

|                              |
|------------------------------|
| Grilles d'évaluation VINIMOB |
|------------------------------|

## UAA1 Production du vin

### U1.A1. Réception et orientation des raisins

| Compétences/ Acquis   | Critères d'évaluation   | Indicateurs de performance  | Atteint | Non atteint |
|---|---|---|---------|-------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>U1.A1.C1. Nettoyer l'aire de réception selon le protocole sanitaire en vigueur.</li> </ul>   | <p>Identification des caractéristiques d'un espace propre et rangé.</p> <p>Utilisation d'outils et équipements propres ainsi que des produits désinfectants.</p>            | <p>Vérifier que les sols soient propres ainsi que les machines utilisées et que les poubelles soient vides.</p> <p>Pour le nettoyage, choisir les outils, les équipements et les produits adaptés.</p>    |         |             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>U1.A1.C2. Vérifier que le matériel utilisé est propre et en bon état de fonctionnement et le nettoyer si nécessaire.</li> </ul>  | <p>Identification des caractéristiques d'un équipement propre et prêt à l'emploi.</p> <p>Test du matériel pour vérifier les éventuels dysfonctionnements et en référer.</p> | <p>Vérifier visuellement qu'il n'y ait pas de restes de l'utilisation précédente ni de mauvaises odeurs.</p> <p>Rincer systématiquement l'équipement.</p> <p>Faire les bons branchements du matériel.</p> |         |             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>U1.A1.C3. Selon les process et circuits de réception mis en place, constater la conformité et la qualité des grappes et référer en cas d'anomalie. Sélectionner et répartir les grappes selon les indications du responsable.</li> </ul> | <p>Identification des caractéristiques des grappes de qualité.</p> <p>Signaler les anomalies : A quel moment et à qui ?</p>   | <p>Réaliser le contrôle visuel - olfactif - gustatif.</p> <p>Vérifier l'état sanitaire des grappes et du reste des feuilles.</p> <p>En référer en cas de problème.</p>                                    |         |             |

|   |  |   |  |  |
|---|--|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• U1.A1.C4. Mettre en œuvre le circuit de réception jusqu'au pressoir ou cuves suivant les instructions données.</li> </ul>  | <p>Vérification du branchement entre les différentes parties de l'équipement.</p> <p>Repérage du bouton d'urgence de chaque machine et utilisation appropriée de celui-ci.</p> | <p>Vérifier le branchement entre la presse et les réservoirs.</p> <p>Mémoriser l'emplacement du bouton d'arrêt d'urgence.</p> <p>Utiliser le bouton d'urgence en cas de besoin.</p> |  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• U1. A1. C5. Avec l'aide d'un responsable, veiller à ce que la presse et/ou la cuve soient correctement remplis.</li> </ul> | <p>Connaissance du niveau correct des raisins dans le pressoir afin de débiter le pressurage.</p> <p>Connaissance du niveau correct de moût ou de marc dans les cuves.</p>     | <p>Contrôle du niveau des raisins dans le pressoir.</p> <p>Contrôle du niveau de moût ou de marc dans les cuves.</p>  |  |  |

## U1.A2. Vinifications

| Compétences/ Acquis   | Critères d'évaluation  | Indicateurs de performance  | Atteint | Non atteint |
|---|--|---|---------|-------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>U1. A2. C1. Assurer la collecte des échantillons selon les normes de traçabilité de l'entreprise.</li> </ul>   | <p>Identification des outils d'échantillonnage.</p> <p>Technique conforme de prélèvement d'échantillon de la cuve.</p>                 | <p>Se diriger vers la cuve indiquée</p> <p>Utiliser une bouteille propre et adaptée.</p> <p>Vérifier l'étiquette sur le flacon de prélèvement.</p> <p>Éliminer le volume mort avant de prélever l'échantillon.</p> <p>Prélever l'échantillon.</p> |         |             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>U1.A2.C2. En vue d'assurer les fermentations optimales, préparer et incorporer les produits œnologiques (levures, enzymes, agents de clarification, adjuvants...) requis, selon les instructions.</li> </ul> | <p>Préparation et présentation des différents produits œnologiques, selon les instructions.</p>  | <p>Utiliser les outils et les produits œnologiques adaptés.</p> <p>Avec l'aide d'un responsable, mesurer la quantité appropriée de produit œnologique.</p> <p>Avec l'aide d'un responsable préparer et incorporer les produits œnologiques.</p>   |         |             |
| <p>U1.A2.C3. Assurer le suivi des fermentations en procédant aux contrôles, aux mesures et aux réglages (température et densité).</p>   | <p>Identification et utilisation des différents outils de mesure de la température et de la densité.</p> <p>Rapport des résultats.</p> | <p>Utiliser correctement les différents outils pour mesurer la température et la densité.</p> <p>Rapporter les résultats.</p>   |         |             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>U1. A2. C4. Pour la macération en rouge, effectuer les opérations manuelles ou mécaniques adaptées : pigeage, délestage, remontage..., selon les consignes.</li> </ul>                                       | <p>Connaissance des opérations de base à effectuer durant la période de macération.</p>  | <p>Effectuer les opérations de base durant la période de macération (pigeage manuel ou mécanique, délestage, remontage, etc.)</p>   |         |             |

