**
* **Selon quelles consignes avez-vous effectué les opérations ?**
* **Autre (précisez toute autre information importante)**

|  |
| --- |
| Concernant le logement en cuve des jus et sirops Si vous avez réalisé cette activité, répondez selon le modèle de question fourni précédemment |
| **Quelles différentes étapes, ou quelles différentes actions, avez-vous réalisées ?**       | Cadre réservé au jury |
| **Quelles techniques ou quels traitements spécifiques avez-vous utilisés ?**      |
| **Quelles installations avez-vous utilisées ?**      |
| **Comment s’est organisé le travail (ex : à la journée, à la semaine ? en équipe ?)**       |
| **Selon quelles consignes avez-vous effectué les opérations ?**      |
| **Autre (précisez toute autre information importante)**      |

|  |
| --- |
| Concernant l’assemblage des jus et siropsSi vous avez réalisé cette activité, répondez selon le modèle de question fourni précédemment |
| **Quelles différentes étapes, ou quelles différentes actions, avez-vous réalisées ?**       | Cadre réservé au jury |
| **Quelles techniques ou quels traitements spécifiques avez-vous utilisés ?**      |
| **Quelles installations avez-vous utilisées ?**      |
| **Comment s’est organisé le travail (ex : à la journée, à la semaine ? en équipe ?)**       |
| **Selon quelles consignes avez-vous effectué les opérations ?**      |
| **Autre (précisez toute autre information importante)**      |

|  |
| --- |
| Concernant la filtration des jus et sirops Si vous avez réalisé cette activité, répondez selon le modèle de question fourni précédemment |
| **Quelles différentes étapes, ou quelles différentes actions, avez-vous réalisées ?**       | Cadre réservé au jury |
| **Quelles techniques ou quels traitements spécifiques avez-vous utilisés ?**      |
| **Quelles installations avez-vous utilisées ?**      |
| **Comment s’est organisé le travail (ex : à la journée, à la semaine ? en équipe ?)**       |
| **Selon quelles consignes avez-vous effectué les opérations ?**      |
| **Autre (précisez toute autre information importante)**      |

|  |
| --- |
| Concernant le pressurage des jus et sirops Si vous avez réalisé cette activité, répondez selon le modèle de question fourni précédemment |
| **Quelles différentes étapes, ou quelles différentes actions, avez-vous réalisées ?**       | Cadre réservé au jury |
| **Quelles techniques ou quels traitements spécifiques avez-vous utilisés ?**      |
| **Quelles installations avez-vous utilisées ?**      |
| **Comment s’est organisé le travail (ex : à la journée, à la semaine ? en équipe ?)**       |
| **Selon quelles consignes avez-vous effectué les opérations ?**      |
| **Autre (précisez toute autre information importante)**      |

|  |
| --- |
| Concernant la pasteurisation des jus et sirops Si vous avez réalisé cette activité, répondez selon le modèle de question fourni précédemment |
| **Quelles différentes étapes, ou quelles différentes actions, avez-vous réalisées ?**       | Cadre réservé au jury |
| **Quelles techniques ou quels traitements spécifiques avez-vous utilisés ?**      |
| **Quelles installations avez-vous utilisées ?**      |
| **Comment s’est organisé le travail (ex : à la journée, à la semaine ? en équipe ?)**       |
| **Selon quelles consignes avez-vous effectué les opérations ?**      |
| **Autre (précisez toute autre information importante)**      |

|  |
| --- |
| Concernant la sécurité, l’hygiène et la qualité : |
| **Répondez aux questions suivantes en vous référant à l’une des grandes activités que vous avez réalisées parmi les activités suivantes :** **[ ]  Le logement en cuve des jus et sirops****[ ]  L’assemblage des jus et sirops****[ ]  La filtration des jus et sirops** **[ ]  Le pressurage des jus et sirops** **[ ]  La pasteurisation des jus et sirops** |  Cadre réservé au jury |
| **Quelles consignes de sécurité spécifiques liées aux installations avez-vous appliquées ?**       |
| **Quelles mesures d’entretien spécifique liées aux installations avez-vous réalisées ?**      |
| **Quelles contraintes spécifiques liées au produit avez-vous pris en compte dans la réalisation de cette opération ?**      |

