orientation
.ch

Technicienne vitivinicole ES
Technicien vitivinicole ES

Agriculture | Alimentation

En tant que technicienne ou technicien vitivinicole, vous maîtrisez la production et la commercialisation des vins, ainsi que les techniques de gestion d'entreprise. Vous conduisez les processus de fabrication, comme la culture de la vigne, la vinification et le conditionnement. Vous élaborez également une stratégie commerciale afin de vendre votre vin.

Tâches

Gestion d'entreprise

- Analyser la situation de l'entreprise et définir la stratégie entrepreneuriale en fonction desattentes des consommateurs
- Établir, analyser et optimiser les coûts opérationnels
- Planifier et réaliser des investissements: équipements, bâtimentsetc.
- Estimer et gérer les risques liés, par exemple, à l'économie ou à l'environnement
- Gérer le personnel, le recruter et le former

Culture

- Cultiver les vignes d'un domaine: suivre l'état des plants, planifier l'entretien, organiser la main d'œuvre, etc.
- Développer le vignoble afin d'assurer une vendange de qualité, dans le respect de l'environnement
- Vérifier que les prescriptions légales sont respectées: production au mètre carré, produits autorisés normes de qualité, etc.
- Suivre la maturation et diriger la vendange

Vinification

- Encaver et vinifier le raisin
- Gérer l'élevage des vins, de la fin des fermentations à la préparation à la mise en bouteilles
- Conditionner les produits: mise en bouteilles, choix des fermetures et des étiquettes, etc.
- Développer et appliquer un système d'autocontrôle de la qualité, par exemple en tenant un livre de cave

Commercialisation

- Se tenir informé des tendances et des nouvelles techniques
- Élaborer un concept de marketing et le mettre en œuvre
- Évaluer la qualité des produits et en déterminer la valeur commerciale
- Entretenir des contacts avec les fournisseurs et conseiller la clientèle
- Mener des négociations en vue de conclure des accords et des contrats
- Promouvoir le vin auprès de la clientèle:restaurateurs, particuliers, négociants, etc.

Environnement de travail

En tant que technicienne ou technicien vitivinicole, vous travaillez autant à l'intérieur qu'à l'extérieur, et ceci par tous les temps. Votre métier implique des tâches physiques liées notamment à l'entretien de la vigne et à la vendange. Vous dirigez souvent une équipe. Votre charge de travail est généralement assez conséquente et le rythme est plus soutenu durant certaines périodes de l'année.

Vous exercez votre métier dans le domaine de la vigne et de la vinification ou dans les secteurs du conseil, de l'achat ou de la vente. Vous pouvez occuper des postes de différents niveaux: employé-es, chef-fe-s de secteur ou d'entreprise d'une exploitation vitivinicole. Vous assumez des fonctions telles que chef-fe de culture, maître caviste ou spécialiste de la vinification, ou encore viticulteur/trice-encaveur/euse dans un domaine de type familial où vous produisez et commercialisez le vin issu de vos propres vendanges.

Qualités requises et intérêts

Qualités requises

- Aptitude à diriger et gérer une équipe
- Capacité d'analyse
- Esprit d'initiative
- Esprit méthodique
- Résistance aux variations de température ou au mauvais temps
- Résistance physique
- Sens commercial
- Sens de l'observation

Intérêts

- Travailler avec des produits alimentaires
- Travailler avec des plantes
- Réaliser des tâches techniques

Formation

Cette formation s'acquiert par des études dans une école supérieure.

Offre d'études

Tout afficher
https://orientation.ch/fr/recherche/formations?profession=128696

Durée

- 2 à 3 ans selon l’école

Conditions d'admission

Les conditions d'admission figurent dans le **plan d'études cadre** (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/download/13160)

Titre obtenu

- Diplôme de technicienne ou de technicien vitivinicole ES

Professions voisines

Profession
Agro-technicien/ne ES

https://orientation.ch/fr/professions/agro-technicien-ne-es

Profession
Responsable de ménage agricole / Paysanne DF

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

Profession
Agro-commerçant-e ES

https://orientation.ch/fr/professions/agro-commercant-e-es

Profession
Maître caviste DF

https://orientation.ch/fr/professions/maitre-caviste-df

Autre information

Numéro Swissdoc

0.130.35.0

Liens utiles

AgriAliForm (https://www.agri-job.ch)

Bases legales (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/268?lang=fr)