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>U1. A2. C5. Effectuer les opérations à la fin du processus de fermentation alcoolique ou malolactique le cas échéant, en soutirant le vin ou en transférant le marc du vin rouge à la presse, dans les conditions optimales de protection.</li> </ul> | <p>Soutirage du vin blanc :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mise en place d'une ligne de pompage.</li> <li>Nettoyage de la cuve.</li> </ul> <p>Décuvage du vin rouge :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ecoulage et mise en place d'une ligne de pompage.</li> <li>Evacuation du gâteau de marc vers le pressoir.</li> <li>Nettoyage de la cuve.</li> </ul> | <p>Soutirer le vin blanc :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Installer une ligne de pompage.</li> <li>Nettoyer la cuve.</li> </ul> <p>Décuver le vin rouge :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ecouler et installer une ligne de pompage.</li> <li>Evacuer le gâteau de marc vers le pressoir.</li> <li>Nettoyer la cuve.</li> </ul> |  |  |
|--|--|--|--|--|

### U1. A3. Élevage des vins tranquilles

| Compétences/ Acquis   | Critères d'évaluation  | Indicateurs de performance  | Atteint | Non atteint |
|---|--|---|---------|-------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>U1. A3. C1. S'assurer que la cuve ou les fûts sont correctement remplies, ouillés et fermés</li> </ul> | <p>Connaissance de l'installation d'une ligne de pompage.</p> <p>Identification de niveau approprié de vin à l'intérieur des différents contenants.</p> <p>Identification des opérations appropriées d'ouillage et fermeture des contenants.</p> | <p>Installer la ligne de pompage.</p> <p>Remplir les contenants avec la quantité appropriée de vin.</p> <p>Sceller correctement les récipients.</p> |         |             |

## U1.A4. Hygiène

| Compétences/ Acquis  | Critères d'évaluation   | Indicateurs de performance  | Atteint | Non atteint |
|--|---|---|---------|-------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>U1.A4.C1. Appliquer à soi-même les procédures appropriées d'hygiène et de désinfection</li> </ul> | <p>Apparence appropriée selon les normes d'hygiène.</p> <p>Connaissance des procédures de désinfection personnelle.</p> | <p>S'assurer que les mains, le visage, les cheveux et les vêtements soient conformes aux normes d'hygiène.</p>  |         |             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>U1.A4.C2. Nettoyer les surfaces de travail.</li> </ul>  | <p>Identification des caractéristiques des surfaces de travail propres et ordonnées.</p>                                | <p>Vérifier que les sols ainsi que les zones de travail soient propres et que les poubelles soient vides.</p> <p>Choisir les outils, les équipements et les produits adaptés au nettoyage.</p> <p>Effectuer correctement les raccordements d'eau.</p> |         |             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>U1.A4.C3. Nettoyer le matériel vinicole et l'équipement de la cave</li> </ul>                     | <p>Identification des caractéristiques d'un équipement propre et prêt à l'emploi.</p>                                   | <p>Vérifiez visuellement qu'il n'y a pas de résidus de l'utilisation précédente ni de mauvaises odeurs.</p> <p>Effectuez les branchements adaptés à l'équipement.</p> <p>Rincez systématiquement l'équipement.</p>                                    |         |             |

