

REGLEMENT DE LA VALIDATION DE LA CERTIFICATION TECHNICIEN VITICULTURE OENOLOGIE

La validation de la certification s'effectue à l'issue de quatre évaluations, en quatre épreuves distinctes, décrites ci-dessous.

Évaluation n°1 La réalisation d'opérations d'entretien d'un vignoble

- A partir de situations types présentées sur un support écrit de 5 à 10 pages, les candidats doivent exposer oralement ce qu'ils doivent effectuer pour réaliser des opérations d'entretien d'un vignoble en fonction d'attentes spécifiées par un propriétaire.
- L'évaluation peut également se dérouler dans un vignoble avec la demande au candidat d'effectuer les gestes dans des conditions réelles.

ET

- Épreuve écrite de 2h concernant La hiérarchisation et la planification des opérations d'entretien à mener, les méthodes à appliquer pour réaliser des opérations d'entretien d'une vigne et de ses sols et la connaissance des différentes techniques d'entretien de la vigne

Évaluation n°2 Participer aux vendanges et aux opérations de vinification

- Rapport de stage de 10 à 15 pages sur une expérience de participation aux vendanges et aux opérations de vinification.
Suite à un stage au sein d'une exploitation viticole réalisé au cours de la période de vinification, l'étudiant doit rédiger et remettre un rapport sur l'expérience vécue et présenter les étapes essentielles de la réussite des vendanges et des opérations de vinification.
- Epreuve Orale minimum 30 minutes. Une partie exposée par le candidat de 10 mn maxi et une partie d'échanges avec le jury de 20 mn maxi.

Évaluation n°3 Contribuer à l'élevage des vins

- Les étudiants doivent préparer et présenter un exposé sur les différentes techniques et méthodes utilisées pour l'élevage des vins, en fonction des différents types de vins, des régions et des méthodes traditionnelles. Exposé oral de 20 minutes. Une partie exposée par le candidat de 10 mn maxi et une partie d'échanges avec le jury de 10 mn maxi.

ET

- Épreuve écrite de 2h concernant les différents techniques et méthodes d'élevages des vins

Évaluation n°4 Commercialiser des productions de vignobles

- Epreuve écrite de 2h à partir d'un contexte donné les étudiants sont évalués lors d'une mise en situation de vente de produits de la vigne pour le compte d'une cave. Ils doivent accueillir un client, détecter ses attentes et ses besoins et lui conseiller un ou plusieurs vins en explicitant les spécificités et particularités des différents vins proposés.

Chaque évaluation sera notée à partir d'une échelle de 0 à 20 et sera coefficientée 1.

A l'issue des 4 évaluations la moyenne doit être égale ou supérieure à 10/20 afin de valider la certification.

En cas d'échec, toute évaluation ayant obtenue une note égale ou supérieure à 10/20 pourra être conservée 5 ans et le candidat pourra représenter les évaluations non validées séparément pendant 5 ans jusqu'à validation complète de la certification.

En cas de fraude lors d'une évaluation le candidat sera automatiquement ajourné et ne pourra plus se présenter à une session ultérieure.