

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'EVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Bloc de compétences 1 : Conduire les opérations de réception, de vinification, d'élevage, d'enlèvement et de conditionnement des vins			
Activité 1 : Conduite des processus de réception de la vendange - Réalisation du traitement des vendanges - Contrôle des paramètres analytiques - Réalisation des opérations de clarification - Enregistrement des paramètres de suivi	C.1.1 Réaliser les traitements des vendanges et des moûts en utilisant le matériel mis à disposition, en s'appuyant sur les consignes données par le responsable hiérarchique et en appliquant les règles de sécurité en vigueur afin de préparer les vendanges et les moûts à la fermentation.	Epreuve 1 : Questionnaire à visée professionnelle Le candidat répond à un questionnaire basé sur une mise en situation professionnelle permettant d'évaluer ses connaissances et sa capacité d'analyse en lien avec les compétences visées.	<u>Le traitement des vendanges et des moûts est correctement réalisé :</u> ▪ Le candidat évalue avec justesse l'état sanitaire de la vendange (discrimination des différentes qualités de raisins). ▪ Le matériel (cuves, pressoirs, thermo-vinificateur, etc.) est correctement utilisé au regard des procédures internes, des règles de sécurité et des recommandations du fabricant. ▪ Les consignes du responsable hiérarchique sont comprises et correctement appliquées. ▪ Le traitement des vendanges et des moûts (tri, isolement des lots défectueux, etc.) est réalisé correctement, en sécurité et conformément aux procédures en vigueur dans l'entreprise. ▪ Le transfert de la vendange est effectué vers les contenants appropriés.
	C.1.2 Contrôler les paramètres analytiques du produit en fonction des étapes de l'itinéraire en utilisant les procédures et appareils mis à disposition par l'entreprise, afin de garantir le respect des normes de qualité et des consignes œnologiques.	Epreuve 2 : Mise en situation professionnelle réelle ou reconstituée et entretien avec le candidat Le candidat réalise une intervention dans un contexte de transformation du raisin en vin, puis présente et justifie sa démarche ainsi que les choix effectués. Les évaluateurs observent la prestation du candidat et posent des questions orales complémentaires sur les éléments non directement	<u>Le contrôle des paramètres analytiques est précis et réalisé avec exactitude :</u> ▪ Le candidat énumère avec exactitude les différents paramètres des produits (teneur en Co2, acidité, degré potentiel d'un moût, température, turbidité, azote assimilable, acidité, pH ou bien acidité volatile, So2, pH, acidité totale, etc.) à contrôler. ▪ Il associe avec exactitude chaque paramètre d'analyse à l'étape correspondante du processus. ▪ Les procédures de prélèvement sont appliquées avec rigueur. ▪ Les appareils d'analyse sont utilisés conformément aux protocoles d'analyse œnologique.
	C.1.3 Mettre en œuvre les opérations techniques de clarification en utilisant le matériel désigné, en appliquant les consignes de		<u>Les opérations techniques de clarification sont conduites dans le respect des procédures et des consignes :</u>

	sécurité et d'hygiène et en identifiant les points critiques, le cas échéant, dans le but de préparer la phase de fermentation.	observables lors de la mise en situation.	<ul style="list-style-type: none"> Les opérations techniques de clarification (débourbage, flottation, filtration, égouttage/ pressurage, centrifugation, etc.) sont réalisées sans erreur. Le matériel est correctement utilisé au regard des procédures internes, des règles de sécurité et des recommandations du fabricant. Le candidat énumère l'ensemble des consignes de sécurité et d'hygiène et les applique strictement. Il identifie avec justesse les points critiques.
	C.1.4 Enregistrer les paramètres de suivi en utilisant les outils et supports en vigueur dans l'entreprise et en mentionnant les points critiques afin d'assurer la traçabilité des opérations de traitement des vendanges et des moûts.		<p><u>L'enregistrement des paramètres de suivi permet d'assurer la bonne traçabilité des processus de réception de la vendange :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Les informations sur le produit et les opérations de réception des vendanges sont relevées de manière correcte et complète. Les outils ou supports de suivi sont utilisés en conformité avec les procédures de l'entreprise. Le candidat alerte sans délai sur les points critiques identifiés.
