

Maître caviste DF

Alimentation

Agriculture

En tant que maître caviste, vous dirigez une entreprise qui produit du vin. Vous planifiez et pilotez la production et veillez à la qualité. Par ailleurs, vous commercialisez les produits et dirigez une équipe.

Tâches

Direction de la production de vin

- Diriger et organiser la production de vin, de la réception des raisins jusqu'à la mise en bouteilles
- Déterminer les méthodes de production adéquates selon le cépage et le type de vin
- Planifier l'affectation des collaborateurs et des machines
- Améliorer les processus de production
- Veiller à une production la plus durable possible et de qualité

Direction de l'entreprise

- Analyser les opportunités et les risques pour l'entreprise et planifier l'évolution à long terme, par exemple face au changement climatique
- Établir les budgets, tenir la comptabilité et planifier les investissements, par exemple pour de nouvelles machines
- Diriger les collaborateurs
- Contrôler la stratégie d'entreprise et l'ajuster si nécessaire, par exemple pour commercialiser les vins sur de nouveaux marchés
- Respecter les prescriptions légales pour la production et la direction de l'entreprise

Commercialisation des produits

- Suivre le marché du vin, comprendre les besoins de la clientèle et intégrer les nouvelles tendances
- Organiser la commercialisation des produits, par exemple via la publicité ou la participation à des foires aux vins

Environnement de travail

En tant que maître caviste, vous travaillez dans des caves à vin, des locaux de production et des bureaux. Pendant les vendanges et la transformation des raisins, vos journées de travail sont souvent plus longues et les délais serrés. Selon la tâche effectuée, vous portez des vêtements de protection.

Vous dirigez fréquemment votre propre entreprise. Vous avez également la possibilité d'exercer à un poste de dirigeant-e au sein d'exploitations viticoles ou de caves à vin.

Qualités requises et intérêts

Qualités requises

- Goût et odorat développés
- Aptitude à diriger et gérer une équipe

Capacité d'adaptation à l'évolution technologique
Sens de la communication
Capacité de planification et d'organisation
Sens technique

Intérêts

Diriger et assumer des responsabilités
Travailler avec des produits alimentaires
Planifier, organiser

Formation

Cette formation est généralement modulaire et s'acquiert en emploi. Les conditions d'admission à l'examen figurent dans le règlement du SEFRI.

Formations continues

Cours

Offres de l'association AgriAliForm 
<https://www.agri-job.ch/fr/evenements-et-cours/cours-paiements-directs.html>

Haute école

Bachelor of Science en sciences agronomiques
<https://www.orientation.ch/fr/filieres-d-etudes/sciences-agronomiques>
Bachelor of Science en sciences de l'environnement
<https://www.orientation.ch/fr/filieres-d-etudes/sciences-de-lenvironnement-sciences-forestieres>

Les conditions d'admission varient selon les hautes écoles.

Professions voisines

Profession

Responsable de ménage agricole / Paysanne DF

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

Profession

Maître arboriculteur-trice DF

<https://orientation.ch/fr/professions/maitre-arboriculteur-trice-df>

Profession

Maître agriculteur-trice DF

<https://orientation.ch/fr/professions/maitre-agriculteur-trice-df>

Profession

Maître aviculteur-trice DF

<https://orientation.ch/fr/professions/maitre-aviculteur-trice-df>

Profession

Maître maraîcher-chère DF

<https://orientation.ch/fr/professions/maitre-maraicher-chere-df>

Autre information

Numéro Swissdoc

0.210.36.0

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/15035?lang=de>