# Activités professionnelles par secteur d’activité

## Rubrique 2 : Vins tranquilles

**Cochez les grandes activités réalisées pour les vins tranquilles :**

**[ ]** Le logement en cuve des vins tranquilles

**[ ]** L’assemblage des vins tranquilles

**[ ]** La filtration des vins tranquilles

**[ ]** La fermentation des vins tranquilles

**[ ]** La macération des vins tranquilles

#### Décrivez chacune des grandes activités que vous avez réalisées, en vous aidant de la grille de questions proposées :

**Grille de question**

Pour réaliser cette activité :

* **Quelles différentes étapes, ou quelles différentes actions, avez-vous réalisées ?**
* **Quelles techniques ou quels traitements spécifiques avez-vous utilisés ?**
* **Quelles installations avez-vous utilisées ?**
* **Comment s’est organisé le travail (ex : à la journée, à la semaine ? en équipe ?)**
* **Selon quelles consignes avez-vous effectué les opérations ?**
* **Autre (précisez toute autre information importante)**

|  |
| --- |
| Concernant le logement en cuve des vins tranquilles Si vous avez réalisé cette activité, répondez selon le modèle de question fourni précédemment |
| **Quelles différentes étapes, ou quelles différentes actions, avez-vous réalisées ?**       | Cadre réservé au jury |
| **Quelles techniques ou quels traitements spécifiques avez-vous utilisés ?**      |
| **Quelles installations avez-vous utilisées ?**      |
| **Comment s’est organisé le travail (ex : à la journée, à la semaine ? en équipe ?)**       |
| **Selon quelles consignes avez-vous effectué les opérations ?**      |
| **Autre (précisez toute autre information importante)**      |

|  |
| --- |
| Concernant l’assemblage des vins tranquilles Si vous avez réalisé cette activité, répondez selon le modèle de question fourni précédemment |
| **Quelles différentes étapes, ou quelles différentes actions, avez-vous réalisées ?**       | Cadre réservé au jury |
| **Quelles techniques ou quels traitements spécifiques avez-vous utilisés ?**      |
| **Quelles installations avez-vous utilisées ?**      |
| **Comment s’est organisé le travail (ex : à la journée, à la semaine ? en équipe ?)**       |
| **Selon quelles consignes avez-vous effectué les opérations ?**      |
| **Autre (précisez toute autre information importante)**      |

|  |
| --- |
| Concernant la filtration des vins tranquilles Si vous avez réalisé cette activité, répondez selon le modèle de question fourni précédemment |
| **Quelles différentes étapes, ou quelles différentes actions, avez-vous réalisées ?**       | Cadre réservé au jury |
| **Quelles techniques ou quels traitements spécifiques avez-vous utilisés ?**      |
| **Quelles installations avez-vous utilisées ?**      |
| **Comment s’est organisé le travail (ex : à la journée, à la semaine ? en équipe ?)**       |
| **Selon quelles consignes avez-vous effectué les opérations ?**      |
| **Autre (précisez toute autre information importante)**      |

|  |
| --- |
| Concernant la fermentation des vins tranquilles Si vous avez réalisé cette activité, répondez selon le modèle de question fourni précédemment |
| **Quelles différentes étapes, ou quelles différentes actions, avez-vous réalisées ?**       | Cadre réservé au jury |
| **Quelles techniques ou quels traitements spécifiques avez-vous utilisés ?**      |
| **Quelles installations avez-vous utilisées ?**      |
| **Comment s’est organisé le travail (ex : à la journée, à la semaine ? en équipe ?)**       |
| **Selon quelles consignes avez-vous effectué les opérations ?**      |
| **Autre (précisez toute autre information importante)**      |

|  |
| --- |
| Concernant la macération des vins tranquilles Si vous avez réalisé cette activité, répondez selon le modèle de question fourni précédemment |
| **Quelles différentes étapes, ou quelles différentes actions, avez-vous réalisées ?**       | Cadre réservé au jury |
| **Quelles techniques ou quels traitements spécifiques avez-vous utilisés ?**      |
| **Quelles installations avez-vous utilisées ?**      |
| **Comment s’est organisé le travail (ex : à la journée, à la semaine ? en équipe ?)**       |
| **Selon quelles consignes avez-vous effectué les opérations ?**      |
| **Autre (précisez toute autre information importante)**      |

|  |
| --- |
| Concernant la sécurité, l’hygiène et la qualité: |
| **Répondez aux questions suivantes en vous référant à l’une des grandes activités que vous avez réalisées parmi les activités suivantes :** **[ ]  Le logement en cuve des vins tranquilles****[ ]  L’assemblage des vins tranquilles****[ ]  La filtration des vins tranquilles****[ ]  La fermentation des vins tranquilles****[ ]  La macération des vins tranquilles**  | Cadre réservé au jury |
| **Quelles consignes de sécurité spécifiques liées aux installations avez-vous appliquées ?**      |
| **Quelles mesures d’entretien spécifique liées aux installations avez-vous réalisées ?**      |
| **Quelles contraintes spécifiques liées au produit avez-vous pris en compte dans la réalisation de cette opération ?**      |

# Activités professionnelles par secteur d’activité

## Rubrique 3 : Vins effervescents

**Cochez les grandes activités réalisées pour les vins effervescents :**

**[ ]** Le logement en cuve des vins effervescents

**[ ]** L’assemblage des vins effervescents

**[ ]** La filtration des vins effervescents

**[ ]** La prise de mousse / gazéification des vins effervescents

**[ ]** Le dégorgement des vins effervescents

#### Décrivez chacune des grandes activités que vous avez réalisées, en vous aidant de la grille de questions proposées :

**Grille de question**

Pour réaliser cette activité :

* **Quelles différentes étapes, ou quelles différentes actions, avez-vous réalisées ?**
* **Quelles techniques ou quels traitements spécifiques avez-vous utilisés ?**
* **Quelles installations avez-vous utilisées ?**
* **Comment s’est organisé le travail (ex : à la journée, à la semaine ? en équipe ?)**
* **Selon quelles consignes avez-vous effectué les opérations ?**
* **Autre (précisez toute autre information importante)**

|  |
| --- |
| Concernant le logement en cuve des vins effervescentsSi vous avez réalisé cette activité, répondez selon le modèle de question fourni précédemment |
| **Quelles différentes étapes, ou quelles différentes actions, avez-vous réalisées ?**       | Cadre réservé au jury |
| **Quelles techniques ou quels traitements spécifiques avez-vous utilisés ?**      |
| **Quelles installations avez-vous utilisées ?**      |
| **Comment s’est organisé le travail (ex : à la journée, à la semaine ? en équipe ?)**       |
| **Selon quelles consignes avez-vous effectué les opérations ?**      |
| **Autre (précisez toute autre information importante)**      |

|  |
| --- |
| Concernant l’assemblage des vins effervescentsSi vous avez réalisé cette activité, répondez selon le modèle de question fourni précédemment |
| **Quelles différentes étapes, ou quelles différentes actions, avez-vous réalisées ?**       | Cadre réservé au jury |
| **Quelles techniques ou quels traitements spécifiques avez-vous utilisés ?**      |
| **Quelles installations avez-vous utilisées ?**      |
| **Comment s’est organisé le travail (ex : à la journée, à la semaine ? en équipe ?)**       |
| **Selon quelles consignes avez-vous effectué les opérations ?**      |
| **Autre (précisez toute autre information importante)**      |

