RIASEC : Rc

A1422
CAVISTE DE CHAI

Emploi stratégique pour la Transition écologique

Autres emplois décrits

- Aide caviste
- Caviste
- Caviste affineur / Affineuse
- Cuviste
- Employé / Employée de chai
- Ouvrier / Ouvrière caviste
- Ouvrier / Ouvrière de chai

Définition

Le Caviste de chai participe à toutes les étapes de fabrication, de conservation et de conditionnement du vin, sous la responsabilité du maître de chai et en collaboration avec l'œnologue.

- Prépare les cuves et réceptionne les raisins lors des vendanges
- Effectue toutes les opérations d'élaboration du vin tout au long du processus de fabrication
- Procède à la mise en bouteilles dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Peut participer à l'assemblage des vins pour élaborer les cuvées

Accès à l'emploi

Cet emploi est accessible avec un diplôme de niveau CAP à Bac+2 dans le domaine agricole, viticulture.

Certifications et diplômes :

- CQP caviste en cave coopérative
- Bac pro conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Superviser l'élevage des vins en cuves ou en barriques, en contrôlant les conditions de température, d'humidité et d'aération
- Effectuer et suivre les étapes d'élaboration d'un alcool
- Réaliser des opérations de vinification (assemblage, mesure du taux d'alcool, filtration, ...)
- Veiller au respect des normes d'hygiène et de sécurité
- Organiser ou surveiller des phases de fabrication
- Réaliser la mise en fûts ou en bouteilles, le bouchage, l'étiquetage

Communication, Création, Innovation, Nouvelles technologies

- Réaliser des tests de contrôle chimique au cours du processus de fermentation et émettre des préconisations (ajouts d'ingrédients)

Savoir-faire secondaires

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Préparer les chais, nettoyer et désinfecter les cuves
- Conduire et contrôler un procédé de fermentation
- Ajuster le dosage des ingrédients d'un alcool
- Soutirer un produit après fermentation
- Elaborer un assemblage ou une cuvée
- Porter une appréciation gustative, olfactive ou visuelle
- Relever, contrôler, ajuster des mesures et dosages
- Utiliser et régler des machines ou équipements agroalimentaires
- Gérer la température des cuves de fermentation
- Analyser la qualité des raisins ou des moûts
- Contrôler la clarté et la limpidité des vins
- Contrôler les conditions de stockage des produits
- Assurer le suivi des niveaux de stock de vin
- Assurer le suivi des stocks en temps réel
- Superviser le conditionnement du vin en bouteilles
- Réceptionner et expédier des commandes
- Réceptionner les raisins et les transporter dans les cuves
- Contrôler le fonctionnement des équipements de vinification et assurer le suivi de la maintenance

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

- Surveiller les conditions de conservation des vins
- Agir rapidement en cas de problème technique
- Nettoyer et entretenir les équipements et machines utilisés
- Optimiser les espaces de stockage
- Gérer le planning de production

Communication, Création, Innovation, Nouvelles technologies

- Sélectionner un échantillon en cours de fabrication
- Effectuer des analyses chimiques et microbiologiques des raisins, des moûts et des vins
- Développer des stratégies pour améliorer la qualité du vin
- Analyser un document de production

Management, Social, Soin

- Former les nouveaux employés aux procédures et aux méthodes de travail du chai

Développement économique

- Présenter et valoriser un produit ou un service
- Organiser des événements de dégustation de vins

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Renseigner le support de suivi de traçabilité des marchandises
- Communiquer efficacement avec les fournisseurs

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité sanitaire
- Collaborer avec d'autres départements
- Argumenter sur les choix de production lors de réunions
- Promouvoir les pratiques de développement durable dans la production Transition écologique
- Développer ses compétences en œnologie

Savoir-être professionnels

- Faire preuve de rigueur et de précision
- Faire preuve de curiosité, d'ouverture d'esprit
- Avoir l'esprit d'équipe

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Savoirs

Domaines d'expertise

- **Viticulture**
- **Oenologie**
- Techniques d'assemblages de vins, de jus
- Techniques de clarification
- Techniques de distillation
- Techniques de vinification
- Spécificités de stockage des vins
- Techniques de dégustation
- Fermentation alcoolique
- Vins biologiques et biodynamiques — Transition écologique

Techniques professionnelles

- **Techniques de filtrage**
- **Techniques d'embouteillage**
- Techniques de nettoyage des équipements
- Pratiques de vinification durable — Transition écologique

Normes et procédés

- Réglementation sur la production vinicole
- **Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire**

Produits, outils et matières

- Caractéristiques des vins et spiritueux
- Types de cépages (ampélographie)
- Utilisation de cuves de fermentation
- Utilisation de matériel vinicole
- Vignobles et appellations

Contextes de travail

Conditions de travail et risques professionnels

- En atelier
- Port et manipulation de charges lourdes ou encombrantes

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Horaires et durée du travail

- Travail en journée

Statut d'emploi

- Salarié secteur privé (CDI, CDD)

Types de structures

- Exploitation agricole

Secteurs d'activité

- Industrie - Alimentaire
- Agriculture et élevage

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail