

Appellations

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Aide caviste | <input type="checkbox"/> Employé / Employée de chai |
| <input type="checkbox"/> Brasseur / Brasseuse de bière | <input type="checkbox"/> Maître / Maîtresse de chai |
| <input type="checkbox"/> Brasseur-malteur / Brasseuse-malteuse | <input type="checkbox"/> Oenologue |
| <input type="checkbox"/> Caviste | <input type="checkbox"/> Oenologue conseil |
| <input type="checkbox"/> Chef caviste | <input type="checkbox"/> Oenologue en recherche développement |
| <input type="checkbox"/> Chef de cave | <input type="checkbox"/> Ouvrier / Ouvrière de chai |
| <input type="checkbox"/> Cidrier / Cidrière | <input type="checkbox"/> Ouvrier / Ouvrière de cidrerie |

Définition

Met en oeuvre ou supervise les étapes de fabrication, de conservation et de conditionnement de boissons alcoolisées (vin, bière, cidre, ...) selon les réglementations de fabrication, les réglementations AOC (Appellation d'Origine Contrôlée), les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et les critères qualité de l'entreprise.

Peut effectuer les opérations de vente des produits.

Peut coordonner une équipe ou gérer une structure (cidrerie, cave, ...).

Accès à l'emploi métier

Cet emploi/métier est accessible avec un diplôme de niveau CAP/ BEP à Bac+2 (BTS) dans les domaines de l'agriculture (production agricole, viticulture, ...).

Il est également accessible sans diplôme ni expérience professionnelle pour les fonctions d'ouvrier de chai, ouvrier de cidrerie, ...

Le Diplôme National d'Oenologie est exigé pour exercer en tant qu'oenologue.

Un ou plusieurs Certificat(s) d'Aptitude à la Conduite En Sécurité -CACES- conditionné(s) par une aptitude médicale à renouveler périodiquement peu(vent) être exigé(s).

Conditions d'exercice de l'activité

L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein d'exploitations agricoles (viticulteurs, pomiculteurs, ...), de coopératives viticoles ou cidricoles, d'entreprises artisanales (cidreries, caves, brasseries, ...), de sociétés de négoce en vins ou de laboratoires oenologiques, ... en contact avec différents intervenants (services d'hygiène, producteurs, services commerciaux, ...), parfois en contact avec la clientèle (particuliers, professionnels, ...).

Elle varie selon le type d'alcools (vin, bière, cidre, ...) et les modes d'organisation (fabrication artisanale, procédés automatisés, ...).

L'activité est soumise à des variations saisonnières (récolte, fermentation, ...).

Activités et compétences de base

Activités		Compétences
<input type="checkbox"/> Presser le raisin, malter l'orge, broyer les pommes, filtrer le moût (jus) et le mettre en cuve pour les opérations de fermentation <input type="checkbox"/> Surveiller la fermentation, procéder à des ajouts en sucres, acides, levures, houblon, ... selon la matière première et en fonction des analyses et dégustations	R	<input type="checkbox"/> Eléments de base en viticulture <input type="checkbox"/> Types de cépages (ampélographie)
	C	

Activités et compétences de base

Activités		Compétences
<input type="checkbox"/> Soutirer le produit après fermentation et effectuer les opérations de finalisation (filtrage, clarification, élimination des levures) <input type="checkbox"/> Effectuer la mise en fûts ou en bouteilles, le bouchage, l'étiquetage du vin, du cidre, de la bière, ... <input type="checkbox"/> Nettoyer et maintenir en état de propreté et d'hygiène le matériel, les cuves, barriques, et les locaux	R R R	<input type="checkbox"/> Eléments de base en pomiculture <input type="checkbox"/> Oenologie <input type="checkbox"/> Réglementation sur la production vinicole <input type="checkbox"/> Réglementation sur la production cidricole <input type="checkbox"/> Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire <input type="checkbox"/> Eléments de base en chimie <input type="checkbox"/> Principes de fermentation alcoolique <input type="checkbox"/> Procédures d'échantillonnage <input type="checkbox"/> Utilisation de matériels vinicoles (pressoir, fouloir, égrappoir, ...) <input type="checkbox"/> Utilisation de cuves de fermentation <input type="checkbox"/> Dégustation d'assemblages de vins, de jus <input type="checkbox"/> Embouteillage <input type="checkbox"/> Utilisation de matériel de nettoyage

