

Chef/fe d'exploitation caviste BP

évaluer, vérifier, déguster, mettre en bouteille, instruire, vendre

La fabrication du vin nécessite un nez fin et un œil exercé, car seul celui qui peut évaluer correctement les raisins et l'évolution du vin conduit le processus de fabrication d'un vin de qualité dans la bonne direction.

Les chefs et les cheffes d'exploitation caviste dirigent le processus de fabrication du vin, de la livraison du raisin à l'étiquetage des bouteilles. Ils contrôlent la qualité des raisins blancs et rouge, surveillent le processus de fermentation, contrôlent la température et la teneur en sucre des vins stockés et déterminent les méthodes biologiques et chimiques. Pour que le vin se développe bien, les chefs et les cheffes d'exploitation caviste évaluent en permanence son stade, déterminent individuellement,

selon le cépage et le millésime, si le vin doit subir un traitement supplémentaire et quand il doit être transféré dans les cuves.

Pour la production de vin, différents pressoirs et pompes sont utilisés, ainsi que des séparateurs, des installations de refroidissement, de filtration et de chauffage par les chefs d'exploitation et les cheffes caviste. En fonction de cela, ils choisissent le procédé de production le plus approprié et encadrent les collaborateurs. Le remplissage et l'étiquetage des bouteilles se font également à la machine. Afin de vendre le vin de manière rentable, les chefs et les cheffes d'exploitation caviste appliquent des mesures de promotion des ventes et des stratégies de marketing.



Quoi et pourquoi?

- ▶ Afin que les amateurs de vin aient sur leur table un bon cru qui ne leur donne pas mal à la tête, le chef d'exploitation caviste utilise des méthodes biologiques et chimiques appropriées.
- ▶ Afin que les raisins pressés puissent se développer correctement en termes de goût, la cheffe d'exploitation caviste contrôle régulièrement toutes les étapes du processus de fermentation.
- ▶ Afin que le chef d'exploitation caviste puisse garantir que les vins puissent être mis en bouteille dans un état irréprochable, il s'assure que le stockage et l'hygiène de la cave sont corrects.
- ▶ Afin que les consommateurs paient les différents vins à leur juste prix, la cheffe d'exploitation caviste effectue des calculs de rentabilité.

Les faits

Admission En passant l'examen:
a) Caviste CFC, viticulteur/-trice 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 Les chefs et les cheffes d'exploitation caviste peuvent exploiter leur propre cave grâce à leurs connaissances spécialisées. Mais même ainsi, les professionnels y trouvent leur compte lors-

qu'il s'agit, en tant qu'amateurs de vin, de faire de leur hobby un métier.

Les aspects négatifs Ceux qui pensent que dans ce métier, on déguste du vin toute la journée se trompent. Les professionnels n'avalent pas le vin pour en évaluer la qualité. De plus, une production de vin peut évoluer différemment de ce qui était prévu.

Bon à savoir Que les chefs et les cheffes d'exploitation occupent une position de direction dans des entreprises de commerce de vin, des caves à vin ou dans le commerce d'importation, le vin est toujours au centre de leurs préoccupations. Malgré cela, le travail quotidien est très différent lorsque les professionnels passent de tâches administratives ou de promotion des ventes à une visite de la cave ou à l'examen de nouvelles technologies de vinification.

Profil requis

	avantageux	important	très important
bon sens de l'odorat, bon sens du goût	[Bar chart showing high importance]		
compréhension technique	[Bar chart showing moderate importance]		
constitution robuste	[Bar chart showing moderate importance]		
intérêt pour l'alimentation, intérêt pour les plantes	[Bar chart showing moderate importance]		
intérêt pour les équipements et machines motorisés	[Bar chart showing moderate importance]		
loyauté, sens des nombres, compétences commerciales	[Bar chart showing moderate importance]		
qualités de dirigeant, sensibilisation à l'hygiène	[Bar chart showing moderate importance]		
retentivité	[Bar chart showing moderate importance]		
sens de l'observation	[Bar chart showing moderate importance]		
sens des responsabilités, fiabilité	[Bar chart showing high importance]		

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

Chef/fe d'exploitation caviste BP

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