Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du Bac Pro CGEVV, veuillez visiter :
bacprocgevv.fr/annales-sujets-et-corriges

BAC PRO CGEVV • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

Choix techniques

Bac Pro CGEVV

Session 2026 • Code sujet : **26-BACPRO-CGEVV-E5** • Durée : **2 h 30** • Coefficient : **2**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Analyse de la situation viticole de la parcelle G4 (3 questions) **Page 3**

2. Préparation et sécurité d'une intervention viticole (3 questions) **Page 5**

3. Choix techniques pour la vinification et la fermentation alcoolique (3 questions) **Page 7**

4. Assemblage, ajustement du SO_2 et prévention au chai (3 questions) **Page 9**

5. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 11**

Sujet officiel (PDF) : https://bacprocgevv.fr/assets/annales/bac-pro-cgevv/Conduite d'un processus vinicole/2026/Bac Pro CGEVV - Conduite d'un processus vinicole - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Analyse de la situation viticole de la parcelle G4

Le Domaine des Amandiers prépare la vendange 2026 sur une parcelle de grenache destinée à un vin rouge. Les observations du couvert, des grappes et du rendement servent à repérer les risques et à raisonner des choix de conduite.

Question 1.1. À partir des observations de la parcelle G4, identifiez deux facteurs de risque susceptibles de favoriser le développement d'une maladie cryptogamique et expliquez, pour chacun, son lien avec le risque observé.

Deux facteurs de risque ressortent des observations. **L'humidité élevée :** avec 82 % d'humidité au couvert, les conditions sont favorables au développement des champignons. **Le couvert dense :** le feuillage dense et les nombreux entre-cœurs limitent l'aération et le séchage des grappes, ce qui prolonge l'humidité. Les baies atteintes sur 8 grappes sur 100, au-dessus du seuil de 5, confirment la nécessité d'une surveillance renforcée.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Humidité élevée et couvert dense favorisent les maladies cryptogamiques. Les 8 grappes atteintes sur 100 imposent une surveillance renforcée.

Question 1.2. Calculez la production estimée de la parcelle G4 en hectolitres, comparez le résultat à l'objectif maximal du domaine et concluez.

La relation fournie est : production = surface × rendement. Pour G4, le calcul donne 2,4 × 48 = 115,2 hL. Le rendement maximal visé est de 50 hL/ha, soit un plafond parcellaire de 2,4 × 50 = 120 hL. La production estimée est inférieure de 4,8 hL à ce plafond : le rendement de 48 hL/ha respecte donc l'objectif du domaine.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Production estimée : 115,2 hL. Le plafond est de 120 hL : objectif respecté, avec 4,8 hL de marge.

Question 1.3. Proposez deux mesures d'observation ou de conduite du couvert adaptées à la situation. Justifiez leur intérêt et précisez une précaution pour éviter un effet défavorable sur les grappes.

Associer une surveillance régulière à une aération modérée du couvert permet de suivre les atteintes et de réduire l'humidité autour des grappes.

Mesure	Intérêt
Observer les grappes dans plusieurs rangs	Repérer l'évolution des baies atteintes et renforcer la vigilance si nécessaire.
Maîtriser les entre-cœurs ou éclaircir légèrement le feuillage	Améliorer l'aération et accélérer le séchage du couvert.

La conduite doit rester raisonnée : éviter un effeuillage excessif, en particulier du côté très exposé au soleil, afin de ne pas provoquer l'échaudage ou des brûlures sur les baies. Ces mesures répondent à la densité observée tout en protégeant les grappes.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Surveiller les grappes et aérer modérément le couvert. Éviter l’effeuillage excessif pour prévenir l’échaudage et les brûlures des baies.

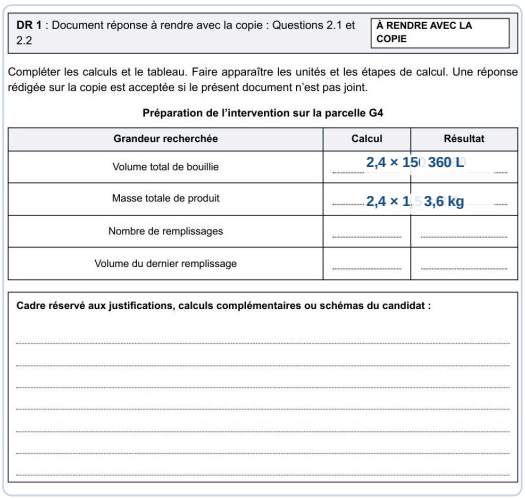
2. Préparation et sécurité d’une intervention viticole

Le domaine prévoit une intervention préventive sur la parcelle G4 avec un pulvérisateur de capacité définie. Les données de surface, de volume de bouillie et de dose servent à préparer l’intervention et à identifier les précautions de sécurité.

