

Correction des activités de la fiche élève

Note : les deux quizz sont corrigés à la fin du questionnaire.

Activité 2, question 2 : les compétences

Compétences requises sur le terrain.	Compétences dans différents domaines scientifiques
<ul style="list-style-type: none">• Travailler en équipe Il faut organiser au quotidien le travail des ouvriers de votre équipe de cave et vous travaillez en étroite collaboration avec l'œnologue et le chef de culture. Vous pouvez même faire appel à des entreprises extérieures• Être curieux : afin d'affiner votre technique, vous devez observer ce qui se fait dans les autres entreprises viticoles.• Aimer les sciences : comme vous le verrez plus tard, vous touchez à tous les domaines de la science.• Être créatif : la qualité de votre travail dépend de votre capacité d'analyse et des choix que vous ferez.• Savoir prendre une décision : le vin est un produit vivant qui évolue vite, il ne faut pas perdre de temps sous peine de gâcher une récolte.	<ul style="list-style-type: none">• En sciences et techniques (SI) : beaucoup d'opérations sont mécanisées et il faut connaître le fonctionnement des machines pour en optimiser l'utilisation.• En mathématiques : le chef de cave utilise régulièrement un tableur, gère ses stocks de produits et de vin, effectue des statistiques sur l'évolution de ses vins...• En physique chimie : comme on l'a vu il y a beaucoup de tests physico chimiques à réaliser.• En biologie : beaucoup de microorganismes (bactéries, levures, ...) interviennent durant le processus de vinification (fermentation alcoolique et malolactique) et il est nécessaire de connaître leurs actions dans ces processus.

Activité 3, question 1 : les parcours d'études

					Durée
Diplôme National d'Oenologue (D.N.O.)					2 ans
CPGE Classe préparatoire scientifique post BTSA-BTS-DUT	Licence professionnelle (marketing et commerce des vins)	Licence professionnelle (Vigne et vin)	Licence (La vigne et le vin)	Certificat de spécialisation (CS)	1 an
BTSA Viticulture-œnologie (lycée agricole)					2ans
<u>LGT ou LPOe</u> Bac STL sciences et technologie de laboratoire	<u>Lycée agricole</u> Bac S spécialité biologie-écologie	<u>Lycée agricole</u> Bac pro Vigne et vin	<u>Lycée agricole</u> Bac technologique STAV	<u>Lycée générale</u> Bac S (scientifique)	3 ans