## U1.A5. Les règles de sûreté et de sécurité

| Compétences/ Acquis  | Critères d'évaluation   | Indicateurs de performance  | Atteint | Non atteint |
|--|---|---|---------|-------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>U1.A5.C1. Appliquer les procédures de sécurité relatives au travail dans un espace confiné.</li> </ul>  | Le travail en toute sécurité dans un espace confiné.  | <p>Vérifier avec le responsable que l'espace de travail est correctement ventilé.</p> <p>Utiliser un éclairage approprié.</p>   |         |             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>U1.A5.C2. Porter les équipements de protection individuelle (EPI) requis par la réglementation en vigueur.</li> </ul>   | Identification des EPI appropriés.  | <p>Porter l'équipement adapté au travail demandé.</p> <p>Vérifier si les EPI sont usées ou déchirées, les renouveler si nécessaire.</p>   |         |             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>U1.A5.C3. Vérifier l'état de fonctionnement des équipements de cave et signaler toute anomalie.</li> </ul>  | <p>Identification des caractéristiques du bon fonctionnement des équipements de la cave.</p> <p>Signalement de toute anomalie.</p>  | <p>Identifier les bruits et les odeurs anormaux.</p> <p>Identifier l'origine de la panne : électrique, mécanique, pneumatique, etc.</p> <p>Rendre compte en cas d'anomalies</p>   |         |             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>U1.A5.C4. Appliquer les règles de sécurité liées à l'activité en cave notamment lors de la manipulation d'équipements électriques ou rotatifs et des produits chimiques.</li> </ul> | <p>Identification des risques liés à l'électricité, aux équipements rotatifs et aux produits chimiques.</p> <p>Repérage du bouton d'urgence sur chaque machine et utilisation en cas de besoin.</p> | <p>Porter les EPI appropriés.</p> <p>Manipuler avec précaution l'électricité, les équipements rotatifs et les produits chimiques.</p> <p>Utiliser les machines avec l'autorisation et/ou sous surveillance d'un responsable.</p> <p>Utilisez le bouton d'urgence si nécessaire.</p> |         |             |

## UAA2 Conditionnement du vin

### U2. A1. Mise en bouteille

| Compétences/ Acquis  | Critères d'évaluation  | Indicateurs de performance   | Atteint | Non atteint |
|--|--|--|---------|-------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>U2. A1. C1. Contribuer à la mise en œuvre du circuit d'approvisionnement en vin, bouteilles (ou cartons et poches de « Bag -in-Box ») et obturateurs ("bidules", capsules, bouchons...).</li> </ul> | <p>Fonctionnement correct de la chaîne.</p> <p>Suivi de la cadence</p>   | <p>Mettre suffisamment de bouteilles, de cartons (pour BIB), de poches et de bouchon afin d'éviter la rupture de la chaîne.</p> <p>Veiller à ce qu'il y est assez d'espace pour les mouvements de l'opérateur.</p>   |         |             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>U2. A1.C2. Savoir identifier les anomalies et en référer aux encadrants.</li> </ul>   | <p>La machine doit fonctionner sans rupture.</p> <p>Contrôle qualité.</p>  | <p>Connaître le fonctionnement des machines de manière générale.</p> <p>Savoir identifier les anomalies.</p> <p>Mémoriser l'emplacement du bouton d'urgence.</p> <p>Vérifier la protection des câbles d'alimentation électrique.</p> <p>Vérifier la hauteur de remplissage selon la législation et bouchage (pesée pour le BIB).</p> |         |             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>U2. A1.C3. Assurer la récupération des contenants et la mise en stockage</li> </ul>   | <p>Bon positionnement des bouteilles dans la caisse (ou pour les BIB, sur la palette) et bon maintien du tout.</p> | <p>Positionner correctement la caisse de récupération en présence d'un chariot élévateur pour la déplacer une fois pleine : éviter la rupture de chaîne.</p> <p>Positionner correctement les BIB sur la palette.</p> <p>Utiliser la bonne gestuelle.</p>   |         |             |