Question 2.1. Calculez le volume total de bouillie nécessaire et la masse de produit correspondante pour traiter les 2,4 ha. Présentez les formules utilisées et faites apparaître les unités et les étapes de calcul sur le document réponse DR 1 ou sur la copie.

Le volume de bouillie se calcule en multipliant la surface par le volume prévu par hectare : 2,4 ha × 150 L/ha = 360 L. La masse de produit se calcule avec la dose retenue : 2,4 ha × 1,5 kg/ha = 3,6 kg. Dans chaque opération, les hectares s’annulent. Inscrire les calculs et les résultats avec leurs unités dans les deux premières lignes du DR 1. La quantité de produit nécessaire est inférieure au contenu du sac de 5 kg.

DR 1 complété, question 2.1



DR 1 : Document réponse à rendre avec la copie : Questions 2.1 et 2.2 — **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Compléter les calculs et le tableau. Faire apparaître les unités et les étapes de calcul. Une réponse rédigée sur la copie est acceptée si le présent document n’est pas joint.

Préparation de l’intervention sur la parcelle G4

Grandeur recherchée	Calcul	Résultat
Volume total de bouillie	2,4 × 15	360 L
Masse totale de produit	2,4 × 1	3,6 kg
Nombre de remplissages		
Volume du dernier remplissage		

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

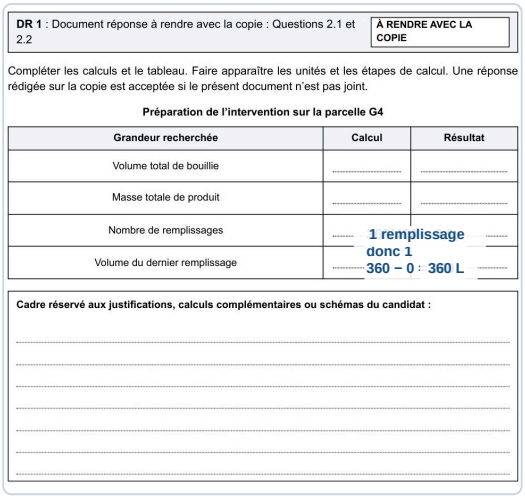
✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Volume total : 360 L. Masse de produit : 3,6 kg.

Question 2.2. Déterminez le nombre de remplissages nécessaires avec le pulvérisateur de 400 L et indiquez le volume à préparer pour chaque remplissage, en distinguant le ou les remplissages complets du dernier remplissage. Reportez le calcul sur le document réponse DR 1 ou sur la copie.

Le volume total calculé est de 360 L, pour une capacité nominale de 400 L. Il suffit donc d’un seul remplissage, qui est partiel : aucun remplissage complet n’est nécessaire. Préparer les 360 L en une fois, sans dépasser la capacité du pulvérisateur. Sur le DR 1, indiquer un remplissage au total, zéro remplissage complet et un dernier remplissage de 360 L. Le produit est ajouté selon les indications de son étiquette.

DR 1 complété, question 2.2



DR 1 : Document réponse à rendre avec la copie : Questions 2.1 et 2.2 — **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Compléter les calculs et le tableau. Faire apparaître les unités et les étapes de calcul. Une réponse rédigée sur la copie est acceptée si le présent document n'est pas joint.

Préparation de l'intervention sur la parcelle G4

Grandeur recherchée	Calcul	Résultat
Volume total de bouillie	.....	.....
Masse totale de produit	.....	.....
Nombre de remplissages	.....	.....
Volume du dernier remplissage	.....	.....

1 remplissage
donc 1
360 – 0 : 360 L

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> 1 remplissage au total : 0 remplissage complet, puis un dernier remplissage de 360 L.

Question 2.3. Indiquez trois vérifications ou mesures de prévention à effectuer avant et pendant la préparation puis l'application. Votre réponse doit couvrir la protection de l'opérateur et la maîtrise du risque de dérive ou de contamination.

Avant la préparation, vérifier l'autorisation d'usage et l'étiquette du produit, puis porter les équipements de protection qu'elle prescrit. Pendant la préparation et l'application, effectuer trois contrôles essentiels :

- Vérifier le bon état et le réglage du pulvérisateur afin d'éviter fuites et surdosage.
- Respecter les conditions météorologiques et les consignes de l'étiquette, notamment pour limiter la dérive.
- Éviter les déversements et toute contamination des zones sensibles, puis gérer les résidus selon les consignes du produit.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Contrôler l'étiquette et porter les EPI, vérifier le pulvérisateur, puis limiter dérive et contaminations.