Activité 2 : Conduite des opérations techniques de vinification <ul style="list-style-type: none"> - Ajout de produits œnologiques - Conduite des procédés spécifiques de macération et de fermentation alcoolique et malolactique - Réalisation des actions correctives 	<p>C.1.5 Effectuer les ajouts de produits œnologiques selon les protocoles établis et appliquant les calculs de dose et les procédures de dosage sous la responsabilité de son supérieur hiérarchique pour obtenir les résultats attendus sur la fermentation alcoolique et malolactique.</p> <p>C.1.6 Conduire les procédés spécifiques de macération et de fermentation alcoolique et malolactique en appliquant les paramètres analytiques et en identifiant les anomalies éventuelles afin d'atteindre les objectifs qualitatifs et quantitatifs définis par les cahiers des charges.</p>		<p><u>Les ajouts de produits œnologiques s'effectuent sans erreur et sous la supervision du supérieur hiérarchique :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Le candidat identifie sans erreur les produits œnologiques (levures, enzymes...). L'ajout de produits œnologiques est réalisé de manière rigoureuse. Le candidat suit scrupuleusement les protocoles de l'entreprise. Le candidat réalise de manière rigoureuse les calculs et les procédures de dosage. <p><u>Les procédés spécifiques de macération et de fermentation alcoolique et malolactique sont conduits de manière rigoureuse et adapté :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Le candidat surveille systématiquement les différentes étapes de la macération et de la fermentation alcoolique et malolactique. Les procédés spécifiques de macération et de fermentation alcoolique et malolactique (remontage, délestage, thermovinification, égouttage, démarcage, décuvage, pressurage...) sont connus et maîtrisés. L'observation d'anomalies est argumentée, le cas échéant. Les paramètres analytiques appliqués (teneur en Co2, acidité, degré potentiel d'un moût, température, turbidité, azote assimilable, acidité, pH ou bien acidité volatile, So2, pH, acidité totale, etc.) sont adaptés au contexte.

			<ul style="list-style-type: none"> Les procédés utilisés permettent de remplir les objectifs du cahier des charges.
Activité 3 : Conduite des opérations d'élevage, d'enlèvement et de conditionnement des vins <ul style="list-style-type: none"> - Contrôle des conditions d'élevage des vins - Manipulation des vins - Participation aux protocoles d'analyse des vins - Evaluation de la qualité organoleptique des vins - Préparation des vins au conditionnement et à l'enlèvement - Réalisation du conditionnement des vins - Enregistrement des opérations d'élevage, d'enlèvement et de conditionnement des vins 	C.1.7 Effectuer les actions correctives (acidification, moût concentré rectifié, etc.) éventuelles, sur la base du contrôle et de l'observation d'anomalies et en se référant aux consignes du supérieur hiérarchique, afin d'assurer le bon déroulement de la vinification.		<p><u>Les actions correctives sont mises en œuvre sur la base d'un contrôle effectif et de l'application des consignes :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Les anomalies éventuelles sont relevées grâce à un contrôle rigoureux et adapté. Les actions correctives (acidification, moût concentré rectifié...) sont réalisées en application des consignes fournies. Aucune entrave à la réglementation n'est constatée. Les consignes du supérieur hiérarchique sont appliquées.
	C.1.8 Contrôler les conditions d'élevage des vins à l'aide des équipements de suivi appropriés (thermomètres, hygromètres...) afin de garantir les objectifs de production.		<p><u>Les conditions d'élevage des vins sont contrôlées de manière adaptée :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Les conditions d'élevage des vins (température, hygrométrie, oxygénation...) sont exhaustivement citées et maîtrisées. Les équipements de suivi sont correctement choisis et utilisés. Le contrôle réalisé permet de garantir les objectifs de production.