## U2. A2. Étiquetage

| Compétences/ Acquis  | Critères d'évaluation  | Indicateurs de performance   | Atteint | Non atteint |
|--|--|--|---------|-------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>U2. A2.C1. Contribuer aux réglages requis par les caractéristiques des contenants (bouteilles, "Bag-in-Box"...) et aux contrôles préliminaires, sous supervision.</li> </ul>          | Contrôle qualité.  | <p>Veiller à ce que les machines soient réglées au format du contenant suivant les instructions données ou suivant le modèle pour l'étiquetage manuel ou encore utilisation de gabarits.</p> <p>Vérifier la protection des câbles d'alimentation électrique et éteindre la machine si nécessaire (arrêt d'urgence ou bouton d'arrêt).</p> <p>Vérifier la hauteur de remplissage des contenants et l'intégrité de la bouteille (bouchons cassé, bouteille ébréchée...) ou du BIB.</p> |         |             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>U2. A2.C2. Approvisionner les bouteilles pleines (ou BIB) sur la chaîne tout en vérifiant leur état de conformité (niveau de remplissage, format, intégrité, propreté...).</li> </ul> | <p>Transfert des bouteilles de la palette (ou BIB) vers la chaîne d'embouteillage (ou vers la tireuse à BIB).</p> <p>Contrôle qualité.</p> | <p>Savoir manipuler la pince pour prise des bouteilles de la palette vers la chaîne d'embouteillage.</p> <p>Savoir prélever les bouteilles vides sur la palette en toute sécurité pour l'opérateur et pour éviter toute casse de bouteille.</p> <p>Savoir repérer les non-conformités des contenants.</p> <p>Mémoriser l'emplacement du bouton d'urgence.</p>  |         |             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>U2. A2.C3. Contrôler le bon positionnement de l'étiquette, contre-étiquette, collerette, capsule, timbre fiscal ou coiffe.</li> </ul>   | Identification des différents composants de l'emballage d'un contenant et de leur positionnement.  | <p>Connaitre les différents éléments à mettre sur le contenant (étiquettes, médailles, capsules...) suivant un modèle.</p> <p>Savoir positionner ces différents éléments au bon endroit sur le contenant.</p>  |         |             |

|  |                   |  |  |  |
|--|-------------------|--|--|--|
|  | Contrôle qualité. | Savoir faire un auto-contrôle de l'étiquetage réalisé. |  |  |
|--|-------------------|--|--|--|

## U2. A3. Conditionnement et stockage

| Compétences/ Acquis   | Critères d'évaluation   | Indicateurs de performance  | Atteint | Non atteint |
|---|---|---|---------|-------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>U2. A3.C1. Mettre en forme l'emballage adapté et son système de calage et autres spécificités.</li> </ul>                            | <p>Identification des emballages et des outils d'assemblage.</p> <p>Rythme et cadence.</p>  | <p>Connaître les différents formats d'emballage.</p> <p>Connaître les techniques d'assemblage spécifiques à chaque emballage.</p> <p>Connaître les techniques spécifiques de pliage.</p> <p>Respecter le rythme de la chaîne et sa cadence.</p>       |         |             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>U2. A3.C2. Mettre en carton les bouteilles après réception sur le chantier d'étiquetage et assurer la fermeture du carton</li> </ul> | <p>Manipulation des différents outils pour l'assemblage des boîtes.</p> <p>Contrôle de la qualité.</p> <p>Rythme et cadence.</p>                                  | <p>Connaître les différents outils, types d'emballages et leurs normes.</p> <p>Identifier et signaler les défauts d'emballage.</p> <p>Travailler à un rythme régulier pour éviter l'interruption de la ligne.</p>                                     |         |             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>U2. A3.C3. Répartir les cartons dans les zones de stockage adaptées en fonction du nom de la cuvée.</li> </ul>                       | <p>Identification des emplacements dédiés à chaque format d'emballage</p> <p>Rythme et cadence.</p>   | <p>Repérer et connaître les emplacements de chaque format d'emballage pour pouvoir se déplacer facilement dans la zone de stockage.</p> <p>Travailler à un rythme régulier pour éviter l'interruption de la ligne.</p>                                |         |             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>U2. A3.C4. Palettiser les cartons en fonction du format de la palette et des exigences du client ou de la structure.</li> </ul>      | <p>Localiser le lieu de stockage et identifier les différentes catégories et normes de palettisation.</p> <p>Suivi des exigences du client ou de la structure</p> | <p>Connaître les différents types de palettes.</p> <p>Suivre la norme de palettisation pour les différents types de colis ou de palettes.</p> <p>Préparer les palettes en fonction des commandes et des exigences des clients ou de la structure.</p> |         |             |

|   |   |  |  |  |
|---|---|--|--|--|
|   | Identification des défauts sur la palette (qualité, normes dimensionnelles) et des erreurs de palettisation.              | Signaler toute erreur et tout défaut.  |  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>U2. A3.C5. Filmer et étiqueter correctement la palette afin d'assurer le transport en toute sécurité.</li> </ul> | <p>Identification des outils et des méthodes de filmage.</p> <p>Étiquetage des palettes</p> <p>Contrôle de la qualité</p> | <p>Appliquer les différentes techniques de filmage manuelles et mécaniques.</p> <p>Étiqueter correctement les palettes</p> <p>Signaler toute erreur et tout défaut</p> |  |  |