3. Choix techniques pour la vinification et la fermentation alcoolique

Un lot rouge issu de la parcelle G4 est réceptionné au chai pour produire un vin rouge sec. Les mesures du moût, la capacité de la cuve et les repères de remplissage permettent de raisonner le potentiel alcoolique, la conduite de fermentation et son suivi.

Question 3.1. Calculez le potentiel alcoolique théorique du moût à partir du coefficient fourni. Indiquez le calcul et le résultat en % vol.

Le coefficient fourni établit une correspondance de 17 g/L de sucres fermentescibles pour 1 % vol de potentiel alcoolique. Le moût contient 187 g/L : on divise donc cette concentration par le coefficient, soit 187 ÷ 17 = 11 % vol. Il s'agit d'un potentiel théorique, qui ne tient pas compte des écarts dus au rendement réel de fermentation.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Potentiel alcoolique théorique estimé à 11 % vol pour un moût contenant 187 g/L de sucres fermentescibles.

Question 3.2. Déterminez si la cuve peut recevoir la totalité du moût sans dépasser le niveau maximal conseillé, en justifiant par un calcul. Expliquez l'intérêt de conserver l'espace de tête indiqué sur le schéma pendant la fermentation d'un vin rouge.

Le volume de moût, 9 600 L, est inférieur au maximum conseillé de 10 000 L : la cuve peut recevoir la totalité du lot. La marge avant ce maximum est de 10 000 − 9 600 = 400 L. À ce niveau maximal, il reste 12 000 − 10 000 = 2 000 L d'espace de tête; avec le volume reçu, l'espace disponible est de 2 400 L.

Pour un vin rouge, cet espace accueille le chapeau de marc qui se forme pendant la fermentation et facilite sa gestion, tout en limitant les risques de débordement.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> La cuve reçoit les 9 600 L : marge de 400 L sous le maximum conseillé et espace de tête réel de 2 400 L.

Question 3.3. Proposez une conduite de fermentation adaptée aux données fournies. Précisez le choix concernant l'ensemencement ou le suivi des levures, la gestion de la température et deux contrôles permettant de suivre l'avancement de la fermentation.

Pour favoriser une fermentation régulière et complète, l'ensemencement en levures sélectionnées est un choix adapté, même si des levures indigènes sont présentes.

1. Amener progressivement le moût de 20 °C dans la plage de conduite de 22 à 28 °C, puis maintenir cette température.
2. Suivre régulièrement la densité, qui diminue avec la consommation des sucres, et mesurer la température pour repérer une fermentation trop vive ou ralentie.
3. Observer également le chapeau afin d'en suivre la formation et d'adapter sa gestion.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Ensemencer avec des levures sélectionnées, maintenir 22 à 28 °C et suivre la densité ainsi que la température.

4. Assemblage, ajustement du SO_2 et prévention au chai

Après fermentation, le maître de chai prépare un assemblage à partir de deux lots et doit ajuster le SO_2 libre selon les hypothèses simplifiées de l'exercice. Une intervention sur une cuve impose également de repérer les risques spécifiques du chai et les règles d'hygiène avant remise en service.

Question 4.1. Calculez le titre alcoométrique volumique théorique de l'assemblage des lots A et B en supposant les volumes additifs. Utilisez le bilan pondéré indiqué, détaillez le calcul et inscrivez les étapes et le résultat avec unité sur le document réponse DR 2 ou sur la copie.

Le titre de l'assemblage se calcule par moyenne pondérée. Le volume total est de 10 000 L. Les contributions en alcool sont de 72 000 et 54 000, soit 126 000 au total. Ainsi, $T = (6\,000 \times 12,0 + 4\,000 \times 13,5)/(6\,000 + 4\,000) = 12,6$. Le résultat, exprimé en % vol, est à inscrire sur la première ligne du DR 2.

DR 2 complété : titre de l'assemblage

Question	Étapes de calcul	Résultat avec unité
Titre alcoométrique de l'assemblage	(72 000 + 54 000) ÷ 10 000	12,6 % vol

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Titre alcoométrique théorique : **12,6 % vol**.

Question 4.2. En appliquant strictement les hypothèses du tableau, calculez la masse de produit à ajouter pour faire passer le SO_2 libre de 15 mg/L à 25 mg/L dans 10 000 L. Tenez compte de la fraction retrouvée sous forme libre et de la fraction massique de SO_2 du produit, présentez les étapes et donnez le résultat en grammes sur le document réponse DR 2 ou sur la copie.