Activités et compétences spécifiques

Activités		Compétences
Suivre et optimiser les étapes d'élaboration de produits alcoolisés : <input type="checkbox"/> Alcools et spiritueux (Cognac, Calvados, ...) <input type="checkbox"/> Bières <input type="checkbox"/> Cidres <input type="checkbox"/> Vins (blancs, rouges, rosés)	C C C C	<input type="checkbox"/> Processus de vinification <input type="checkbox"/> Vignobles et appellations <input type="checkbox"/> Procédures de maltage et de brassage de céréales <input type="checkbox"/> Procédés de pasteurisation <input type="checkbox"/> Techniques de distillation <input type="checkbox"/> Utilisation d'appareils de distillation (alambic)
Utiliser un engin nécessitant une habilitation : <input type="checkbox"/> CACES R 389-1 (Transpalette à conducteur porté et préparateurs de commandes au sol) <input type="checkbox"/> CACES R 389-3 (Chariots élévateurs en porte-à-faux de capacité inférieure ou égale à 6000 kg) <input type="checkbox"/> CACES R 389-4 (Chariots élévateurs en porte-à-faux de capacité supérieure à 6000 kg) <input type="checkbox"/> CACES R 389-5 (Chariots élévateurs à mât rétractable)	R R R R	
<input type="checkbox"/> Réaliser des tests de contrôle chimiques au cours du processus de fermentation et émettre des préconisations (ajouts d'ingrédients)	Cr	<input type="checkbox"/> Techniques d'analyses chimiques <input type="checkbox"/> Utilisation d'alcomètre

Activités et compétences spécifiques

Activités		Compétences
<input type="checkbox"/> Sélectionner des échantillons en cours de fabrication (vin de goutte, de presse, jus, ...) et élaborer des assemblages, des cuvées	R	<input type="checkbox"/> Techniques d'assemblages de vins, de jus
<input type="checkbox"/> Surveiller et contrôler les conditions de stockage ou de vieillissement des produits en cave	C	<input type="checkbox"/> Techniques de tonnellerie <input type="checkbox"/> Spécificités de stockage des vins
<input type="checkbox"/> Effectuer des actions de communication et de promotion des produits auprès de clients/prospects	E	<input type="checkbox"/> Circuits de distribution commerciale <input type="checkbox"/> Eléments de base en marketing <input type="checkbox"/> Utilisation d'outils bureautiques (traitement de texte, tableur,...)
<input type="checkbox"/> Renseigner les clients sur les produits et effectuer la vente	Ec	<input type="checkbox"/> Procédures d'encaissement
<input type="checkbox"/> Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes	Cr	<input type="checkbox"/> Règles de gestion de stocks <input type="checkbox"/> Utilisation de logiciels de gestion de stocks
<input type="checkbox"/> Former des élèves aux techniques de dégustations oenologiques et apporter des conseils sur l'association mets et boissons	Sa	<input type="checkbox"/> Sommellerie <input type="checkbox"/> Eléments de base en production culinaire
<input type="checkbox"/> Effectuer la gestion comptable et administrative d'une structure	C	<input type="checkbox"/> Eléments de base en gestion comptable et administrative <input type="checkbox"/> Utilisation de logiciels de gestion comptable
<input type="checkbox"/> Coordonner l'activité d'une équipe	E	

Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
<input type="checkbox"/> Brasserie artisanale <input type="checkbox"/> Cave vinicole <input type="checkbox"/> Cidrerie <input type="checkbox"/> Exploitation cidricole <input type="checkbox"/> Exploitation viticole / vinicole <input type="checkbox"/> Laboratoire d'analyses	<input type="checkbox"/> Commerce de gros	<input type="checkbox"/> Travail en indépendant

Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers proches

Fiche ROME	Fiches ROME proches
A1413 - Fermentation de boissons alcoolisées ■ Toutes les appellations	A1412 - Fabrication et affinage de fromages — Toutes les appellations
A1413 - Fermentation de boissons alcoolisées ■ Toutes les appellations	D1106 - Vente en alimentation — Vendeur / Vendeuse en vins et spiritueux
A1413 - Fermentation de boissons alcoolisées ■ Oenologue	D1501 - Animation de vente — Toutes les appellations
A1413 - Fermentation de boissons alcoolisées ■ Toutes les appellations	H2102 - Conduite d'équipement de production alimentaire — Brasseur / Brasseuse en salle de commande

Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME	Fiches ROME envisageables si évolution
A1413 - Fermentation de boissons alcoolisées ■ Toutes les appellations	A1405 - Arboriculture et viticulture — Toutes les appellations
A1413 - Fermentation de boissons alcoolisées ■ Toutes les appellations	D1301 - Management de magasin de détail — Toutes les appellations
A1413 - Fermentation de boissons alcoolisées ■ Toutes les appellations	D1402 - Relation commerciale grands comptes et entreprises — Attaché commercial / Attachée commerciale grandes et moyennes surfaces de vente (GMS)
A1413 - Fermentation de boissons alcoolisées ■ Toutes les appellations	D1407 - Relation technico-commerciale — Courtier / Courtière en vins
A1413 - Fermentation de boissons alcoolisées ■ Toutes les appellations	D1502 - Management/gestion de rayon produits alimentaires — Toutes les appellations
A1413 - Fermentation de boissons alcoolisées ■ Maître / Maîtresse de chai ■ Oenologue	G1804 - Sommellerie — Toutes les appellations
A1413 - Fermentation de boissons alcoolisées ■ Oenologue en recherche développement	H1505 - Intervention technique en formulation et analyse sensorielle — Toutes les appellations
A1413 - Fermentation de boissons alcoolisées ■ Toutes les appellations	K2109 - Enseignement technique et professionnel — Moniteur / Monitrice en centre de formation d'apprentis