|  |
| --- |
| Concernant la filtration des vins effervescentsSi vous avez réalisé cette activité, répondez selon le modèle de question fourni précédemment |
| **Quelles différentes étapes, ou quelles différentes actions, avez-vous réalisées ?**       | Cadre réservé au jury |
| **Quelles techniques ou quels traitements spécifiques avez-vous utilisés ?**      |
| **Quelles installations avez-vous utilisées ?**      |
| **Comment s’est organisé le travail (ex : à la journée, à la semaine ? en équipe ?)**       |
| **Selon quelles consignes avez-vous effectué les opérations ?**      |
| **Autre (précisez toute autre information importante)**      |

|  |
| --- |
| Concernant la prise de mousse / gazéification des vins effervescents Si vous avez réalisé cette activité, répondez selon le modèle de question fourni précédemment |
| **Quelles différentes étapes, ou quelles différentes actions, avez-vous réalisées ?**       | Cadre réservé au jury |
| **Quelles techniques ou quels traitements spécifiques avez-vous utilisés ?**      |
| **Quelles installations avez-vous utilisées ?**      |
| **Comment s’est organisé le travail (ex : à la journée, à la semaine ? en équipe ?)**       |
| **Selon quelles consignes avez-vous effectué les opérations ?**      |
| **Autre (précisez toute autre information importante)**      |

|  |
| --- |
| Concernant le dégorgement des vins effervescents Si vous avez réalisé cette activité, répondez selon le modèle de question fourni précédemment |
| **Quelles différentes étapes, ou quelles différentes actions, avez-vous réalisées ?**       | Cadre réservé au jury |
| **Quelles techniques ou quels traitements spécifiques avez-vous utilisés ?**      |
| **Quelles installations avez-vous utilisées ?**      |
| **Comment s’est organisé le travail (ex : à la journée, à la semaine ? en équipe ?)**       |
| **Selon quelles consignes avez-vous effectué les opérations ?**      |
| **Autre (précisez toute autre information importante)**      |

|  |
| --- |
| Concernant la sécurité, l’hygiène et la qualité |
| **Répondez aux questions suivantes en vous référant à l’une des grandes activités que vous avez réalisées parmi les activités suivantes :** **[ ]  Le logement en cuve des vins effervescents****[ ]  L’assemblage des vins effervescents****[ ]  La filtration des vins effervescents****[ ]  La prise de mousse / gazéification des vins effervescents****[ ]  Le dégorgement des vins effervescents** | Cadre réservé au jury |
| **Quelles consignes de sécurité spécifiques liées aux installations avez-vous appliquées ?**       |
| **Quelles mesures d’entretien spécifique liées aux installations avez-vous réalisées ?**      |
| **Quelles contraintes spécifiques liées au produit avez-vous pris en compte dans la réalisation de cette opération ?**      |

# Activités professionnelles par secteur d’activité

## Rubrique 4 : Spiritueux

**Cochez les grandes activités réalisées pour les spiritueux :**

**[ ]** Le logement en cuve des spiritueux

**[ ]** L’assemblage des spiritueux

**[ ]** La filtration des spiritueux

**[ ]** La distillation des spiritueux

**[ ]** L’aromatisation des spiritueux

#### Décrivez chacune des grandes activités que vous avez réalisées, en vous aidant de la grille de questions proposées :

**Grille de question**

Pour réaliser cette activité :

* **Quelles différentes étapes, ou quelles différentes actions, avez-vous réalisées ?**
* **Quelles techniques ou quels traitements spécifiques avez-vous utilisés ?**
* **Quelles installations avez-vous utilisées ?**
* **Comment s’est organisé le travail (ex : à la journée, à la semaine ? en équipe ?)**
* **Selon quelles consignes avez-vous effectué les opérations ?**
* **Autre (précisez toute autre information importante)**

