

Maître/-esse viticulteur/trice DF

produire, planifier, diriger, gérer, organiser, analyser, commercialiser

Les maîtres viticulteurs et maîtresses viticultrices organisent sur leur exploitation viticole une production de haute qualité, efficace et durable. Ils gèrent leur entreprise de manière autonome, stratégique et orientée vers l'avenir. Les cadres participent parfois à des travaux pratiques, comme par exemple la taille de la vigne, mais ils se concentrent principalement sur la planification, le conseil et la direction.

Les maîtres viticulteurs et maîtresses viticultrices planifient et dirigent les travaux de viticulture et de vinification et assurent la qualité et la commercialisation de leurs produits. Ils analysent différentes techniques de culture et de production en tenant compte des aspects écologiques et des chiffres-clés de l'exploitation. Ils coordonnent les processus de travail

et planifient l'utilisation saisonnière des collaborateurs et des machines. Ils ne perdent jamais de vue le budget ainsi que le cadre juridique et la politique agricole.

Comme les tendances gustatives changent constamment et que la concurrence nationale et internationale est forte, les maîtres viticulteurs et maîtresses viticultrices doivent commercialiser leurs produits de manière professionnelle et entretenir les contacts avec la clientèle. Ils le font par exemple sous forme d'entretiens de conseil ou d'actions de marketing, comme des dégustations ou des visites guidées de l'exploitation. En tant que supérieurs hiérarchiques, ils recrutent et dirigent les collaborateurs et forment en outre les apprentis.



Quoi et pourquoi?

- ▶ Afin que son exploitation viticole prospère, le maître viticulteur assume des tâches techniques et de direction dans la viticulture, la gestion de la cave et dans la commercialisation des vins.
- ▶ Afin que l'exploitation tourne rond, la maîtresse viticultrice est prête à prendre des responsabilités, à coordonner tous les travaux de la vigne au sein de l'équipe et à mettre la main à la
- ▶ Afin de pouvoir développer les directives internes à l'entreprise concernant l'exploitation et l'entretien des vignobles, le maître viticulteur consulte une œnologue.
- ▶ Afin de pouvoir entretenir et réparer les machines et les appareils, la maîtresse viticultrice se penche sur leur fonctionnement et forme ses collaborateurs.

Les faits

Admission En passant l'examen: Brevet fédéral dans le domaine de l'agriculture et les certificats de module requis ou l'inscription aux examens de module.

Formation Formation continue en cours d'emploi, personnalisable. Remarque: les frais de cours sont partiellement couverts par la Confédération.

Les aspects positifs Les maîtres viticulteurs et maîtresses viticultrices façonnent et marquent l'agriculture de leur empreinte. De plus, ils encouragent le secteur agroalimentaire par

l'innovation et l'entrepreneuriat. Ils veillent au développement durable de leur exploitation et sont responsables de son positionnement stratégique sur les marchés.

Les aspects négatifs La création de son propre domaine viticole nécessite toutefois beaucoup de capital et de persévérance.

Bon à savoir Les maîtres viticulteurs et maîtresses viticultrices gèrent leur propre exploitation viticole ou sont employés par des instituts de recherche ou des services de vulgarisation agricole.

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