	C.1.9 Manipuler les vins en réalisant les opérations spécifiques à la phase d'élevage des vins en fonction des consignes reçues et dans le respect des règles de sécurité physique et sanitaire pour préserver leur intégrité, éviter tout risque d'oxydation ou de contamination et garantir la conformité aux normes de qualité.		<p><u>La manipulation des vins s'effectue grâce à la bonne réalisation des opérations techniques :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Le candidat réalise la manipulation des vins (pompage, assemblage, soutirage, etc.) de manière rigoureuse, précise et appropriée. Les opérations d'élevage (ajout de sulfites, collage, etc.) sont réalisées en conformité avec les protocoles œnologiques. La réglementation est connue et appliquée. Les consignes reçues sont respectées. Les règles de sécurité sont connues et strictement appliquées.
	C.1.10 Participer aux protocoles d'analyse des vins avec son supérieur hiérarchique, en effectuant des prélèvements d'échantillons pour vérifier leur conformité aux critères qualité définis et assurer la protection des vins.		<p><u>Le prélèvement d'échantillons permet de contribuer à la bonne conduite des protocoles d'analyse :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Les protocoles d'analyse des vins sont scrupuleusement suivis. Les prélèvements d'échantillons par le candidat permettent de vérifier la conformité des vins. Le candidat commente avec pertinence les données de la feuille d'analyse. Le candidat énumère avec exactitude les critères qualité et les applique au regard des protocoles en vigueur.
	C.1.11 Evaluer la qualité organoleptique des vins en participant aux dégustations techniques avec les techniciens œnologues et/ou le maître de		<p><u>La qualité organoleptique des vins est correctement évaluée :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Le candidat évalue avec justesse la qualité organoleptique de plusieurs vins.

	<p>chai afin d'ajuster les actions à mener, le cas échéant.</p>		<ul style="list-style-type: none"> Il identifie un défaut, le cas échéant en argumentant par le biais d'un langage professionnel. Il alerte immédiatement le chef de cave, en cas de défaut.
	<p>C.1.12 Conduire les travaux liés à la préparation des vins à leur enlèvement et à leur conditionnement en utilisant le matériel mis à disposition, en appliquant la réglementation en vigueur et les cahiers des charges et en vérifiant la conformité des produits (échantillons) afin de respecter les échéances de livraison.</p>		<p><u>Les travaux de préparation des vins sont conduits de manière complète et rigoureuse :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Le candidat énumère sans faire d'erreur les différents types de filtration. Les pompes sont correctement utilisées au regard des guides d'utilisation. Les taux d'oxygène, de Co2, So2, etc. sont correctement ajustés au regard du cahier des charges. Tous les documents requis sont recueillis et vérifiés (document d'accompagnement du vin, feuille de route, certificat de lavage). Les équipements sélectionnés pour les travaux sont appropriés. La réglementation en vigueur et les cahiers des charges sont strictement appliqués. Le contrôle de conformité est effectué.
	<p>C.1.13 Réaliser le conditionnement des vins en appliquant les méthodes spécifiques aux vins tranquilles et/ou vins effervescents ainsi que la démarche HACCP, afin d'assurer la qualité des vins (conservation, cadre réglementaire...).</p>		<p><u>Le conditionnement des vins est réalisé en application des méthodes et de la réglementation :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Les méthodes spécifiques en matière de vins tranquilles et vins effervescents (dégorgage, élaboration d'une liqueur d'expédition brut, sec ou demi-sec) sont connues et appliquées. Les niveaux de remplissage sont réalisés en application de la législation. La qualité des matières premières, de l'inertage et du bouchage est assurée. La démarche HACCP est prise en compte dans les manipulations et les enregistrements (signalements de bris de verre).
	<p>C.1.14 Enregistrer les opérations d'élevage, d'enlèvement et de conditionnement réalisées sur le produit en appliquant les consignes de la cave et en utilisant les supports existants en vue de garantir la traçabilité des produits et des opérations.</p>		<p><u>Les opérations d'élevage, d'enlèvement et de conditionnement sont correctement enregistrées :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Les systèmes d'information ou supports spécifiques (application, logiciel, fiche papier) à la gestion de la traçabilité sont maîtrisés. Les informations sont reportées en complétude et en conformité avec les exigences réglementaires et qualité de l'entreprise.

