# Rapport professionnel

Ce rapport professionnel sert de base au collège responsable d’évaluer les compétences pratiques d’une personne candidate à une admission sur dossier à l’ES de Technicien·ne vitivinocole à Changins.

Pour le ou la candidat·e, la liste des machines utilisées ou des pratiques réalisées sur l’entreprise doit être complète.

Le ou la responsable de l’entreprise où s’est déroulé la pratique professionnelle s’engage par sa signature à valider que les pratiques et travaux avec les machines décrites dans ce rapport ont bien été réalisées.

|  |  |
| --- | --- |
| Prénom et nom du ou de la candidat-e : |  |

# Coordonnées de l’entreprise

|  |  |
| --- | --- |
| Nom de l’exploitation : |  |
| Adresse de l’exploitation : |  |
| Personne de contact / référence de l’exploitation (signataire de ce dossier) |  |
| Mail |  |
| No de téléphone |  |

# Validation par le responsable de l’entreprise

|  |  |
| --- | --- |
| Nombre de pages du rapport |  |
| Lieu |  |
| Date |  |
| Signature |  |

# Description de l’exploitation

|  |  |
| --- | --- |
| Exploitation | O viticole  O cave  O autre : |
| Nombre d’employés  *(vigne / cave / administration si justifié)* |  |
| Surface viticole (ha) |  |
| Parcelles : nombre / taille  *un plan peut être annexé*  *une estimation suffit* |  |
| Mode de conduite / taille |  |
| Type de mécanisation |  |
| Commercialisation de la récolte (%) | Encavage au domaine :  Coopérative :  Vinification pour tiers : |
| Capacité d’encavage (l) |  |
| Volume moyen vinifié (l) |  |
| Mode de commercialisation (%) | Directe :  HORECA :  Vrac : |

# Machines utilisées à la vigne

Liste donnée à titre d’exemples : tracteur / enjambeur / griffes / cisailleuse

Pour chaque machine, un descriptif de la machine et un descriptif indiquant pourquoi et quand elle a été utilisée (pas nécessaire de lister toutes les utilisations par exemple pour le tracteur, voir exemple)

|  |  |
| --- | --- |
| Machine : *cisailleuse - rogneuse*  Type :  *à couteaux*  Marque : *Pellenc*  Modèle : *?* | Utilisation :  *Cisaillage des vignes hautes au tracteur en juillet*  *(3x)* |
| Machine :  Type :  Marque :  Modèle : | Utilisation : |
| Machine :  Type :  Marque :  Modèle : | Utilisation : |
| Machine :  Type :  Marque :  Modèle : | Utilisation : |
| Machine :  Type :  Marque :  Modèle : | Utilisation : |

# Pratiques viticoles réalisées

Liste donnée à titre d’exemples : traitement phytosanitaire /

Pour chaque pratique, donnez des précisions afin que l’on puisse comprendre ce que vous avez réalisé sur le domaine.

|  |  |
| --- | --- |
| Pratique : *traitement phytosanitaire*  Durée ou nombre de fois : *tout l’été* | Détail / précision :  *Traitement du domaine avec atomiseur pour les endroits non mécanisables*  *(partie mécanisable faite par le responsable)* |
| Pratique :  Durée ou nombre de fois : | Détail / précision : |
| Pratique :  Durée ou nombre de fois : | Détail / précision : |
| Pratique :  Durée ou nombre de fois : | Détail / précision : |
| Pratique :  Durée ou nombre de fois : | Détail / précision : |

# Machines utilisées à la cave

Liste donnée à titre d’exemples : pompe / pressoir / égrappoir-fouloir / filtre rotatif / filtre à plaques / filtre tangentiel /

Pour chaque machine, un descriptif de la machine et un descriptif indiquant pourquoi et quand elle a été utilisée (pas nécessaire de lister toutes les utilisations voir exemple)

|  |  |
| --- | --- |
| Machine : *filtre rotatif*  Type :  *(rotatif sous vide)*  Marque : *Della toffola*  Modèle : *?*  Taille / capacité : *3 m2* | Utilisation :  *Filtration des bourbes durant les vendanges* |
| Machine :  Type :  Marque :  Modèle : | Utilisation : |
| Machine :  Type :  Marque :  Modèle : | Utilisation : |
| Machine :  Type :  Marque :  Modèle : | Utilisation : |
| Machine :  Type :  Marque :  Modèle : | Utilisation : |

# Pratiques œnologiques réalisées

Liste donnée à titre d’exemples : remontage des rouges / levurage / suivi des FA / mise en œuvre de produits œnologiques / soutirages / transvasages / pré-filtration / filtration des vins / mise en bouteille

Pour chaque pratique, donnez des précisions afin que l’on puisse comprendre ce que vous avez réalisé sur le domaine.

|  |  |
| --- | --- |
| Pratique :  Durée ou nombre de fois : *sur 3 cuves durant les vendanges 2023* | Détail / précision :  *Soutirage des cuves après débourbage statique* |
| Pratique :  Durée ou nombre de fois : | Détail / précision : |
| Pratique :  Durée ou nombre de fois : | Détail / précision : |
| Pratique :  Durée ou nombre de fois : | Détail / précision : |
| Pratique :  Durée ou nombre de fois : | Détail / précision : |