

❖ 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 |
| <input type="checkbox"/> Cuviste | |

❖ 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, ...).

❖ Compétences de base

Savoir-faire	Savoirs
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Conditionner des produits avant une opération de fermentation <input type="checkbox"/> Effectuer et suivre les étapes d'élaboration d'un alcool <input type="checkbox"/> Ajuster le dosage des ingrédients d'un alcool <input type="checkbox"/> Soutirer un produit après fermentation <input type="checkbox"/> Réaliser la mise en fûts ou en bouteilles, le bouchage, l'étiquetage du vin, du cidre, de la bière, ... <input type="checkbox"/> Entretien d'une machine ou d'un équipement <input type="checkbox"/> Entretien des locaux 	<ul style="list-style-type: none"> R <input type="checkbox"/> Zymologie C <input type="checkbox"/> Oenologie C <input type="checkbox"/> Biéologie R <input type="checkbox"/> Pomiculture R <input type="checkbox"/> Oenologie du cidre R <input type="checkbox"/> Chimie R <input type="checkbox"/> Viticulture <input type="checkbox"/> Types de cépages (ampélographie) <input type="checkbox"/> Vinification <input type="checkbox"/> Maltage de céréales <input type="checkbox"/> Brassage de céréales <input type="checkbox"/> Techniques de filtrage <input type="checkbox"/> Techniques de clarification <input type="checkbox"/> Élimination des levures <input type="checkbox"/> Fermentation alcoolique <input type="checkbox"/> Techniques de pasteurisation <input type="checkbox"/> Techniques de distillation <input type="checkbox"/> Techniques d'embouteillage <input type="checkbox"/> Procédures d'échantillonnage <input type="checkbox"/> Dégustation d'assemblages de vins <input type="checkbox"/> Caractéristiques des spiritueux <input type="checkbox"/> Vignobles et appellations <input type="checkbox"/> Réglementation sur la production cidricole <input type="checkbox"/> Réglementation sur la production vinicole <input type="checkbox"/> Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire <input type="checkbox"/> Cuves de fermentation <input type="checkbox"/> Utilisation d'appareils de distillation (alambic) <input type="checkbox"/> Matériel vinicole <input type="checkbox"/> Utilisation de matériel de nettoyage

❖ Compétences spécifiques

Savoir-faire		Savoirs
<input type="checkbox"/> Utiliser un engin nécessitant une habilitation	R	<input type="checkbox"/> Transpalettes et préparateurs sans élévation du poste de conduite (h < ou = à 1,20 m) (CACES R 489-1A) - A partir du 01/01/2020 <input type="checkbox"/> Gerbeurs à conducteur porté (hauteur de levée > 1.20 m) (CACES R 489-1B - A partir du 01/01/2020) <input type="checkbox"/> Chariots frontaux en porte-à-faux (capacité nominale < ou = à 6 tonnes) (CACES R 489-3) - A partir du 01/01/2020 <input type="checkbox"/> Chariots frontaux en porte-à-faux (capacité nominale > 6 tonnes) (CACES R 489-4) - A partir du 01/01/2020 <input type="checkbox"/> Chariots à mât rétractable (CACES R 489-5) - A partir du 01/01/2020 <input type="checkbox"/> Transpalettes à conducteur porté et préparateurs de commandes au sol (CACES R 389-1) <input type="checkbox"/> Chariots élévateurs en porte-à-faux de capacité inférieure ou égale à 6000 kg (CACES R 389-3) <input type="checkbox"/> Chariots élévateurs en porte-à-faux de capacité supérieure à 6000 kg (CACES R 389-4) <input type="checkbox"/> Chariots élévateurs à mât rétractable (CACES R 389-5)
<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"/> Analyse chimique <input type="checkbox"/> Utilisation d'alcoomètre
<input type="checkbox"/> Sélectionner un échantillon en cours de fabrication <input type="checkbox"/> Élaborer un assemblage ou une cuvée	R R	<input type="checkbox"/> Techniques d'assemblages de vins, de jus
<input type="checkbox"/> Contrôler les conditions de stockage des produits	C	<input type="checkbox"/> Tonnellerie <input type="checkbox"/> Spécificités de stockage des vins
<input type="checkbox"/> Présenter un produit à des clients potentiels	E	<input type="checkbox"/> Marketing / Mercatique <input type="checkbox"/> Outils bureautiques <input type="checkbox"/> Circuits de distribution commerciale
<input type="checkbox"/> Conclure une vente <input type="checkbox"/> Renseigner un client	Ec S	<input type="checkbox"/> Procédures d'encaissement
<input type="checkbox"/> Définir des besoins en approvisionnement <input type="checkbox"/> Préparer les commandes <input type="checkbox"/> Suivre l'état des stocks	C Cr C	<input type="checkbox"/> Logiciels de gestion de stocks <input type="checkbox"/> Gestion des stocks et des approvisionnements