Bloc de compétences 2 : Réaliser les opérations techniques et d'entretien des installations de la cave

Activité 1 : Conduite des opérations d'entretien de la cuverie et des équipements <ul style="list-style-type: none"> - Vérification de l'état initial d'hygiène de la cuverie et des équipements - Réalisation des opérations d'entretien et de nettoyage - Suivi des opérations d'entretien 	C.2.1 S'assurer de l'état initial d'hygiène de la cuverie et des équipements de la cave en réalisant une inspection visuelle et en utilisant des outils de contrôle spécifiques pour garantir la conformité sanitaire des produits de la cave.	Epreuve 1 : Questionnaire à visée professionnelle Le candidat répond à un questionnaire basé sur une mise en situation professionnelle permettant d'évaluer ses connaissances et sa capacité d'analyse en lien avec les compétences visées.	<u>Le contrôle de l'état initial d'hygiène de la cuverie et des équipements de la cave est efficace et rigoureux :</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Le contrôle de l'état d'hygiène de la cuverie et des équipements de la cave est réalisé en amont de la réception des raisins. ▪ L'inspection visuelle est complète et correctement réalisée. ▪ Le candidat présente et utilise avec exactitude les outils de contrôle (thermomètres, hygromètres, etc.).
	C.2.2 Réaliser les opérations d'entretien et de nettoyage en respectant la réglementation et les normes de sécurité physique et sanitaire afin de réduire les risques sanitaires.	Epreuve 2 : Mise en situation professionnelle réelle ou reconstituée et entretien avec le candidat Le candidat met en œuvre une opération d'entretien, procède à l'installation d'un circuit dans un contexte prédéfini et réalise un acte de maintenance. Il explicite ensuite sa démarche et argumente ses choix en s'appuyant sur une justification. Les évaluateurs observent la prestation du candidat et posent des questions orales complémentaires sur les éléments non directement observables lors de la mise en situation.	<u>Les opérations de nettoyage sont conformes à la réglementation en vigueur :</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Le candidat applique l'ensemble des procédures et de la réglementation (plan d'hygiène, Document Unique d'Evaluation des Risques, règles liées aux IPCE, démarche HACCP, port des EPI, etc.). ▪ Les règles spécifiques à chaque matériel (inox, bois, ciment, béton revêtu, polyester...) sont énumérées sans erreur et appliquées. ▪ Le candidat maîtrise les différentes phases du nettoyage (rinçage, nettoyage, lavage, détartrage, désinfection et rinçage). ▪ Il connaît et respecte les normes environnementales. ▪ Les zones de stockage et de traitement des eaux usées sont identifiées. ▪ La gestion des effluents et le tri des déchets sont correctement réalisés.
Activité 2 : Préparation des installations de la cave <ul style="list-style-type: none"> - Sélection des matériels et équipements - Installation des circuits de transfert 	C.2.4 Sélectionner les différents matériels et équipements nécessaires aux opérations de vinification en tenant compte de leurs spécifications et des besoins de production, en vérifiant leur disponibilité et conformité afin de		<u>Les risques et anomalies sont repérés et signalés sans délai :</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Les risques (fuites, pollution...) sont connus et remontés à la hiérarchie. ▪ Les anomalies éventuelles sont détectées sans erreur. ▪ L'alerte est donnée au responsable hiérarchique, sans délai, le cas échéant. ▪ Des améliorations sont proposées. ▪ Les opérations d'entretien sont tracées selon les protocoles en vigueur. <u>Les matériels et équipements sont correctement sélectionnés :</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Les spécifications des différents matériels et équipements sont connues. ▪ La disponibilité et la conformité du matériel et des équipements sont vérifiées. ▪ La sélection du matériel et équipement est pertinente.

