

Technicien/ne vitivinicole ES

planifier, cultiver, exploiter, organiser, développer

Le besoin d'un bon vin existera probablement toujours. Il est donc évident que l'ensemble du processus, de la première pousse dans le vignoble à la bouteille mise en bouteille dans le commerce spécialisé en passant par le stockage en fûts, doit être confié à des mains expertes.

Les techniciens et techniciennes vitivinicoles sont des cadres qui dirigent une entreprise viticole sur le plan économique, stratégique et personnel. Ils suivent la maturation des raisins et organisent l'exploitation qui en découle, l'engagement du personnel pour la récolte et la vinification. Pour cela, une infrastructure intacte doit exister et être améliorée si nécessaire, ce qui va automatiquement de pair avec le contrôle des processus de travail. Selon le type de vin,

les raisins sont stockés plus ou moins longtemps dans des fûts. Les techniciens et techniciennes vitivinicoles tiennent compte de cette succession temporelle lorsqu'ils dégustent le vin et en fixent le prix. Pour le vendre de manière rentable, ils entretiennent le contact avec les clients et les conseillent. Pour que leur offre parvienne aux acheteurs, ils développent des concepts de marketing et entreprennent des mesures publicitaires basées sur ces concepts.

Que ce soit à la vigne ou au bureau, les techniciens et techniciennes vitivinicoles ont besoin pour toutes ces activités et processus de travail de collaborateurs qu'ils engagent, instruisent et forment en interne ou en externe.



Quoi et pourquoi?

- ▶ Afin que le processus de maturation des raisins se déroule sans problème, le technicien vitivinicole se procure les produits phytosanitaires nécessaires contre les parasites, protège les vignes contre le vent et les intempéries et les contrôle régulièrement.
- ▶ Afin que la qualité du vin nouvellement cultivé réponde aux exigences élevées de la clientèle, la technicienne vitivinicole procède régulièrement à des dégustations et vérifie la teneur et le degré de maturité du vin.
- ▶ Afin que l'entreprise viticole puisse proposer de nouvelles variétés de vin et de nouvelles saveurs, le technicien vitivinicole est toujours à la pointe de la production de raisin et de la vinification.
- ▶ Afin d'éviter de vendre des vins qui développent un goût indésirable en raison de l'environnement ou de la température, la technicienne vitivinicole s'en tient aux prescriptions légales et aux normes de qualité.

Les faits

Admission Formation professionnelle initiale de viticulteur/-trice CFC ou de caviste CFC et au moins 1 an d'expérience professionnelle ainsi que la réussite de la procédure d'admission. En outre, pour la formation en cours d'emploi: emploi d'au moins 50% dans la branche viticole.

Formation 2 ans à plein temps ou 3 ans à temps partiel resp. en cours d'emploi.

Les aspects positifs Dans ce métier, tout tourne autour du bon vin, jusqu'à ce que la bouteille soit sur la table. Avec de l'expérience et des connaissances techniques, on peut influencer l'évolution du vin, ce qui est une expérience passionnante.

Les aspects négatifs La météo, en particulier, est un facteur d'influence imprévisible qui peut, dans le pire des cas, détruire la récolte de vin. Le goût peut également évoluer de manière défavorable, par exemple s'il pleut constamment ou pas du tout.

Bon à savoir Les techniciens et techniciennes vitivinicoles dirigent certes des collaborateurs et peuvent également gérer leur propre exploitation viticole, mais ils travaillent le plus souvent en tant qu'employés. Ce sont avant tout leurs connaissances professionnelles et techniques qui sont requises pour produire un vin encore meilleur à partir d'un bon vin.

Profil requis

	avantageux	important	très important
bon sens du goût, bon sens du goût	■		
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 agronome EPF (Bachelor)
Ingénieur/e HES en viticulture et oenologie, ingénieur/e HES en agronomie, ingénieur/e HES en gestion de la nature (Bachelor)
Technicien/ne vitivinicole ES
Viticulteur/-trice CFC ou de caviste CFC (voir admission)