

Vinicultrice CFC

Viniculteur CFC

Agriculture

Durée

3 ans

Diplôme

Certificat fédéral de capacité
CFC

Indications sur les salaires

1^e année d'apprentissage: 500 francs
2^e année d'apprentissage: 700 francs
3^e année d'apprentissage: 700 francs

En tant que vinicultrice ou viculteur, tu es spécialiste de la culture de la vigne et de l'élaboration de vins et d'autres produits dérivés du raisin, comme des jus ou des eaux-de-vie. Tu cultives différents cépages, en appliquant diverses méthodes de production, par exemple biologique ou conventionnelle. Tu vendanges et vinifies tes récoltes, avant d'élever et de vendre tes vins.

Tâches

Plantation et soins apportés au vignes (orientation vigne)

- Choisir des cépages adaptés au site de production et au marché, planifier et procéder à leur plantation
- Tailler et réaliser les travaux de la feuille, c'est-à-dire l'ébourgeonnage (enlever les bourgeons superflus), le palissage (étendre les branches sur un fil ou un tuteur) et l'effeuillage
- Préserver la fertilité des sols ainsi que la pérennité du vignoble à l'aide d'engrais verts ou chimiques, d'apport de fumier ou d'irrigation
- Protéger la vigne des orages, de la grêle, de la sécheresse, des maladies et ravageurs avec des mesures prophylactiques et des traitements phytosanitaires autorisés
- Observer la maturation des raisins et en évaluer la qualité
- Vendanger, trier, égrapper et presser la vendange en respectant les règles d'hygiène

Encavage et vinification (orientation cave)

- Préparer la cave en prévision des vendanges, nettoyer les cuves et contrôler le matériel de récolte
- Réceptionner, trier, égrapper et fouler (c'est-à-dire presser) le raisin selon le procédé œnologique choisi, en évaluer la qualité à l'aide d'analyses
- Transvaser et clarifier le jus de raisin, appelé moût, dans les cuves, préparer et ajouter les levures nécessaires à la fermentation, contrôler quotidiennement le processus de transformation
- Stabiliser les vins par divers procédés chimiques et physiques, les filtrer, les clarifier et effectuer des assemblages

- Élever les vins en fûts ou dans d'autres contenants, surveiller leur évolution à l'aide de dégustation, déceler et corriger les défauts en cas d'altération
- Mettre le vin en bouteilles, étiqueter et conditionner le produit
- Distiller le jus de raisin pour en faire des eaux-de-vie

Entretien des équipements et des bâtiments

- Entretien des machines viticoles et l'outillage, comme les tracteurs, les chenillettes, le treuil, le pulvérisateur, les sécateurs, l'égrappeuse
- Nettoyer les pompes, le pressoir, les cuves et le reste du matériel
- Prendre soin des locaux, des installations et des barriques

Gestion de l'exploitation et commercialisation

- Vendre la production aux grossistes, à la clientèle privée et aux professionnels de la restauration
- Gérer les stocks, promouvoir des ventes en organisant des dégustations ou en participant à des événements promotionnels
- Enregistrer et mettre à jour les données de l'exploitation
- Effectuer des tâches administratives: commandes, livraisons, factures
- Analyser les rendements, maîtriser les coûts de production, prévoir des investissements et en définir le financement
- Engager et instruire du personnel, organiser et superviser le travail

Environnement de travail

En tant que vinicultrice ou viniculteur, tu travailles dans les vignobles, en plein air, pour soigner la vigne, d'autres fois, tu es à la cave pour élever des vins. Tes horaires suivent le rythme des saisons et sont particulièrement soutenus en automne, lors des vendanges. Durant cette période, tu es secondé par du personnel temporaire issu de pays et cultures différents. Tu es en contact régulier avec les fournisseurs et ta clientèle.

Tu peux être propriétaire de ton entreprise et du domaine viticole, mais aussi être salarié dans de grands domaines, des caves privées, des coopératives, ou encore des négociants en vins. La plupart des emplois se trouvent dans les régions viticoles. Tu peux aussi travailler pour des organisations agricoles, des services de vulgarisation, des stations de recherche ou dans l'enseignement.

