Stabiliser le vin

**Compétences opérationnelles**

f4 : conduire la fermentation malolactique

f5 : stabiliser le vin

**Objectif (Quoi):** effectuer les différentes tâches pour stabiliser le 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:  | Décrivez le déroulement d’une chromatographie dans votre entreprise et interprétez les résultats de la chromatographie. | [ ]  satisfait[ ]  partiellement satisfait[ ]  non satisfait |
|  |
| Tâche partielle 2:  | Comment avez-vous procédé à une stabilisation chimique ? | [ ]  satisfait[ ]  partiellement satisfait[ ]  non satisfait |
|  |
| Tâche partielle 3: | Comment avez-vous procédé à une stabilisation physique ? | [ ]  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**