|  |
| --- |
| Concernant le logement en cuve des spiritueuxSi vous avez réalisé cette activité, répondez selon le modèle de question fourni précédemment |
| **Quelles différentes étapes, ou quelles différentes actions, avez-vous réalisées ?**       | Cadre réservé au jury |
| **Quelles techniques ou quels traitements spécifiques avez-vous utilisés ?**      |
| **Quelles installations avez-vous utilisées ?**      |
| **Comment s’est organisé le travail (ex : à la journée, à la semaine ? en équipe ?)**       |
| **Selon quelles consignes avez-vous effectué les opérations ?**      |
| **Autre (précisez toute autre information importante)**      |

|  |
| --- |
| Concernant l’assemblage des spiritueuxSi vous avez réalisé cette activité, répondez selon le modèle de question fourni précédemment |
| **Quelles différentes étapes, ou quelles différentes actions, avez-vous réalisées ?**       | Cadre réservé au jury |
| **Quelles techniques ou quels traitements spécifiques avez-vous utilisés ?**      |
| **Quelles installations avez-vous utilisées ?**      |
| **Comment s’est organisé le travail (ex : à la journée, à la semaine ? en équipe ?)**       |
| **Selon quelles consignes avez-vous effectué les opérations ?**      |
| **Autre (précisez toute autre information importante)**      |

|  |
| --- |
| Concernant la filtration des spiritueuxSi vous avez réalisé cette activité, répondez selon le modèle de question fourni précédemment |
| **Quelles différentes étapes, ou quelles différentes actions, avez-vous réalisées ?**       | Cadre réservé au jury |
| **Quelles techniques ou quels traitements spécifiques avez-vous utilisés ?**      |
| **Quelles installations avez-vous utilisées ?**      |
| **Comment s’est organisé le travail (ex : à la journée, à la semaine ? en équipe ?)**       |
| **Selon quelles consignes avez-vous effectué les opérations ?**      |
| **Autre (précisez toute autre information importante)**      |

|  |
| --- |
| Concernant la distillation des spiritueux Si vous avez réalisé cette activité, répondez selon le modèle de question fourni précédemment |
| **Quelles différentes étapes, ou quelles différentes actions, avez-vous réalisées ?**       | Cadre réservé au jury |
| **Quelles techniques ou quels traitements spécifiques avez-vous utilisés ?**      |
| **Quelles installations avez-vous utilisées ?**      |
| **Comment s’est organisé le travail (ex : à la journée, à la semaine ? en équipe ?)**       |
| **Selon quelles consignes avez-vous effectué les opérations ?**      |
| **Autre (précisez toute autre information importante)**      |

|  |
| --- |
| Concernant l’aromatisation des spiritueux Si vous avez réalisé cette activité, répondez selon le modèle de question fourni précédemment |
| **Quelles différentes étapes, ou quelles différentes actions, avez-vous réalisées ?**       | Cadre réservé au jury |
| **Quelles techniques ou quels traitements spécifiques avez-vous utilisés ?**      |
| **Quelles installations avez-vous utilisées ?**      |
| **Comment s’est organisé le travail (ex : à la journée, à la semaine ? en équipe ?)**       |
| **Selon quelles consignes avez-vous effectué les opérations ?**      |
| **Autre (précisez toute autre information importante)**      |

|  |
| --- |
| Concernant la sécurité, l’hygiène et la qualité |
| **Répondez aux questions suivantes en vous référant à l’une des grandes activités que vous avez réalisées parmi les activités suivantes :** **[ ]  Le logement en cuve des spiritueux****[ ]  L’assemblage des spiritueux****[ ]  La filtration des spiritueux** **[ ]  La distillation des spiritueux****[ ]  L’aromatisation des spiritueux** | Cadre réservé au jury |
| **Quelles consignes de sécurité spécifiques liées aux installations avez-vous appliquées ?**       |
| **Quelles consignes de sécurité spécifique liées à la sécurité personnelle avez-vous appliquées ?**      |
| **Quelles mesures d’entretien spécifique liées aux installations avez-vous réalisées ?**      |
| **Quelles contraintes spécifiques liées au produit avez-vous pris en compte dans la réalisation de cette opération ?**      |

