

Rapport de stage de pratique professionnelle

Nom et prénom du stagiaire : _____

Adresse du stagiaire : _____

Date du stage : _____

Année inscription au Bachelor Viticulture et œnologie : _____

Le rapport doit répondre aux questions énoncées ci-dessous dans les différentes parties et doit refléter concrètement la pratique effectuée sur l'entreprise de stage.

Votre rapport de stage doit être structuré et de bonne qualité.

Le non-respect de ces consignes peut entraîner la non-acceptation de ce rapport de stage.

Ce rapport de stage est à envoyer sous format électronique avant le 20 juin à :

Isabel Baehler

@ isabel.baehler@changins.ch

Patrik Schönenberger

@ patrik.schonenberger@changins.ch

Rapport de stage en Viticulture

DESCRIPTION DE L'EXPLOITATION

Nom de l'exploitation	
Adresse de l'exploitation	
Nombre de personnes travaillant sur l'exploitation	
Surface du domaine (ha)	
Dont viticulture (ha)	
Mode de commercialisation de la récolte	<input type="radio"/> Encavage <input type="radio"/> Coopérative <input type="radio"/> Négoce <input type="radio"/> Autre : préciser

SOINS AU SOL ET NUTRITION DES PLANTES

(max 4 pages soit 2 pages recto-verso, plan non compris)

Questions

- Effectuez la liste des principales parcelles de votre exploitation de stage (localisation, surfaces, orientation, pente, altitude, topographie générale).
- Avez-vous obtenu des informations géologiques ou pédologiques concernant les parcelles de l'exploitation de stage ?
 - Si oui, décrivez-les brièvement.
- Décrivez le climat de la saison viticole (jusqu'au rendu du rapport) que vous avez connu durant votre stage.
- Décrivez brièvement le(s) mode(s) d'entretien des sols de l'exploitation de stage.
- Quelles adventices les plus problématiques étaient visées par ce désherbage ?
- Décrivez la fumure pratiquée sur les sols de l'exploitation de stage (indiquez si des amendements organiques et/ou des engrais ont été apportés aux parcelles : précisez les objectifs de ces apports, les produits utilisés ainsi que les quantités appliquées).

VITICULTURE (max 4 pages soit 2 pages recto-verso)

Questions

- Avez-vous réalisé des suivis de maturité sur les parcelles de l'exploitation de stage ?
 - Si oui, comment avez-vous procédé ?
- Quels étaient les densités de plantation et les écartements des cultures ?
- Quels étaient les cépages cultivés sur l'exploitation? Quelle était leur précocité de maturité ?
- Quels étaient les porte-greffes utilisés ?
- Quel(s) système(s) de taille avez-vous pratiqué(s) ?
- Avez-vous effectué vous-même des travaux sur les ceps ?
 - Si oui, décrivez-les dans l'ordre chronologique.
- Avez-vous utilisé vous-mêmes des machines pour les soins aux ceps (prétailleuse, sécateur pneumatique, palisseuse, rogneuse, ..) ?
 - Si oui, décrivez les machines utilisées.

PROTECTION DES VEGETAUX (max 4 pages soit 2 pages recto-verso)

Questions

- Quelles maladies avez-vous pu observer au moment des vendanges ? Quel était l'état sanitaire du raisin et du feuillage ?
- Quelles maladies et/ou insectes avez-vous observés durant votre stage ?
- Avez-vous observé des dégâts dus à ces maladies ou insectes ?
- Décrivez quand (stade phénologique) et comment vous les avez observés, ou dénombrés.
- Votre stage doit vous amener à participer à des traitements. Quels produits avez-vous mis en œuvre ?
- Avec quel type de machine avez-vous effectué ces traitements (principe, litrage/ha) ?
- Comment avez-vous calculé le dosage des produits ?
- Comment avez-vous réglé le pulvérisateur ?
- Quel était le plan de traitement (jusqu'au rendu du rapport) du domaine (dates, produits, doses/ha, maladies ou insectes visés) ?

Rapport de stage en Œnologie

DESCRIPTION DE LA CAVE

Nom de la cave	
Adresse de la cave	
Nombre de personnes travaillant dans la cave	<input type="radio"/> Cave privée <input type="radio"/> Coopérative <input type="radio"/> Négociant <input type="radio"/> Autre : préciser
Structure de la cave	
Capacité d'encavage	
Mode de commercialisation du vin	

PRESENTATION DU MATERIEL DE CAVE (max 4 pages soit 2 pages recto-verso)

Questions :

- Décrivez le matériel de cave à disposition – capacité, constructeur.
- Détaillez les machines sur lesquelles vous avez travaillé spécifiquement.

TRAVAUX DE CAVE (max 4 pages soit 2 pages recto-verso)

Questions :

VINIFICATION EN BLANC

- Quelle technique de vinification est utilisée ?
- Aspect de la vendange à la réception (maturité, état sanitaire, présence de feuilles, pourriture, etc.)
- Méthode(s) de débourage
- Doses de SO₂ utilisées
- Types de levures utilisées (yc marque) et doses
- Méthode de suivi de la fermentation alcoolique
- Dose de SO₂ utilisée pour la stabilisation chimique
- Technique de stabilisation physique
- Quels travaux avez-vous effectué vous-même à la cave ? Décrivez-les dans l'ordre chronologique.

VINIFICATION EN ROUGE

- Quelle technique de vinification est utilisée ?
- Aspect de la vendange à la réception (maturité, état sanitaire, présence de feuilles, pourriture, etc.)
- Méthode(s) de cuvage retenue(s)
- Doses de SO₂ utilisées au cours de la vinification et pour la stabilisation chimique
- Types de levures utilisées (yc marque) et doses
- Méthode de suivi de la fermentation alcoolique
- Fréquence et type de remontage
- Technique de stabilisation physique
- Quels travaux avez-vous effectué vous-même à la cave ?
 - Décrivez-les dans l'ordre chronologique.

AUTRES VINIFICATIONS (ROSE, VINS DOUX, MOUSSEUX)

- Quelle technique de vinification est utilisée ?
- Aspect de la vendange à la réception (maturité, état sanitaire, présence de feuilles; pourriture, etc.)
- Méthode(s) de vinification (cuvage) retenue(s)
- Doses de SO₂ utilisées au cours de la vinification et pour la stabilisation chimique
- Types de levures utilisées (yc marque) et doses
- Méthode de suivi de la fermentation alcoolique
- Technique de stabilisation physique
- Quels travaux avez-vous effectué vous-même à la cave ?
 - Décrivez-les dans l'ordre chronologique.

CONNAISSANCE DES PRODUITS UTILISES EN ŒNOLOGIE (max 4 pages soit 2 pages recto-verso)

Questions :

- Quels produits de collage avez-vous utilisés sur moût ? sur vin ?
- Quels autres adjuvants de clarification, de stabilisation avez-vous utilisés ?
- Dans la mesure où vous avez utilisé ces produits, veuillez indiquer la raison de leur utilisation, la dose d'emploi retenue, la raison pour laquelle elle a été retenue ainsi que la date de l'opération.