RIASEC : R

A1443
CIDRIER / CIDRIÈRE

Emploi stratégique pour la Transition écologique

Autres emplois décrits

- Bouilleur / Bouilleuse de cru
- Ouvrier / Ouvrière de cidrerie

Définition

Le Cidrier, artisan de la tradition et de l'innovation, conçoit et produit des cidres uniques selon des méthodes traditionnelles ou innovantes.

- Contrôle la qualité des pommes et des autres ingrédients utilisés
- Surveille les processus de fermentation et de maturation
- Assure la mise en bouteille et le conditionnement du cidre
- Développe de nouvelles recettes pour diversifier l'offre de cidres
- Peut commercialiser et promouvoir ses produits auprès des consommateurs et professionnels
- Peut cultiver et produire ses propres fruits

Accès à l'emploi

Cet emploi est accessible avec un diplôme de niveau CAP à Bac +2 dans le domaine de l'agriculture (production agricole, viticulture, etc. Un Certificat de Qualification Professionnelle cidrier peut être requis. Il est également accessible sans diplôme ni expérience professionnelle pour les fonctions d'ouvrier de chai et ouvrier de cidrerie.
Des certifications complémentaires comme le Certificat d'Aptitude à la Conduite En Sécurité (CACES), peuvent être nécessaires pour la conduite d'engins en sécurité.

Certifications et diplômes :

- Certificat de spécialisation production cidricole
- Cidriculteur

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Effectuer et suivre les étapes d'élaboration d'un alcool
- Porter une appréciation gustative, olfactive ou visuelle
- Utiliser et régler des machines ou équipements agroalimentaires
- Utiliser des pressoirs pour extraire le jus des fruits
- 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)

Développement économique

- Commercialiser des produits alimentaires

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Implémenter des pratiques de production durable — Transition écologique

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

Savoir-faire secondaires

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Elaborer un assemblage ou une cuvée
- Effectuer des mélanges de matières premières
- Ajuster le dosage des ingrédients d'un alcool
- Gérer la température des cuves de fermentation
- Soutirer un produit après fermentation
- Elaborer de nouvelles recettes et saveurs en testant différentes combinaisons d'ingrédients
- Récolter un produit à maturité et selon les consignes de calibrage
- Surveiller l'état d'une plantation
- Analyser la qualité et la conformité des matières premières
- Contrôler la qualité et la conformité d'un produit
- Contrôler les conditions de stockage des produits
- Charger, décharger, manutentionner des produits
- Planifier la production en fonction des commandes clients
- Organiser le traitement des commandes
- Entretenir un équipement, une machine, une installation
- Assurer la maintenance de premier niveau des équipements

Développement économique

- Promouvoir les produits auprès des clients
- Développer des techniques de vente innovantes
- Mettre en œuvre des stratégies de vente directe aux consommateurs — Transition écologique

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Négocier des contrats avec des fournisseurs et des distributeurs
- Gérer les déchets de production de manière écologique — Transition écologique
- Commander les produits et matières premières auprès des différents fournisseurs et agriculteurs de sa région — Transition écologique
- Assurer la gestion administrative et financière d'une activité

Management, Social, Soin

- Animer, coordonner une équipe

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Utiliser les outils numériques — Transition numérique
- Promouvoir l'hygiène et la propreté dans l'atelier

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

Savoir-être professionnels

- Faire preuve de rigueur et de précision
- Faire preuve d'autonomie
- Faire preuve de créativité, d'inventivité

Savoirs

Domaines d'expertise

- Pomiculture — Transition écologique
- **Variétés de pommes à cidre**
- Oenologie du cidre
- Analyse de la composition chimique
- Techniques de dégustation
- Tendances du marché du cidre
- Fermentation alcoolique

Techniques professionnelles

- Techniques de filtrage
- Techniques de nettoyage des équipements

Normes et procédés

- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Normes environnementales — Transition écologique
- Réglementation sur la production cidricole

Contextes de travail

Conditions de travail et risques professionnels

- Port et manipulation de charges lourdes ou encombrantes

Horaires et durée du travail

- Travail saisonnier
- Travail selon un rythme irrégulier et des pics d'activité

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

Statut d'emploi

- Salarié secteur privé (CDI, CDD)
- Travailleur indépendant

Types de structures

- Exploitation agricole

Secteurs d'activité

- Industrie - Alimentaire

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