# Compétences cœur de métier

**Cette section, intitulée compétences cœur de métier va vous permettre de préciser les actions réalisées impliquant des compétences cœur de métier, tout type de produit confondu.**

Vous serez amené à préciser les opérations en lien avec :

* l’entretien du matériel et des locaux de la cuverie, de la cave ou du chai
* la maintenance de premier niveau des installations de la cuverie, de la cave ou du chai
* la surveillance et le premier contrôle du produit
* la traçabilité des produits et des opérations
* la gestion des stocks de matière sèche ou de produit fini
* les bonnes pratiques environnementales
* l’application des règles de sécurité et d’hygiène
* l’accompagnement des nouveaux sur le poste de travail

|  |
| --- |
| Entretien du matériel et des locaux  |
| **Vous est-il arrivé de réaliser les opérations d’entretien courant des cuves ou autres contenants ?**  | OUI[ ]  | NON[ ]  | NSP[ ]  | Cadre réservé au jury |
| **Si oui précisez le type d’opération effectuée :**       |
| **Vous est-il arrivé d’adapter le niveau de propreté en fonction de l’usage qui est fait de la cuve ou du contenant ?** | OUI[ ]  | NON[ ]  | NSP[ ]  |
| **Si oui, donnez un exemple : (par exemple : quel niveau de propreté pour quel usage ?)**       |

|  |
| --- |
| Maintenance de premier niveau des installations de la cuverie, de la cave ou du chai  |
| **Vous est-il arrivé de signaler l’usure de certaines pièces ?** | OUI[ ]  | NON[ ]  | NSP[ ]  | Cadre réservé au jury |
| **Vous est-il arrivé d’effectuer le remplacement de certaines pièces ?** | OUI[ ]  | NON[ ]  | NSP[ ]  |
| **Vous est-il arrivé de consulter la documentation technique du matériel ?** | OUI[ ]  | NON[ ]  | NSP[ ]  |

|  |
| --- |
| Surveillance et premier contrôle du produit à chaque étape  |
| **Vous est-il arrivé de contrôler certaines conditions ou certains paramètres du stockage ?** | OUI[ ]  | NON[ ]  | NSP[ ]  | Cadre réservé au jury |
| **Si oui, quels paramètres avez-vous contrôlé ?**       |
| **Vous est-il arrivé de détecter des signes de maladies ou d'altération du produit ?** | OUI[ ]  | NON[ ]  | NSP[ ]  |
| **Si oui donnez un exemple : (par exemple : quelles altérations ou quelles maladies avez-vous détectées ? Quels signes vous ont permis de détecter l’anomalie ?)**      |
| **Qui avez-vous alerté en cas d’incident ?**      |

|  |
| --- |
| Traçabilité des produits et des opérations |
| **Vous est-il arrivé d’effectuer des opérations de traçabilité des opérations et des produits ?** | OUI[ ]  | NON[ ]  | NSP[ ]  | Cadre réservé au jury |
| **Si oui, précisez à quelle fréquence et par quel moyen (par exemple : oralement tous les jours, support papier une fois par semaine, ordinateur …)**       |
| **Vous est-il arrivé d’effectuer des contrôles de traçabilité des lots ?** | OUI[ ]  | NON[ ]  | NSP[ ]  |

|  |
| --- |
| Bonnes pratiques environnementales |
| **Vous est-il arrivé de gérer les effluents de transformation ?** | OUI[ ]  | NON[ ]  | NSP[ ]  | Cadre réservé au jury |
| **Précisez : (par exemple : comment étaient gérés les effluents ? Etiez-vous concerné dans votre activité ? Quel était votre rôle ?)**      |
| **Vous est-il arrivé d’utiliser des produits polluants ?** | OUI[ ]  | NON[ ]  | NSP[ ]  |
| **Si oui, de quels documents ou notices disposiez-vous ?**       |
| **Dans quels cas les avez-vous utilisés ?**      |

