

A1413

BRASSEUR / BRASSEUSE DE BIÈRE

Autres emplois décrits

- Aide caviste
- Brasseur-maleur / Brasseuse-maltesuse
- Caviste
- Chef caviste
- Chef de cave
- Cidrier / Cidrière
- Cuviste
- Employé / Employée de chai
- Maître / Maîtresse de chai
- Œnologue
- Œnologue conseil
- Œnologue en recherche développement
- Ouvrier / Ouvrière de chai
- Ouvrier / Ouvrière de cidrerie

Définition

- Met en oeuvre ou supervise les étapes de fabrication, de conservation et de conditionnement de boissons alcoolisées (vin, bière, cidre, ...) selon les réglementations de fabrication, les réglementations AOC (Appellation d'Origine Contrôlée), les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et les critères qualité de l'entreprise.
- Peut effectuer les opérations de vente des produits.
- Peut coordonner une équipe ou gérer une structure (cidrerie, cave, ...).

Accès à l'emploi

Ce métier est accessible avec un diplôme de niveau CAP/ BEP à Bac+2 (BTS) dans les domaines de l'agriculture (production agricole, viticulture, ...).

Il est également accessible sans diplôme ni expérience professionnelle pour les fonctions d'ouvrier de chai, ouvrier de cidrerie, ...

Le Diplôme National d'Oenologie est exigé pour exercer en tant qu'œnologue.

Un ou plusieurs Certificat(s) d'Aptitude à la Conduite En Sécurité -CACES- conditionné(s) par une aptitude médicale à renouveler périodiquement peu(vent) être exigé(s).

Certifications et diplômes :

- Chariots à mât rétractable (CACES R 489-5) - Depuis le 01/01/2020
- Chariots élévateurs à mât rétractable (CACES R 389-5)
- Chariots élévateurs en porte-à-faux de capacité inférieure ou égale à 6000 kg (CACES R 389-3)
- Chariots élévateurs en porte-à-faux de capacité supérieure à 6000 kg (CACES R 389-4)
- Chariots frontaux en porte-à-faux (capacité nominale < ou = à 6 tonnes) (CACES R 489-3) - Depuis le 01/01/2020
- Chariots frontaux en porte-à-faux (capacité nominale > 6 tonnes) (CACES R 489-4) - Depuis le 01/01/2020
- Gerbeurs à conducteur porté (hauteur de levée > 1.20 m) (CACES R 489-1B - Depuis le 01/01/2020
- Transpalette à conducteur porté et préparateurs de commandes au sol (CACES R 389-1)
- Transpalette et préparateurs sans élévation du poste de conduite (h < ou = à 1,20 m) (CACES R 489-1A) - Depuis le 01/01/2020

Compétences

Savoir-faire

Production, Fabrication

- Préparer un support, une matière
- Effectuer et suivre les étapes d'élaboration d'un alcool**
- Relever, contrôler, ajuster des mesures et dosages
- Ajuster le dosage des ingrédients d'un alcool**
- Conduire et contrôler un procédé de fermentation
- Soutirer un produit après fermentation**
- Collecter des produits, des matériaux, des matières premières
- Approvisionner une machine en matière première ou en produit
- Effectuer des mélanges de matières premières
- Transformer une matière première
- Transformer des matières premières d'origine végétale
- Utiliser un outil, une machine, un équipement, une installation
- Utiliser et régler des machines ou équipements agroalimentaires
- Utiliser et régler des machines ou équipements d'artisanat
- Élaborer un assemblage ou une cuvée
- Porter une appréciation gustative et olfactive

Maintenance, Réparation

- Entretien d'un équipement, d'une machine, d'une installation**
- Entretien, nettoyage d'un espace, d'un lieu, d'un local**
- Manipuler des produits de nettoyage et d'entretien
- Contrôler les conditions de stockage des produits

Prévention des risques

- Organiser ou surveiller des phases de fabrication

Gestion des stocks

- Contrôler l'état des stocks
- Définir des besoins en approvisionnement
- Manipuler un engin de manutention ou de chantier
- Conditionner des produits avant une opération de fermentation**
- Réaliser la mise en fûts ou en bouteilles, le bouchage, l'étiquetage du vin, du cidre, de la bière, ...**

Logistique

- Organiser le traitement des commandes

Relation client

- Accueillir, orienter, informer une personne

Développement commercial

- Conclure une vente
- Présenter et valoriser un produit ou un service
- Présenter des échantillons ou des modèles à des clients
- Présenter des vins lors de visites de domaines, de caves et faire procéder à des dégustations

Recherche, Innovation	Sélectionner un échantillon en cours de fabrication Réaliser des tests de contrôle chimique au cours du processus de fermentation et émettre des préconisations (ajouts d'ingrédients)
Management	Animer, coordonner une équipe
Conseil, Transmission	Conseiller des clients sur l'association de mets et boissons
Gestion et contrôle	Réaliser des opérations comptables
Organisation	Utiliser les outils numériques
Pilotage et maîtrise des coûts	Assurer la gestion administrative d'une activité

Savoir-être professionnels

	Être à l'écoute, faire preuve d'empathie Faire preuve de rigueur et de précision Faire preuve de curiosité
--	--

Savoirs

Domaines d'expertise	Élimination des levures Pomiculture Techniques d'assemblages de vins, de jus Techniques de clarification Techniques de distillation Viticulture Analyse chimique Biérologie Chimie Zymologie Oenologie Oenologie du cidre Techniques de dégustation Vinification Merchandising / Marchandisage Sommellerie Spécificités de stockage des vins Logiciel de gestion de stocks Logiciels comptables
----------------------	---

Normes et procédés

- Brassage de céréales
- Fermentation alcoolique
- Maltage de céréales
- Marketing / Mercatique
- Procédures d'échantillonnage
- Procédures d'encaissement
- Réglementation d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)
- Réglementation sanitaire
- Réglementation sur la production cidricole
- Réglementation sur la production vinicole
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Produits, outils et matières

- Utilisation d'alcoomètre
- Utilisation d'appareils de distillation (alambic)
- Utilisation de cuves de fermentation
- Utilisation de matériel de nettoyage
- Utilisation de matériel vinicole
- Caractéristiques des vins et spiritueux
- Préparations culinaires de base
- Types de cépages (ampélographie)
- Vignobles et appellations

Techniques professionnelles

- Techniques d'embouteillage
- Techniques de filtrage
- Techniques de pasteurisation

Contextes de travail



Conditions de travail et risques professionnels

- Déplacements professionnels
- En laboratoire
- Port et manipulation de charges lourdes ou encombrantes



Horaires et durée du travail

- Travail le samedi
- Travail saisonnier

Secteurs d'activité

- Industrie - Alimentaire