RIASEC : Rc

# A1446
# MAÎTRE / MAÎTRESSE DE CHAI

Emploi stratégique pour la Transition écologique

## Autres emplois décrits

- Chef / Cheffe caviste
- Chef / Cheffe de cave

## Définition

Le Maître de chai, un artisan de la vinification, supervise toutes les étapes de fabrication du vin en lien étroit avec l'œnologue.

- Supervise et coordonne les opérations de vinification et d'élevage des vins
- Contrôle la qualité des raisins, des moûts et des vins
- Gère les stocks de vins et assure leur conservation optimale
- Dirige les travaux de cave et la préparation des vins pour la mise en bouteille
- Collabore avec l'œnologue pour les décisions techniques et les choix de production
- Peut participer à la promotion des vins et à l'accueil des visiteurs

## Accès à l'emploi

Cet emploi est généralement accessible avec un Diplôme de niveau Bac à Bac +5 en viticulture et techniques œnologiques ou avec une expérience confirmée de caviste de chai.

**Certifications et diplômes :**

- Bac pro conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole
- BTSA viticulture-oenologie
- Licence pro mention métiers de la vigne et du vin
- Diplôme national d'oenologue

# Compétences

## Savoir-faire

### Savoir-faire principaux

#### Production, Construction, Qualité, Logistique

- Effectuer et suivre les étapes d'élaboration d'un alcool
- Elaborer un assemblage ou une cuvée
- Conduire et contrôler un procédé de fermentation
- Superviser l'élevage des vins en cuves ou en barriques, en contrôlant les conditions de température, d'humidité et d'aération
- Organiser ou surveiller des phases de fabrication
- Contrôler la qualité des raisins à la réception
- Contrôler les conditions de stockage des produits
- Superviser le conditionnement du vin en bouteilles
- Assurer le suivi des stocks en temps réel

#### Communication, Création, Innovation, Nouvelles technologies

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

#### Management, Social, Soin

- Coordonner les activités d'une équipe de cave

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

# Savoir-faire secondaires

## Production, Construction, Qualité, Logistique

- Réaliser des opérations de vinification (assemblage, mesure du taux d'alcool, filtration, ...)
- Ajuster le dosage des ingrédients d'un alcool
- Soutirer un produit après fermentation
- Gérer la température des cuves de fermentation
- Relever, contrôler, ajuster des mesures et dosages
- Porter une appréciation gustative, olfactive ou visuelle
- Utiliser et régler des machines ou équipements agroalimentaires
- Assurer la traçabilité des lots de production
- Contrôler la clarté et la limpidité des vins
- Réaliser la mise en fûts ou en bouteilles, le bouchage, l'étiquetage
- Définir des besoins en approvisionnement
- Assurer le suivi des niveaux de stock de vin
- Surveiller les conditions de conservation des vins
- Superviser la maintenance des équipements du chai
- Organiser le traitement des commandes
- Planifier les étapes de production du vin
- Former le personnel aux techniques de vinification
- Gérer le planning de production

## Communication, Création, Innovation, Nouvelles technologies

- Sélectionner un échantillon en cours de fabrication
- Développer des stratégies pour améliorer la qualité du vin

## Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Optimiser la consommation énergétique des systèmes — Transition écologique

## Développement économique

- Organiser des événements de dégustation de vins
- Présenter et valoriser un produit ou un service
- Mettre en place des indicateurs de performance pour le suivi de production
- Participer aux projets de développement d'une société

## Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Promouvoir les pratiques de développement durable dans la production — Transition écologique
- Collaborer avec les équipes de développement pour améliorer les produits
- Développer ses compétences en œnologie
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Utiliser les outils numériques — Transition numérique

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

# Savoir-être professionnels

- Avoir l'esprit d'équipe
- Faire preuve de leadership
- Faire preuve de rigueur et de précision

# Savoirs

## Domaines d'expertise

- Viticulture
- Techniques d'assemblages de vins, de jus
- Analyse de la composition chimique
- Fermentation alcoolique
- Techniques de clarification
- Oenologie
- Vins biologiques et biodynamiques — Transition écologique
- Evaluation sensorielle des vins
- Spécificités de stockage des vins
- Techniques de dégustation
- Maîtrise des outils informatiques (Internet, messagerie électronique) et bureautiques (Word, Excel, PowerPoint) — Transition numérique

## Techniques professionnelles

- Techniques d'embouteillage
- Méthodes de conservation du vin
- Techniques de filtrage
- Pratiques de vinification durable — Transition écologique

## Normes et procédés

- Législation des vins et spiritueux
- Réglementation d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

## Produits, outils et matières

- Types de cépages (ampélographie)
- Utilisation de cuves de fermentation
- Caractéristiques des vins et spiritueux
- Utilisation d'alcoomètre
- Utilisation d'appareils de distillation (alambic)

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

# Contextes de travail

## Conditions de travail et risques professionnels

- En atelier
- En contact avec du public
- Port et manipulation de charges lourdes ou encombrantes

## Horaires et durée du travail

- Travail les week-ends et jours fériés
- Travail saisonnier
- Travail selon un rythme irrégulier et des pics d'activité

## Publics spécifiques

- Clientèle d'affaires
- Particuliers

## 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