<ul style="list-style-type: none"> - Vérification de l'état initial des équipements et matériels - Identification des pannes et/ou dysfonctionnements 	<p>garantir la fluidité des opérations de transformation et les normes de production.</p> <p>C.2.5 Installer les circuits de transfert en les ajustant aux plans de production et en appliquant les consignes de sécurité physique pour optimiser les flux de production et garantir une installation conforme aux exigences techniques.</p> <p>C.2.6 Vérifier le bon fonctionnement de chaque équipement avant leur mise en service, dans le respect des consignes, du cadre réglementaire et des exigences en vigueur en matière de sécurité physique pour garantir la fiabilité et la sécurité des équipements et prévenir toute panne ou dysfonctionnement, le cas échéant.</p> <p>C.2.7 Identifier les pannes et/ou dysfonctionnements grâce à des outils et techniques spécifiques en alertant la hiérarchie, le cas échéant, pour minimiser les arrêts de production.</p>		<p><u>L'installation des circuits de transfert est conforme aux consignes et aux plans de production :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Les circuits de transfert (des pressoirs vers les cuves, pour le remplissage des cuves, etc.) sont correctement installés. ▪ Le plan de production est respecté. ▪ Les consignes de sécurité physique sont énumérées et appliquées. <p><u>Le contrôle des équipements et du matériel est complet et rigoureux :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ L'état de fonctionnement des équipements et du matériel est contrôlé (installations de la cave et équipements de gestion des températures, de ventilation et de gestion thermique est réalisé en amont de la réception des raisins). ▪ La réglementation en matière de sécurité physique est strictement appliquée. ▪ Les modes de fonctionnement des différents équipements sont maîtrisés. ▪ Le candidat réalise un contrôle complet, systématique et efficace, à la fois visuel et fonctionnel. <p><u>Les pannes et dysfonctionnements sont immédiatement identifiés et signalés :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Les pannes et dysfonctionnements éventuels sont connus et identifiés. ▪ Les différents outils techniques de contrôle (multimètre, tests de pression, etc.) sont correctement utilisés au regard des recommandations du fabricant. ▪ Les règles de sécurité sont appliquées. ▪ Le candidat alerte son supérieur hiérarchique, sans délai.
<p>Activité 3 : Maintenance de 1er niveau des équipements et matériels de la cave</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maintien de l'étanchéité des équipements et matériels - Entretien des pompes 	<p>C.2.8 Maintenir l'étanchéité des équipements et matériels en vérifiant la tuyauterie, en utilisant des produits spécifiques et en appliquant les règles de sécurité pour éviter les fuites.</p>		<p><u>Les fuites sont évitées grâce à la bonne maintenance de l'étanchéité des équipements et du matériel :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Les différents matériels soumis au contrôle d'étanchéité (vannes, trappes, etc.) sont identifiés. ▪ Le candidat vérifie de manière systématique et efficiente l'ensemble de la tuyauterie (joints et des soudures). ▪ L'utilisation des produits d'étanchéité est réalisée avec précaution et précision.

<ul style="list-style-type: none"> - Réalisation du premier niveau de réparation - Information en vue de la réparation des pièces défectueuses 	<p>C.2.9 Entretenir les pompes en vérifiant les filtres, les moteurs et les raccords des pompes, en nettoyant les pièces mobiles et en ajustant les réglages pour éviter les interruptions de production.</p>		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les règles de sécurité sont connues et strictement appliquées.
	<p>C.2.10 Effectuer un premier niveau de réparation des éléments défectueux à l'aide d'outils adaptés en procédant à une identification visuelle, en remplaçant avec des pièces certifiées et conformes aux spécifications, en respectant les consignes de sécurité et en gérant les déchets, pour garantir la durabilité des équipements.</p>		<p><u>L'entretien des pompes est rigoureux :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Les différents éléments et pièces d'une pompe sont connus. ▪ Le nettoyage est soigné. ▪ Le candidat effectue les réglages de manière appropriée.
	<p>C.2.11 Informer son supérieur hiérarchique des pièces défectueuses ainsi que des réparations importantes à prévoir, le cas échéant, afin de contribuer à la planification de la réparation.</p>		<p><u>L'ensemble des opérations de réparation de premier niveau est correctement réalisé :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Les éléments (joints, garnitures du boisseau ou du papillon, etc.) sont connus. ▪ Les éléments défectueux sont identifiés avec précision. ▪ Les outils (clé à molette, clé anglaise, clés à vanne, etc.) sont correctement utilisés. ▪ Le premier niveau de réparation est efficace. ▪ Les consignes en matière de prévention des risques sont respectées. <p><u>La communication sur les réparations à mettre en œuvre est claire et complète :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Les informations sont communiquées en complétude. ▪ Les réparations à effectuer sont correctement identifiées. ▪ Les explications sont claires et permettent d'identifier les étapes suivantes. ▪ Les opérations de maintenance sont tracées selon les protocoles en vigueur.

