

# CONSIGNES ET DISPOSITIONS PRATIQUES POUR LE TEST D'APTITUDE

## Buts du test d'aptitude

Le test d'aptitude répond aux exigences du Plan d'études cadre (PEC) de la formation de « Technicien/ne vitivinicole dipl. ES », au niveau des conditions d'admission.

Le test d'aptitude est réglé par les articles 1, 3, 4 et 7 du Règlement d'admission, d'études, de promotion et d'examens de la formation de technicien/ne vitivinicole ES.

Extrait du PEC :

*« Les personnes avec un CFC de viticultrice / viticulteur ou caviste devront attester d'une expérience professionnelle appropriée dans le domaine vitivinicole d'au moins 12 mois après l'obtention du CFC. Les personnes, qui ont réussi une formation au moins du niveau secondaire II avant l'obtention du CFC de viticultrice / viticulteur ou caviste, ne sont pas astreintes aux 12 mois de pratique vitivinicole post-CFC. Ces personnes sont, en revanche, soumises à un test d'aptitude de la part du prestataire de formation. »*

Le test d'aptitude est destiné à vérifier si les candidats possèdent une expérience pratique suffisante pour réaliser leurs études. Le niveau demandé se situe aux exigences d'un examen CFC de viticulture et de caviste.

## Durée du test d'aptitude

La durée du test d'aptitude pour le candidat est d'une demi-journée au maximum. Le test d'aptitude se déroule en principe en été et en situation (vignoble, cave).

## Convocation au test d'aptitude

Les candidats qui, selon les conditions d'admission, sont astreints à subir un test d'aptitude, sont convoqués par écrit au moins un mois à l'avance.

## Test d'aptitude

Les épreuves du test d'aptitude sont d'ordre pratique. Il est organisé en 2 parties :

1<sup>ère</sup> partie : Pratique viticole (en situation, dans le vignoble)

2<sup>ème</sup> partie : Pratique de cave (en situation, dans la cave)

L'organisation de ces examens est décrite dans les pages suivantes.

## Grille d'évaluation et notes

- Partie « viticulture » = note viticulture (note au 0,5)
  - Partie « cave » = note cave (note au 0,5)
- Note finale = moyenne arithmétique des 2 notes (note au 0,1)**

Le test d'aptitude est réussi si la note finale est supérieure ou égale à 4,0

## TEST D'APTITUDE – PRATIQUE VITICOLE

L'examen est organisé en quatre thématiques, à pondération égale pour la note.

Thématiques et sujets pouvant faire l'objet de questions :

### **Sciences du sol :**

- Pratiquer un test à la bêche
- Décrire des modes d'entretien du sol
- Apprécier l'état de nutrition d'une culture
- Calculer un dosage de fumure

### **Protection de la vigne et malherbologie :**

- Reconnaître des symptômes de maladies / ravageurs
- Reconnaître des plantes adventices
- Calculer un dosage de traitement
- Commenter un plan de traitement

### **Soins aux ceps :**

- Effectuer de l'effeuillage
- Expliquer la taille
- Expliquer, effectuer une estimation de la charge
- Planter un cep

### **Machinisme viticole :**

- Expliquer le fonctionnement, le réglage ou l'entretien de plusieurs machines : tracteur, pulvérisateur, effeuilleuse, cisailleuse, intercep, ...

## TEST D'APTITUDE – PRATIQUE ŒNOLOGIQUE

L'examen est organisé en quatre thématiques organisées de la manière suivantes, vous avez un exemple concret du type de question qui vous sera demandé :

	<i>Exemple</i>
Situation type	<i>vin doux</i>
1/ dégustation d'un vin (pondération 1) Déguster un vin en respectant une méthodologie et une chronologie	<i>Vous devez déguster et commenter un vin doux vinifié à Changins</i>
2 / suivi analytiques (pondération 1) Interpréter des résultats d'analyses et déterminer les actions à entreprendre en cave	<i>vous avez une fiche de résultats analytiques d'un vin doux que vous devez commenter</i>
3 / Vinification (pondération 2) Expliquer des opérations comme : débourage, cuvage, décarbonation, carbonation, collage, stabilisation chimique, filtration...dans un contexte œnologique Décrire l'utilisation de produits œnologiques dans un contexte particulier	<i>On vous demande de vinifier un vin doux, choisissez une méthode et décrivez différentes opérations entre la vendanges et la mise en bouteille de ce vin. Sur les différents produits œnologiques mis à disposition, choisissez en deux qui vous semblent particulièrement utiles pour cette vinification (vous avez une palette large de différents produits œnologiques du commerce dans leur emballage d'origine devant vous pour cette partie de l'examen)</i>
4/ Machinisme œnologique (pondération 2) Expliquer le fonctionnement, le réglage ou l'entretien de plusieurs machines comme égrappeuse-fouloir, pressoir, filtres, groupe de mise en bouteilles...	<i>Parmi les différentes machines présentées à Changins, choisissez en une qui vous sera particulièrement utile pour cette vinification. Décrivez l'utilisation de cette machine (vous avez une palette large de différentes machines de la cave de Changins rassemblées devant vous pour cette partie de l'examen).</i>