orientation
.ch

Chef d'exploitation caviste BF
Cheffe d'exploitation caviste BF

Alimentation

En tant que cheffe ou chef d'exploitation caviste, vous exercez une fonction dirigeante au sein d'entreprises produisant du vin. Vous planifiez et pilotez la production de vin, dirigez les collaborateurs et assumez des tâches administratives.

Tâches

Planification et gestion de la vinification

- Déterminer les procédés de production et organiser les processus de travail
- Effectuer des calculs de rentabilité
- Engager, encadrer et diriger les collaborateurs
- Selon l'exploitation, assumer des tâches dans la vente et le marketing

---

Production et élevage des vins

- Produire des vins à partir de raisins blancs et noirs
- Évaluer les raisins et surveiller les processus de fermentation
- Contrôler la température et la dégradation du sucre
- Déterminer et appliquer les méthodes d'élevage des vins
- Tester les vins à l'œil, au nez et au palais
- Prendre des décisions concernant le changement de fûts de maturation et la poursuite de la vinification

---

Utilisation d'installations techniques et garantie de la qualité

- Planifier l'utilisation des installations techniques telles que pressoirs, pompes et séparateurs
- Surveiller les installations de refroidissement, de filtration et de chauffage
- Utiliser des machines de remplissage, d'étiquetage et de conditionnement
- Veiller au remplissage et au stockage corrects
- Garantir l'hygiène dans les caves
- Respecter les prescriptions légales et les normes de qualité

Environnement de travail

En tant que cheffe ou chef d'exploitation caviste, vous travaillez principalement dans des locaux de production et des caves à vin, et en partie dans des bureaux.

Vous occupez une fonction dirigeante dans des entreprises vinicoles, dans des entreprises de commercialisation de vins et chez des importateurs.

Qualités requises et intérêts

Qualités requises

- Goût et odorat développés
- Aptitude à diriger et gérer une équipe
- Capacité d'adaptation à l'évolution technologique
- Capacité de planification et d'organisation
- Sens technique

Intérêts

- Diriger et assumer des responsabilités
- Travailler avec des produits alimentaires
- Planifier, organiser
- Réaliser des tâches techniques

Formation

Cette formation est généralement modulaire et s'acquiert en emploi.

Offre d'études

Tout afficher
https://orientation.ch/fr/recherche/formations?profession=128700

Durée

- Personnalisable

Conditions d'admission

Les conditions d'admission figurent dans le **règlement** (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/download/2078) .

Titre obtenu

- Brevet fédéral de cheffe ou de chef d'exploitation caviste

Formations continues

Diplôme fédéral

- Maître caviste DF
- Maître viticulteur-trice DF

Écoles supérieures

- Technicien-ne vitivinicole ES

Hautes écoles spécialisées

- Bachelor of Science en **sciences agronomiques** (https://orientation.ch/fr/filieres-d-etudes/sciences-agronomiques)

Les conditions d'admission varient selon les hautes écoles spécialisées.

Professions voisines

Profession
Chef-fe d'exploitation viticole BF

https://orientation.ch/fr/professions/chef-fe-dexploitation-viticole-bf

Profession
Responsable de ménage agricole BF / Paysanne BF

https://orientation.ch/fr/professions/responsable-de-menage-agricole-bf-paysanne-bf

Profession
Chef-fe d'exploitation arboricole BF

https://orientation.ch/fr/professions/chef-fe-dexploitation-arboricole-bf

Profession
Chef-fe d'exploitation maraîchère BF

https://orientation.ch/fr/professions/chef-fe-dexploitation-maraichere-bf

Profession
Chef-fe d'exploitation agricole BF

https://orientation.ch/fr/professions/chef-fe-dexploitation-agricole-bf

Profession
Chef-fe d'exploitation avicole BF

https://orientation.ch/fr/professions/chef-fe-dexploitation-avicole-bf

Autre information

Numéro Swissdoc

0.210.52.0

Liens utiles

OrTra AgriAliForm (https://agri-job.ch/fr)

Organisation du monde de travail: agriculture

Bases legales (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/15047?lang=de)