Bloc de compétences 3 : Organiser l'activité en termes de moyens humains et de stocks

<p>Activité 1 : Organisation de l'activité</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organisation de son activité - Communication sur les opérations réalisées 	<p>C.3.1. Organiser son activité en utilisant des outils de l'entreprise afin d'assurer le bon déroulement des étapes du processus de transformation.</p>	<p><u>Epreuve 1 : Questionnaire à visée professionnelle</u></p> <p>Le candidat répond à un questionnaire basé sur une mise en situation professionnelle permettant d'évaluer ses</p>	<p><u>L'organisation de l'activité est réalisée en autonomie et de manière efficace :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Le candidat organise son travail de manière à optimiser son temps. ▪ Il tient compte des opérations planifiées en amont et en aval. ▪ Il fait preuve d'autonomie dans l'organisation de son travail. ▪ L'organisation est cohérente au regard des objectifs de production.
--	--	---	---

		connaissances et sa capacité d'analyse en lien avec les compétences visées.	<ul style="list-style-type: none"> Les outils (numérique ou manuel) mis à disposition par l'entreprise sont utilisés conformément aux procédures internes de l'entreprise et de manière systématique.
Activité 2 : Encadrement des personnels saisonniers et/ou nouveaux arrivants <ul style="list-style-type: none"> - Participation à l'accompagnement des nouveaux arrivants - Transmission des consignes de travail et des contraintes du cadre réglementaire du vin - Communication sur les règles d'hygiène et de respect des normes environnementales - Contribution à l'application des protocoles et consignes de sécurité - Supervision du travail de l'équipe 	C.3.2 Rendre compte des opérations réalisées en communiquant régulièrement les données et les résultats via des rapports ou des réunions et en utilisant les outils de suivi (tableaux de bord, documents de suivi de production) pour assurer une bonne traçabilité des opérations.	Epreuve 2 : Mise en situation réelle ou reconstituée et entretien avec le candidat Le candidat accueille un nouveau caviste ou un saisonnier sans expérience, lui présente l'organisation du travail et lui transmet les bonnes pratiques en matière de gestion des stocks. Les évaluateurs observent la prestation du candidat et posent des questions orales complémentaires sur les éléments non directement observables lors de la mise en situation.	<u>La communication sur les opérations réalisées est précise et rigoureuse :</u> <ul style="list-style-type: none"> Les opérations réalisées sont reportées de manière rigoureuse. Les données et résultats consignés sont exhaustifs. Le candidat utilise de manière systématique les outils de suivi. Le candidat tient compte des situations de handicap dans sa communication.
	C.3.3. Participer à l'accompagnement des nouveaux arrivants en effectuant la visite de la cave et la présentation des différents équipements et en adaptant son discours à des situations de handicap, le cas échéant, afin d'assurer une intégration efficace.		<u>L'intégration des nouveaux arrivants est favorisée par l'accueil réservé :</u> <ul style="list-style-type: none"> La visite permet au nouvel arrivant de découvrir son poste de travail et son environnement (les différentes entités, les services ou départements et de leurs responsabilités respectives). Le candidat communique les informations sur les missions du poste en utilisant le vocabulaire technique approprié. Il simplifie, le cas échéant, ses explications pour les rendre accessibles à tous. Les situations de handicap sont prises en compte, le cas échéant.
	C.3.4. Transmettre les consignes de travail et les contraintes du cadre réglementaire du vin afin de s'assurer que les tâches sont exécutées dans le respect du cahier des charges et selon les protocoles et standards en vigueur.		<u>Les consignes et le cadre de travail sont présentés avec clarté :</u> <ul style="list-style-type: none"> La transmission des consignes de travail (objectifs de production et priorités) est complète et claire. Le cadre réglementaire du vin (qualité, traçabilité) est expliqué de façon simple afin d'en faciliter la compréhension. Les situations de handicap sont prises en compte, le cas échéant.