|  |
| --- |
| Hygiène et sécurité  |
| **Vous est-il arrivé de détecter des anomalies en matière de sécurité ?** | OUI[ ]  | NON[ ]  | NSP[ ]  | Cadre réservé au jury |
| **Si oui, précisez :**       |
| **Vous est-il arrivé de détecter des anomalies en matière d’hygiène?** | OUI[ ]  | NON[ ]  | NSP[ ]  |
| **Si oui, précisez :**       |

|  |
| --- |
| Accompagnement des nouveaux arrivants  |
| **Vous est-il arrivé d’accueillir les nouveaux arrivants sur un poste de travail ?**  | OUI[ ]  | NON[ ]  | NSP[ ]  | Cadre réservé au jury |
| **Si oui, donnez un exemple (qui et sur quel poste ?)**      |
| **Avez-vous rappelé les règles de qualité, d’hygiène, de sécurité, de respect de l’environnement, relatives à l’activité ?**  | OUI[ ]  | NON[ ]  | NSP[ ]  |
| **Avez-vous expliqué les contraintes liées à l’utilisation des matières sèches et des liquides ainsi que les contraintes qualité ?** | OUI[ ]  | NON[ ]  | NSP[ ]  |
| **Comment avez-vous présenté un nouvel arrivant aux collaborateurs en amont et en aval du poste concerné ?**      |

|  |
| --- |
| Gestion des stocks de matière sèche de la cuverie |
| **Vous est-il arrivé de signaler la nécessité d’approvisionnement d’un stock de matière sèche ou d’un adjuvant de transformation ?** | OUI[ ]  | NON[ ]  | NSP[ ]  | Cadre réservé au jury |
| **Si oui, à qui et comment avez-vous transmis l’information ?**      |
| **Vous est-il arrivé de réaliser un inventaire des matières sèches ?** | OUI[ ]  | NON[ ]  | NSP[ ]  |
| **Vous est-il arrivé de réceptionner une livraison de matière sèche ?** | OUI[ ]  | NON[ ]  | NSP[ ]  |
| **Vous est-il arrivé d’utiliser un ordinateur dans le cadre de votre travail ?** | OUI[ ]  | NON[ ]  | NSP[ ]  |
| **Vous est-il arrivé d’utiliser des logiciels spécifiques ?** | OUI[ ]  | NON[ ]  | NSP[ ]  |
| **Si oui, précisez lesquels ?**       |

# Questions facultatives

**Les questions posées dans la section suivante sont facultatives. Elles vous permettent de préciser :**

* **les points relatifs au relevé des indicateurs**
* **toute autre information que vous souhaiteriez apporter concernant le travail que vous avez réalisé**

|  |
| --- |
| Relevé les indicateurs physiques et organoleptiques nécessaires au suivi du processus  |
| **Vous est-il arrivé de relever les indicateurs suivants?**  | Cadre réservé au jury |
| **Densité** | OUI[ ]  | NON[ ]  | NSP[ ]  |
| **Température** | OUI[ ]  | NON[ ]  | NSP[ ]  |
| **Acidité** | OUI[ ]  | NON[ ]  | NSP[ ]  |
| **SO2** | OUI[ ]  | NON[ ]  | NSP[ ]  |
| **Sucre** | OUI[ ]  | NON[ ]  | NSP[ ]  |
| **Autre(s) (précisez)**  |       |
| **Vous est-il arrivé de lire les résultats des analyses effectuées en laboratoire ?** | OUI[ ]  | NON[ ]  | NSP[ ]  |

|  |
| --- |
| Adaptation des techniques et traitements selon la procédure |
| **Vous est-il arrivé de décider du moment de début ou de fin d’une étape de transformation ?** | OUI[ ]  | NON[ ]  | NSP[ ]  | Cadre réservé au jury |
| **Si oui, donnez trois exemples d’opérations pour lesquelles vous avez décidé des moments de début et de fin. (Précisez en fonction de quels critères ou de quelles consignes vous avez effectué l’adaptation.)**      |
| **A qui et comment avez-vous rendu compte du travail réalisé ?**      |  |