Qualités requises et intérêts

Qualités requises

- Résistance physique
- Goût et odorat développés

- Résistance aux variations de température ou au mauvais temps
 - Habileté manuelle
 - Sens commercial
 - Aptitude à travailler de façon indépendante
 - Sens de l'observation
-

Intérêts

- Travailler à l'extérieur
- Travailler avec ses mains
- Avoir une activité physique
- Travailler avec des plantes

Formation

Entreprise

Formation pratique 4 jours par semaine dans une exploitation vitivinicole

École

Formation théorique 1 jour par semaine dans une classe intercantonale romande à Morges (VD) ou Sion (VS)

Cours interentreprises

- Orientation vigne: 12 jours sur 3 ans
- Orientation cave: 11 jours sur 3 ans

Durée

3 ans

Orientations

- Vigne
- Cave

Conditions d'admission

- Scolarité obligatoire achevée
- Certaines entreprises recourent à un examen d'admission

Maturité professionnelle

Possibilité d'obtenir une maturité professionnelle pendant l'apprentissage ou après l'obtention du CFC, selon des modalités variables d'un canton à l'autre.

Titre obtenu

Certificat fédéral de capacité (CFC) de vinicultrice ou viculteur CFC, avec mention de l'orientation

Formations continues

Cours

- Cours organisés par les écoles d'agriculture comme l'**Institut agricole de Grangeneuve** ↗
<https://www.grangeneuve-conseil.ch/index.php/fr/formation-continue/cours>
(FR) ou les écoles spécialisées en œnologie comme l'école de **Changins** ↗
<https://www.changins.ch/etudes/formations-continues/>
(VD)

Apprentissage complémentaire

- **Agriculteur-trice CFC**
<https://www.orientation.ch/fr/professions/agriculteur-trice-cfc>
- **Arboriculteur-trice CFC**
<https://www.orientation.ch/fr/professions/arboriculteur-trice-cfc>
- **Maraîcher-ère CFC**
<https://www.orientation.ch/fr/professions/maraicher-ere-cfc>

Brevet fédéral

- **Chef-fe d'exploitation caviste BF**
<https://www.orientation.ch/fr/professions/chef-fe-dexploitation-caviste-bf>
- **Chef-fe d'exploitation viticole BF**
<https://www.orientation.ch/fr/professions/chef-fe-dexploitation-viticole-bf>

Diplôme fédéral

- Maître viticulteur-trice DF
- Maître caviste DF

Ecole supérieure

- **Technicien-ne vitivinicole ES**
<https://www.orientation.ch/fr/professions/technicien-ne-vitivinicole-es>
- **Agro-commerçant-e ES**
<https://www.orientation.ch/fr/professions/agro-commercant-es>
- **Agro-technicien-ne ES**
<https://www.orientation.ch/fr/professions/agro-technicien-ne-es>

Haute école

- Bachelor of Science HES en **viticulture et œnologie**
<https://www.orientation.ch/fr/filieres-d-etudes/sciences-agronomiques>
- Bachelor of Science HES en **agronomie**
<https://www.orientation.ch/fr/filieres-d-etudes/sciences-agronomiques>
- Bachelor of Science HES en **Food Science and Management**
<https://www.orientation.ch/fr/filieres-d-etudes/sciences-alimentaires>

Professions voisines

Autre information

Numéro Swissdoc

Liens utiles

Association des groupements et organisations romands de l'agriculture (AGORA)

<https://www.agora-romandie.ch>

AgriAliForm

<https://www.agri-job.ch>

Organisation du monde de travail: agriculture

Agrilogie Marcelin

<https://www.vd.ch/economie/agriculture-et-viticulture/agrilogie/>

Formation en agriculture, viticulture, arboriculture, intendance, économie familiale et professions du cheval

École d'agriculture du Valais

<https://www.vs.ch/web/sca/ecole-d-agriculture-du-valais>

Bases légales

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/22604?lang=fr>