

Chef/fe d'exploitation viticole BF

planter, entretenir, tailler, fertiliser, organiser, commercialiser

Sans bon raisin, pas de bon vin. Les chefs et les cheffes d'exploitation viticole savent très bien ce qui est important dans la culture de la vigne pour produire un bon vin. Toutefois, cela ne se limite pas à la connaissance des plantes et aux techniques de culture, mais implique également une bonne organisation et planification.

Si les chefs et les cheffes d'exploitation viticole prévoient une nouvelle plantation, ils déterminent le cépage en fonction des vins les plus populaires du moment ou des raisins utilisés pour les produire. Une fois que les vignes sont en pleine croissance, ils les taillent, fertilisent le sol et s'occupent des produits phytosanitaires

contre les parasites ou les maladies. Pour la plantation, l'entretien et la récolte, les chefs et les cheffes d'exploitation viticole coordonnent les travaux de manière à ce que suffisamment de collaborateurs soient disponibles pendant les périodes de pointe saisonnières. Ces derniers les guident également lors du pressurage des raisins et de la mise en bouteille des précieux crus, une fois qu'ils ont fermenté suffisamment longtemps.

Au final, il s'agit de commercialiser le vin. Et comme les responsables d'exploitation ont aussi cultivé le vin eux-mêmes, ils connaissent tous les arguments promotionnels pour bien le vendre.



Quoi et pourquoi?

- ▶ Afin que l'exploitation viticole soit toujours à la pointe de la technologie pour une production de vin réussie, le chef d'exploitation viticole s'informe régulièrement sur les nouvelles techniques de culture.
- ▶ Afin que la cheffe d'exploitation viticole ne soit pas uniquement responsable de la commercialisation du vin, elle s'occupe également de l'ensemble du processus de travail pour la production de jus.
- ▶ Afin que le chef d'exploitation viticole puisse planifier la récolte et organiser la main-d'œuvre auxiliaire, il détermine le moment le plus propice pour les vendanges.
- ▶ Afin que la cheffe d'exploitation viticole puisse travailler sa vigne de façon moderne, elle ne s'oriente pas seulement vers des aspects économiques, mais aussi de plus en plus vers des aspects écologiques.

Les faits

Admission En passant l'examen:
a) Viticulteur/-trice CFC, caviste CFC, agriculteur/-trice CFC, maraîcher/-ère CFC, arboriculteur/-trice CFC ou aviculteur/-trice CFC;
b) paysanne/responsable de ménage agricole BF avec brevet fédéral ou formation équivalente et ensuite;
c) 2 ans d'activité professionnelle agricole et les certificats de module requis ou l'inscription aux examens de module.

Formation Formation continue en cours d'emploi, pouvant être organisée de manière individuelle. Remarque: les frais de cours sont partiellement couverts par la Confédération.

Les aspects positifs C'est un beau travail que de voir les vignes grandir et former des raisins qui donneront

naissance à des vins nobles. De plus, il est passionnant d'influencer un vin en fonction du travail fait à la vigne depuis le choix du cépage.

Les aspects négatifs Dans ce métier, on est souvent à l'extérieur, et le mauvais temps rend cette situation en soi agréable moins attrayante. Les activités peuvent également être physiquement exigeantes.

Bon à savoir Les chefs et les cheffes d'exploitation viticole peuvent également exercer des fonctions de direction à l'étranger, que ce soit dans une exploitation viticole privée ou coopérative. Le travail quotidien dépend du temps et de la saison, car l'homme doit s'adapter au climat, aux conditions météorologiques et au moment de la récolte. C'est pourquoi, il existe aussi des périodes de travail intensif.

Profil requis

	avantageux	important	très important
bon sens du goût, bon sens de l'odorat	■		
bonne santé, constitution robuste	■	■	
compréhension technique, intérêt pour les équipements et machines motorisés	■	■	
forme physique et force	■	■	■
habileté manuelle	■	■	
intérêt pour la nature, intérêt pour les plantes	■	■	■
intérêt pour l'alimentation	■	■	
perspicacité critique et jugement critique	■	■	
résistance aux intempéries, qualités de dirigeant	■	■	■
sens de l'observation	■	■	

Plans de carrière

Ingénieur/e HES en viticulture et œnologie, ingénieur/e agronome HES, ingénieur/e HES en environnement, ingénieur/e HES en technologies alimentaires (Bachelor)

Agro-technicien/ne ES, agro-commerçant/e ES (diplôme fédéral)

Maître/sse viticulteur/-trice DF, maître/sse caviste DF, maître/sse agriculteur/-trice DF, maître/sse arboriculteur/-trice DF ou maître/sse maraîcher/-ère DF (diplôme fédéral)

Chef/fe d'exploitation viticole BF

Formation professionnelle initiale (CFC) dans le champ professionnel de l'agriculture ou formation équivalente (voir admission)