Étape	Calcul	Résultat
Augmentation nécessaire	25 - 15	10 mg/L
SO_2 libre requis	10 × 10 000	100 000 mg = 100 g
Masse de produit	100 ÷ (0,50 × 0,50)	400 g

Les 100 g correspondent à la quantité de SO_2 libre à obtenir dans le lot. Comme seulement 50 % du SO_2 ajouté est retrouvé libre et que le produit est composé à 50 % de SO_2, sa fraction utile est de 0,25. La masse de produit nécessaire est donc 100 ÷ 0,25 = 400 g, selon les hypothèses simplifiées données.

DR 2 complété : ajustement du SO_2 libre

Masse de produit à ajouter pour l'ajustement du SO_2 libre	100 g ÷ 0,25	400 g

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Masse de produit à ajouter : **400 g**.

Question 4.3. À l'aide du DT 3, identifiez deux risques spécifiques du chai et indiquez, pour chacun, une mesure de prévention adaptée. Précisez également une règle d'hygiène à appliquer avant la remise en service de la cuve.

Les risques et mesures adaptés aux situations du DT 3 sont :

- **Accumulation de CO_2 et asphyxie** pendant la fermentation : ventiler les locaux, éviter les zones confinées et respecter la procédure d'accès et d'alerte. L'entrée en cuve exige une procédure spécifique, une autorisation et un contrôle de l'atmosphère.
- **Contact avec un produit ou démarrage intempestif** pendant le nettoyage ou la maintenance : consigner l'équipement et porter les protections adaptées.

Avant remise en service, effectuer le rinçage prévu et le contrôle d'hygiène de la cuve pour prévenir les résidus et la contamination du vin.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Prévenir l'asphyxie au CO_2 par ventilation et procédure d'accès, et les risques de nettoyage par consignation et protections adaptées. Rincer et contrôler l'hygiène de la cuve avant remise en service.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2026)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve E5 Choix techniques du Bac professionnel Conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole, session 2026, code 26-BACPRO-CGEVV-E5, dure 2 h 30 et a un coefficient 2. À partir d'une parcelle de grenache et des données du chai, elle évalue l'analyse viticole, le dosage et la sécurité d'intervention, la fermentation, l'assemblage, l'ajustement du SO_2 et l'hygiène.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Production estimée : V = S × R, avec V en hL, S en ha et R en hL/ha.
- Potentiel alcoolique théorique : sucres fermentescibles en g/L divisés par 17 donnent le potentiel en % vol.
- Titre d'un assemblage à volumes additifs : T = (VA × TA + VB × TB) / (VA + VB).
- Pour un ajustement de SO_2, diviser l'augmentation visée par les fractions de récupération et de composition pour calculer la masse de produit.

Points de vigilance & attentes du jury

- Présentez les formules, les étapes de calcul et les unités, notamment sur les documents réponse DR 1 et DR 2.
- Comparez les résultats aux objectifs internes du domaine et justifiez les décisions par les observations ou les données fournies.
- Avant une intervention phytosanitaire réelle, vérifiez l'autorisation d'usage, l'étiquette, les conditions d'application et les équipements de protection prescrits.
- En cave, ne banalisez pas le risque de CO_2 ni l'entrée en cuve; respectez consignation, protections, rinçage et contrôle d'hygiène.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer la production estimée d'une parcelle à partir de sa surface et de son rendement ?

Multipliez la surface en hectares par le rendement en hectolitres par hectare. Le résultat est un volume en hectolitres. Comparez ensuite cette estimation à l'objectif maximal indiqué et formulez clairement votre conclusion.

Q : Comment raisonner le potentiel alcoolique théorique avec le coefficient fourni ?

Divisez la concentration en sucres fermentescibles, exprimée en g/L, par 17 g/L par % vol. Le quotient donne le potentiel alcoolique théorique en % vol; il s'agit d'une estimation et non d'une mesure du titre final.

Q : Comment organiser son temps et les documents à rendre pendant l'épreuve ?

L'épreuve dure 2 h 30, comprend quatre parties de 5 points chacune et n'autorise pas la calculatrice. Répartissez le temps entre les parties et complétez puis rendez les documents réponse DR 1 et DR 2 avec la copie.

Q : Qu'attend le jury pour les calculs et les propositions de conduite technique ?

Le sujet demande des calculs détaillés avec unités et des propositions justifiées par les données et les objectifs de production. Respectez les hypothèses simplifiées données; ne déduisez pas de règle réglementaire absente du sujet.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bacprocgevv.fr/assets/annales/bac-pro-cgevv/Conduite d'un processus vinicole/2026/Bac Pro CGEVV - Conduite d'un processus vinicole - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

Ressources Bac Pro CGEVV : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.