## U2. A4. Les règles de sûreté et de sécurité

| Compétences/ Acquis   | Critères d'évaluation  | Indicateurs de performance   | Atteint | Non atteint |
|---|--|--|---------|-------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>U1.A4.C1. Porter les équipements de protection individuelle (EPI) requis par la réglementation en vigueur.</li> </ul>  | Identification des EPI appropriés.   | <p>Porter l'équipement adapté au travail demandé.</p> <p>Vérifier si les EPI sont usées ou déchirées, les renouveler si nécessaire.</p>  |         |             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>U1.A4.C2. Vérifier l'état de fonctionnement des équipements et rendre compte en cas d'anomalie.</li> </ul>   | <p>Identification des caractéristiques du bon fonctionnement des équipements.</p> <p>Signalement de toute anomalie.</p>  | <p>Identifier les bruits anormaux.</p> <p>Identifier l'origine de la panne : électrique, mécanique, pneumatique, etc.</p> <p>Rendre compte en cas d'anomalies</p>  |         |             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>U1.A4.C3. Appliquer les règles de sécurité liées à l'activité de conditionnement et de stockage notamment lors de la manipulation d'équipements électriques ou rotatifs et des objets lourds.</li> </ul> | <p>Identification des risques liés à l'électricité, aux équipements rotatifs et à la manipulation d'objets lourds.</p> <p>Repérage du bouton d'urgence sur chaque machine et utilisation en cas de besoin.</p> | <p>Porter les EPI appropriés.</p> <p>Manipuler avec précaution l'électricité, les équipements rotatifs et les objets lourds.</p> <p>Utiliser les machines avec l'autorisation et/ou sous surveillance d'un responsable.</p> <p>Utilisez le bouton d'urgence si nécessaire.</p> |         |             |



## UAA3. Commercialisation du vin

### U3.A1. Accueil de la clientèle

| Compétences/ Acquis   | Critères d'évaluation   | Indicateurs de performance   | Atteint | Non atteint |
|---|---|--|---------|-------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>U3.A1.C1. Assurer le maintien du lieu d'accueil et de vente dans un état permanent de propreté, d'ordre et de fonctionnalité.</li> </ul>           | <p>Identification des caractéristiques d'un espace propre et rangé.</p> <p>Choix approprié des verres en fonction des vin dégustés.</p> | <p>Vérifier que les sols soient propres, les poubelles soient vidées et le comptoir nettoyé.</p> <p>Vérifier que les verres à dégustation soient propres bien essuyés et préparer les crachoirs.</p> |         |             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>U3.A1.C2. Accueillir et recevoir les clients de façon conviviale et professionnelle.</li> </ul>  | <p>Tenue vestimentaire conforme aux valeurs de l'entreprise.</p> <p>Accueil correct et aimable des clients.</p>                         | <p>Veiller à véhiculer une bonne image selon les valeurs de l'entreprise.</p> <p>Accueillir les clients de manière polie et aimable.</p>   |         |             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>U3.A1.C3. Communiquer de manière professionnelle, efficace et courtoise avec la clientèle, conformément à la politique de l'entreprise.</li> </ul> | <p>Posture correcte lors de l'accueil des clients.</p>  | <p>Respecter la distanciation sociale et avoir une conversation adaptée à la clientèle.</p>  |         |             |

### U3.A2. Présentation de l'exploitation viti-vinicole et de sa production.

| Compétences/ Acquis  | Critères d'évaluation   | Indicateurs de performance  | Atteint | Non atteint |
|--|---|---|---------|-------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>U3.A2.C1. Décrire les caractéristiques majeures du vignoble, les spécificités de l'exploitation viti-vinicole et les grandes lignes de leur histoire respective.</li> </ul> | <p>Connaissance de l'histoire de l'entreprise, de l'âge et de l'appellation du vignoble, du sol et des cépages.</p> | <p>Expliquer clairement et correctement (histoire de l'entreprise, appellation, sol, climat, exposition...).</p>                                  |         |             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>U3. A2.C2. Présenter brièvement la gamme de vins produits et leurs spécificités.</li> </ul>   | <p>Connaissance de la gamme des vins produits.</p>  | <p>Expliquer clairement et correctement les informations de base.</p> <p>Fournir des informations complémentaires avec l'aide du responsable.</p> |         |             |

|   |   |  |  |  |
|---|---|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>U3. A2.C3. Décrire de façon générique les méthodes et les techniques de production du vin (du raisin à la bouteille).</li> </ul> | Connaissance des principales étapes de l'élaboration des vins proposés. | Décrire clairement et fournir des informations complémentaires avec l'aide du responsable. |  |  |
|---|---|--|--|--|

