

❖ Appellations

- | | |
|--|---|
| ☐ Aide caviste | ☐ Employé / Employée de chai |
| ☐ Brasseur / Brasseuse de bière | ☐ Maître / Maîtresse de chai |
| ☐ Brasseur-malteur / Brasseuse-malteuse | ☐ Oenologue |
| ☐ Caviste | ☐ Oenologue conseil |
| ☐ Chef caviste | ☐ Oenologue en recherche développement |
| ☐ Chef de cave | ☐ Ouvrier / Ouvrière de chai |
| ☐ Cidrier / Cidrière | ☐ Ouvrier / Ouvrière de cidrerie |
| ☐ 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
☐ Conditionner des produits avant une opération de fermentation ☐ Effectuer et suivre les étapes d'élaboration d'un alcool ☐ Ajuster le dosage des ingrédients d'un alcool ☐ Soutirer un produit après fermentation ☐ Réaliser la mise en fûts ou en bouteilles, le bouchage, l'étiquetage du vin, du cidre, de la bière, ... ☐ Entretenir une machine ou un équipement ☐ Entretenir des locaux	- R - C - C - R - R - R ☐ Zymologie ☐ Oenologie ☐ Biéologie ☐ Pomiculture ☐ Oenologie du cidre ☐ Chimie ☐ Viticulture ☐ Types de cépages (ampélographie) ☐ Vinification ☐ Maltage de céréales ☐ Brassage de céréales ☐ Techniques de filtrage ☐ Techniques de clarification ☐ Élimination des levures ☐ Fermentation alcoolique ☐ Techniques de pasteurisation ☐ Techniques de distillation ☐ Techniques d'embouteillage ☐ Procédures d'échantillonnage ☐ Dégustation d'assemblages de vins ☐ Caractéristiques des spiritueux ☐ Vignobles et appellations ☐ Réglementation sur la production cidricole ☐ Réglementation sur la production vinicole ☐ Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ☐ Cuves de fermentation ☐ Utilisation d'appareils de distillation (alambic) ☐ Matériel vinicole ☐ Utilisation de matériel de nettoyage

❖ Compétences spécifiques

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

❖ Compétences spécifiques

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

❖ Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
☐ Brasserie artisanale ☐ Cave vinicole ☐ Cidrerie ☐ Exploitation cidricole ☐ Exploitation viticole / vinicole ☐ Laboratoire d'analyses	☐ Commerce de gros	☐ 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 - 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 ■ Toutes les appellations

❖ Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME	Fiches ROME envisageables si évolution
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