Description

Le ou la caviste interviennent à tous les stades de l'élaboration des vins, de la réception des vendanges à l'expédition des bouteilles. Ils vinifient les raisins blancs ou rouges, élèvent les vins en cave, puis vendent leur production à des grossistes ou à des particuliers. Leurs activités requièrent sensibilité, compétences techniques et bonnes connaissances du travail de la vigne (sélection des cépages, soins aux cultures et récolte des raisins).

Leurs principales activités consistent à:

Encavage
- réceptionner les raisins et évaluer leur qualité;
- trier, égrapper en respectant les règles d'hygiène;
- fouler, presser les raisins; extraire les moûts et les transvaser dans les cuves;
- préparer et ajouter les levures nécessaires à la fermentation;

Vinification et élevage
- contrôler quotidiennement la fermentation jusqu'à ce que le jus de raisin se transforme en alcool;
- stabiliser les vins par divers procédés chimiques et physiques;
- filtrer, clarifier, décanter et assembler différents vins;
- analyser, contrôler l'acidité, le taux d'alcool; respecter les normes législatives en vigueur;
- déguster, déceler les défauts, juger la qualité;
- apporter les soins nécessaires en cas d'altération du goût, d'accident sanitaire, etc;
- élever les vins en fûts, surveiller leur maturation en cave;

Conditionnement et vente
- mettre le vin en bouteilles, étiqueter et entreposer ces bouteilles;
- préparer le vin vendu en vrac;
- conserver les produits dans des locaux appropriés pour qu'ils gardent leur entière qualité;
- livrer tout ou partie de la production à des distributeurs ou à des grossistes;
- fixer les prix, gérer les stocks, promouvoir des ventes;

Entretien des équipements
- entretenir les caves et les installations;
- laver les cuves, nettoyer les pompes, le pressoir, le matériel de conditionnement des bouteilles;
- assurer l'entretien des tonneaux;

Gestion de l'exploitation
- effectuer des tâches administratives (commandes, livraisons, factures);
- analyser les rendements, maîtriser les coûts;
- prévoir des investissements et en définir le financement;
- engager du personnel, organiser et superviser leur travail.

Environnement de travail
Les cavistes participent à l'exploitation d'une entreprise vinicole ou en sont propriétaires. Ils font partie d'une équipe qui travaille dans la pénombre, la fraîcheur et l'humidité des caves. Leurs horaires sont particulièrement soutenus en automne (vendanges et cuvaisons). Durant cette période, du personnel occasionnel les seconde. Les cavistes collaborent avec des viticulteurs et des œnologues et sont en contact régulier avec la clientèle.

Formation

La formation de caviste s'acquiert par un apprentissage.

Lieux
- formation pratique dans une ou plusieurs entreprises vinicoles;
- formation théorique (2 jours par semaine ou semaines de cours-blocs) à l'école professionnelle;
- cours interentreprises (9 jours sur 3 ans).

Durée
- 3 ans.

Conditions d'admission
- scolarité obligatoire achevée;
- certaines entreprises recourent à un examen d'admission.

Titre obtenu
- certificat fédéral de capacité (CFC) de caviste.

Contenu
Branches théoriques (sur 3 ans):
- vinification;
- mécanisation et installations techniques;
- environnement de travail;
- domaine à options.

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.

© SDBB | CSFO - orientation.ch - 14.03.2023

Qualités requises

L'exercice de cette profession fait appel à des qualités comme:

- Goût et odorat développés
- Aptitude pour le calcul
- Esprit méthodique
- Sens de l'observation
- Sens commercial
- Hygiène et propreté
- Résistance aux variations de température
- Aptitude à travailler en équipe

Perspectives professionnelles

Les cavistes travaillent soit dans leur propre exploitation, soit dans des caves privées, dans des coopératives ou chez des négociants en vins. La plupart des emplois se trouvent dans les régions viticoles, tous les cantons n'offrant pas les mêmes débouchés. Travailler pour des organisations vitivinicoles, des stations de recherche ou dans l'enseignement est aussi envisageable. Après quelques années d'expérience, ils peuvent devenir chef-fe de cave, conseiller-ère de vente, marchand-e de vins, représentant-e de produits œnologiques ou s'installer à leur propre compte en tant que propriétaires-encaveurs/ses.

Perfectionnement

Les cavistes peuvent envisager les perfectionnements suivants:

- apprentissage complémentaire dans un autre métier du champ professionnel de l'agriculture (agriculteur-trice, arboriculteur-trice, aviculteur-trice, maraîcher-ère, viticulteur-trice);
- cours divers organisés par les écoles d'agriculture ou les stations de recherches;
- brevet fédéral de chef-fe d'exploitation caviste;
- diplôme fédéral de maître caviste;
- diplôme de technicien-ne vitivinicole ES;
- Bachelor of Science HES en viticulture et œnologie;
- Bachelor of Science HES en technologies du vivant;
- Bachelor of Science HES en sciences alimentaires;
- etc.

Pour plus de détails, consulter www.orientation.ch/perfectionnement.

Professions voisines

- Agropraticien AFP/Agropraticienne AFP
- Arboriculteur CFC/Arboricultrice CFC
- Ingénieur HES en viticulture et oenologie/Ingénieure HES en viticulture et oenologie
- Technicien vitivinicole ES/Technicienne vitivinicole ES
- Technologue du lait CFC/Technologue du lait CFC
- Technologue en denrées alimentaires CFC/Technologue en denrées alimentaires CFC
- Tonnelier CFC/Tonnelière CFC
- Viticulteur CFC/Viticultrice CFC

Adresses

AgriAliForm
Formation
Laurstrasse 10
5201 Brugg AG
Tél.: 056 462 54 40
http://www.agri-job.ch

Agrilogie Marcelin
Avenue de Marcelin 29
1110 Morges
Tél.: 021 557 92 50
https://www.vd.ch/themes/economie/agriculture-et-viticulture/agrilogie/

Association des groupements et organisations romands de l'agriculture (AGORA)
Avenue des Jordils 5
Case postale 1080
1001 Lausanne
Tél.: 021 614 04 77
http://www.agora-romandie.ch

Ecole d'agriculture du Valais
Avenue Maurice Troillet 260
Case postale 621
1951 Sion
Tél.: 027 606 77 00
http://www.vs.ch/web/sca/ecole-d-agriculture-du-valais