	C.3.5. Communiquer les règles d'hygiène et de respect des normes environnementales, à l'oral ainsi qu'en s'appuyant sur des documents écrits, pour assurer la sécurité alimentaire de la production.		<u>Les règles d'hygiène et de sécurité font l'objet d'une communication spécifique claire :</u> <ul style="list-style-type: none"> Le candidat énonce les règles applicables conformément au plan d'hygiène en vigueur dans la cave. Il détaille les normes environnementales à respecter. Les consignes de prévention de risques sont transmises. Il s'appuie sur des documents écrits, si nécessaire. Les situations de handicap sont prises en compte, le cas échéant.
	C.3.6 Contribuer à l'application des protocoles et consignes de sécurité en mettant à disposition les équipements de protection et en formant sur leur utilisation pour prévenir des risques.		<u>Les protocoles et consignes de sécurité sont appliqués grâce au contrôle réalisé :</u> <ul style="list-style-type: none"> Les équipements de protection sont mis à disposition. Les risques encourus sont exposés de manière précise et complète. Il présente les applications concrètes des protocoles et consignes de sécurité sur le terrain.

	<p>C.3.7. Superviser le travail réalisé par l'équipe en effectuant des contrôles réguliers et des interventions pour s'assurer du bon déroulé des opérations et alerter son supérieur hiérarchique, en cas de manquement.</p>		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les situations de handicap sont prises en compte. ▪ Le candidat s'assure que les nouveaux entrants ou saisonniers respectent les protocoles et consignes de sécurité. ▪ Le candidat informe sa hiérarchie en cas de manquement. <p><u>Le bon déroulé des opérations est assuré grâce à un contrôle efficient :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Les contrôles sont réguliers et rigoureux. ▪ Le candidat suit l'avancement des opérations et vérifie la bonne application des consignes. ▪ Le candidat remédie aux dysfonctionnements opérationnels. ▪ Le candidat intervient sur les dysfonctionnements opérationnels de manière efficiente. ▪ Le candidat informe sa hiérarchie en cas de manquement.
<p>Activité 3 : Surveillance des stocks</p> <ul style="list-style-type: none"> - Participation à l'inventaire des stocks - Vérification de la disponibilité et de la conformité des stocks - Alerte sur les anomalies et/ dysfonctionnements 	<p>C.3.8 Participer à l'inventaire des stocks (produits œnologiques ou d'entretien, matières sèches...) en appliquant la réglementation liée à la gestion des stocks et en utilisant les documents ou outils de l'entreprise pour assurer une disponibilité continue des ressources nécessaires au bon déroulement de la production.</p> <p>C.3.9 S'assurer de la disponibilité et de la conformité des stocks en respectant les normes et les pratiques de stockage et en anticipant sur les activités à réaliser afin de maintenir le niveau des stocks.</p> <p>C.3.10 Alerter sur les anomalies et dysfonctionnements dans la gestion de stocks, si nécessaire, en utilisant les canaux de communication adaptés pour permettre la mise en place de solutions rapides.</p>		<p><u>La participation à l'inventaire des stocks est efficace :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Le candidat identifie avec précision les différents produits en stocks (produits œnologiques, produits d'entretien, matières sèches...). ▪ La réglementation en matière de gestion de stocks est connue et appliquée. ▪ Les documents ou outils mis à disposition par l'entreprise pour la gestion des stocks sont correctement utilisés et complétés. ▪ La participation du candidat à l'inventaire est réalisée avec précision. <p><u>La gestion mise en œuvre permet d'éviter les ruptures de stock :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Les besoins en intrants (produits œnologiques, bouteilles, bouchons) et en matières premières pour les périodes critiques (vendanges, assemblages) sont correctement anticipés. ▪ Les seuils d'alerte sont identifiés. <p><u>L'alerte sur les anomalies et les dysfonctionnements dans la gestion de stocks est rapide et efficace :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Les anomalies et les dysfonctionnements dans la gestion de stocks (produits périmés ou non conformes, erreurs dans les commandes ou livraisons...) sont signalés à la hiérarchie sans perte de temps. ▪ Le candidat communique les informations de manière précise et efficace.