❖ Compétences spécifiques

Savoir-faire		Savoirs
<input type="checkbox"/> Conseiller des clients sur l'association de mets et boissons <input type="checkbox"/> Transmettre les techniques du métier ou mener des actions de sensibilisation au métier	Sa S	<input type="checkbox"/> Préparations culinaires de base <input type="checkbox"/> Sommellerie
<input type="checkbox"/> Réaliser une gestion administrative <input type="checkbox"/> Réaliser une gestion comptable	C C	<input type="checkbox"/> Gestion comptable <input type="checkbox"/> Gestion administrative <input type="checkbox"/> Logiciels comptables
<input type="checkbox"/> Coordonner l'activité d'une équipe	Es	<input type="checkbox"/> Management

❖ 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

❖ Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers proches

Fiche ROME	Fiches ROME proches
A1413 - Fermentation de boissons alcoolisées <ul style="list-style-type: none">- Oenologue	D1501 - Animation de vente <ul style="list-style-type: none">■ Toutes les appellations
A1413 - Fermentation de boissons alcoolisées <ul style="list-style-type: none">■ Toutes les appellations	H2102 - Conduite d'équipement de production alimentaire <ul style="list-style-type: none">- Brasseur / Brasseuse en salle de commande

Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME	Fiches ROME envisageables si évolution
A1413 - Fermentation de boissons alcoolisées <ul style="list-style-type: none">■ Toutes les appellations	A1405 - Arboriculture et viticulture <ul style="list-style-type: none">■ Toutes les appellations
A1413 - Fermentation de boissons alcoolisées <ul style="list-style-type: none">■ Toutes les appellations	D1301 - Management de magasin de détail <ul style="list-style-type: none">■ Toutes les appellations
A1413 - Fermentation de boissons alcoolisées <ul style="list-style-type: none">■ Toutes les appellations	D1402 - Relation commerciale grands comptes et entreprises <ul style="list-style-type: none">- Attaché commercial / Attachée commerciale grandes et moyennes surfaces de vente (GMS)
A1413 - Fermentation de boissons alcoolisées <ul style="list-style-type: none">■ Toutes les appellations	D1407 - Relation technico-commerciale <ul style="list-style-type: none">- Courtier / Courtière en vins
A1413 - Fermentation de boissons alcoolisées <ul style="list-style-type: none">■ Toutes les appellations	D1502 - Management/gestion de rayon produits alimentaires <ul style="list-style-type: none">■ Toutes les appellations
A1413 - Fermentation de boissons alcoolisées <ul style="list-style-type: none">- Maître / Maîtresse de chai- Oenologue	G1804 - Sommellerie <ul style="list-style-type: none">■ Toutes les appellations■ Toutes les appellations

❖ Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME	Fiches ROME envisageables si évolution
A1413 - Fermentation de boissons alcoolisées <ul style="list-style-type: none">- Oenologue en recherche développement	H1505 - Intervention technique en formulation et analyse sensorielle <ul style="list-style-type: none">■ Toutes les appellations
A1413 - Fermentation de boissons alcoolisées <ul style="list-style-type: none">■ Toutes les appellations	K2109 - Enseignement technique et professionnel <ul style="list-style-type: none">- Moniteur / Monitrice en centre de formation d'apprentis