|  |
| --- |
| dosage concernant une étape de traitement du produit  |
| **Vous est-il arrivé de décider du dosage concernant une étape de traitement du produit ?** | OUI[ ]  | NON[ ]  | NSP[ ]  | Cadre réservé au jury |
| **Donnez trois exemples d’opérations réalisées par cuvée sur lesquelles vous avez décidé du dosage. (Précisez en fonction de quels critères ou de quelles consignes vous avez effectué l’adaptation)**      |
| **A qui et comment avez-vous rendu compte du travail réalisé ?**       |

|  |
| --- |
| Informations complémentaires  |
| **Précisez les informations sur votre expérience professionnelle que vous souhaitez apporter :**       | Cadre réservé au jury |

# Formation et diplômes

|  |
| --- |
| Formation scolaire  |
| **Dernière classe fréquentée (5ème, 4ème, 3ème, seconde, bac, CAP, etc.) :**  |       | Cadre réservé au jury |
| **Diplômes obtenus (CAP, BEP, BEPC, Bac Pro, Bac, BTS, etc.) :** |
| Diplôme  | Année d’obtention |
|       |       |
|       |       |
|       |       |
|       |       |
|       |       |
|       |       |

### 🗁 Joindre la photocopie de vos diplômes

|  |
| --- |
| Formation continue  |
| **Avez-vous suivi une formation en contrat d’apprentissage ?**  | Cadre réservé au jury |
| Oui / Non | Diplôme obtenu | Entreprise | Année |
|       |       |       |       |
| **Avez-vous suivi une formation en contrat qualification ou de professionnalisation ?**  |
| Oui / Non | Diplôme obtenu | Entreprise | Année |
|       |       |       |       |
| **Avez-vous suivi une formation en formation longue en tant que salarié ?**  |
| Oui / Non | Diplôme obtenu | Entreprise | Année |
|       |       |       |       |
| **Avez-vous réalisé un ou des stages de perfectionnement**  |
| Intitulé  | Durée | Année |
|       |       |       |

### 🗁 Joindre les attestations de formation ou de stage

|  |
| --- |
| AUTRES : indiquez vos expériences extra-professionnelles (dans le secteur associatif, culturel, sportif, social)  |
|       | Cadre réservé au jury |

# Pièces à fournir

### 🗁 Photocopie de votre pièce d’identité

### 🗁 Fiche de poste actuel et attestations de travail des emplois passés

### 🗁 Photocopie de vos diplômes et de vos certificats

### 🗁 Attestations de formation

|  |
| --- |
| **Je soussigné(e)**       **certifie l’exactitude des informations figurant dans le présent document.****Fait à**       **,** **Le**      **Signature du candidat :**  |

# Table des sections

[Identification du candidat 2](#_Toc441842714)

[Activités professionnelles 4](#_Toc441842715)

[Activités professionnelles par secteur d’activité 6](#_Toc441842716)

[Rubrique 1 : Jus et sirops 6](#_Toc441842717)

[Activités professionnelles par secteur d’activité 9](#_Toc441842718)

[Rubrique 2 : Vins tranquilles 9](#_Toc441842719)

[Activités professionnelles par secteur d’activité 12](#_Toc441842720)

[Rubrique 3 : Vins effervescents 12](#_Toc441842721)

[Activités professionnelles par secteur d’activité 15](#_Toc441842722)

[Rubrique 4 : Spiritueux 15](#_Toc441842723)

[Compétences cœur de métier 18](#_Toc441842724)

[Questions facultatives 21](#_Toc441842725)

[Formation et diplômes 23](#_Toc441842726)

[Pièces à fournir 24](#_Toc441842727)