### U3.A3. Service (préparation de la dégustation de vin + service du vin)

| Compétences/ Acquis  | Critères d'évaluation  | Indicateurs de performance  | Atteint | Non atteint |
|--|--|---|---------|-------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>U3.A3.C1. Préparer la salle et le matériel requis pour la dégustation.</li> </ul>                     | Organisation de la mise en place du matériel de dégustation.                               | Mettre en place le bon nombre de verres en fonction des vins dégustés et préparer le matériel approprié (crachoirs, serviettes, tire-bouchon, etc.).  |         |             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>U3. A3. C2. Assurer l'ouverture correcte des bouteilles et contrôler la conformité du vin.</li> </ul> | Ouverture correcte de la bouteille et vérification de la qualité du vin qui va être servi. | Ouvrir correctement différents types de bouteilles (vin mousseux et vin tranquille), en plaçant le bec verseur sur la bouteille.<br><br>Sentir et goûter une petite quantité de vin pour identifier tout défaut significatif. |         |             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>U3. A3. C3. Versez les échantillons de dégustation proprement et en quantité appropriée.</li> </ul>   | Quantité appropriée de vin pour la dégustation.  | Tenir la bouteille correctement.<br><br>Verser la quantité appropriée de vin proprement.  |         |             |

## U3.A4. Description du vin

| Compétences/ Acquis   | Critères d'évaluation  | Indicateurs de performance   | Atteint | Non atteint |
|---|--|--|---------|-------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>U3.A4.C1. Décrire les principales caractéristiques des styles de vins et les cépages.</li> </ul>                               | Principales caractéristiques du vin : alcool, corps, acidité, douceur, tanins, type et profondeur de la couleur. | Décrire clairement et fournir des éléments supplémentaires avec l'appui du responsable. (alcool, corps, acidité, couleur, etc.). |         |             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>U3.A4.C2. Identifier les principales caractéristiques sensorielles du vin en utilisant la vue, l'odorat et le goût.</li> </ul> | Connaissance de l'ordre de la dégustation sensorielle.   | Utilisez les bons descripteurs de couleur, de goût et d'arôme, par exemple : fleur, fruit, minéraux, bois...                     |         |             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>U3.A4.C3. Conseiller des accords mets et vins.</li> </ul>  | Principes de base des accords mets et vins. (équilibre sucre, acide/alcool).                                     | Recommander un type d'aliment qui peut être associé à un vin en particulier.   |         |             |

### U3.A5. Vente de vin à la propriété ou à distance

| Compétences/ Acquis  | Critères d'évaluation  | Indicateurs de performance   | Atteint | Non atteint |
|--|--|--|---------|-------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>U3.A5.C1. Informer les clients sur les produits proposés, leur prix et les offres promotionnelles à travers différents supports.</li> </ul> | Connaissance des différents produits en vente et de leurs prix.    | <p>Description explicite et correcte des produits proposés à la vente (millésime, méthode de production, cépages, etc.)</p> <p>Appliquer les offres promotionnelles en cours.</p>  |         |             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>U3.A5.C2. Encaisser les paiements manuellement ou automatiquement, sous supervision si nécessaire.</li> </ul>                               | Connaissance des différents modes de paiement et leurs étapes.     | <p>Utiliser correctement le logiciel de facturation, ou rédiger les reçus manuellement.</p> <p>Demander au client son mode de paiement</p> <p>Récupérer l'argent en espèce du client, calculer la monnaie à rendre, la préparer et la lui remettre.</p> <p>Utiliser correctement l'équipement pour le paiement automatique.</p> <p>Et tout cela en un temps correct.</p> |         |             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>U3. A5. C3. Préparer la commande du client selon le bon de livraison et la mettre à disposition.</li> </ul>                                 | Connaissance des différentes étapes de préparation d'une commande. | <p>Choisir les emballages appropriés, sélectionner et emballer les bons produits.</p> <p>Remettre la commande au client.</p>   |         |             |