**Evaluer la qualité du vin**

**Compétences opérationnelles**

g1 Déguster le vin et évaluer sa qualité

**Objectif (Quoi):** Evaluer la qualité du vin

**Tâches partielles**

Documentez chaque tâche partielle dans l'espace prévu à cet effet (p. ex. : avec des photos, des dessins, de courts textes, etc.). Veuillez joindre des documents complémentaires lorsque cela s'avère utile (p. ex. bilan de fumure, rapport de laboratoire d'analyse de sol, fiche de parcelle).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tâche partielle 1: | Dégustez un vin de votre entreprise et faites une description technique et une description commerciale. | satisfait  partiellement satisfait  non satisfait |
|  | | |
| Tâche partielle 2: | A quelles étapes les vins en élaboration sont-ils dégustés dans votre entreprise et pourquoi ? | satisfait  partiellement satisfait  non satisfait |
|  | | |
| Tâche partielle 3: | Comment votre entreprise gère les dangers de la consommation excessive d’alcool. Qu’en pensez-vous ? | satisfait  partiellement satisfait  non satisfait |
|  | | |

**Conclusions et phrases à retenir**

Notez vos principales conclusions. Par exemple : qu'est-ce que j'ai réussi, qu'est-ce que j'ai moins bien réussi ? Qu'est-ce que je ferais différemment la prochaine fois ?

|  |
| --- |
|  |

Quels contenus de l'école professionnelle et/ou du CIE m'ont aidé à rédiger ce rapport d'apprentissage ?

|  |
| --- |
|  |

**Retour du formateur/de la formatrice**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | | |
|  |  | |
| Date/Signature  Apprenti(e) |  |  |
| Date/Signature  Formateur/-trice |  |  |

**Valable à partir de l’année d’apprentissage 2026/2027**

**Ètat au 30.04.2025**