Remplir les fiches de cave

**Compétences opérationnelles**

f6 élever et soigner le vin

**Objectif (Quoi):** remplir les fiches de cave pour un vin blanc et un vin rouge

**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:  | Sur un vin blanc élaboré dans votre entreprise, décrivez comment les opérations de cave et les assemblages sont documentés (ex. coupage). | [ ]  satisfait[ ]  partiellement satisfait[ ]  non satisfait |
|  |
| Tâche partielle 2:  | Sur un vin rouge élaboré dans votre entreprise, décrivez comment les opérations de cave et les assemblages sont documentés (ex. coupage).  | [ ]  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**