

METIER - MAÎTRE DE CHAI

Description

- 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

- 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'oenologue.
- 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).

Conditions

- L'activité de ce métier s'exerce au sein d'exploitations agricoles (viticulteurs, pomiculteurs, ...), de coopératives viticoles ou cidricoles, d'entreprises artisanales (cidreries, caves, brasseries, ...), de sociétés de négoce en vins ou de laboratoires oenologiques, ... en contact avec différents intervenants (services d'hygiène, producteurs, services commerciaux, ...), parfois en contact avec la clientèle (particuliers, professionnels, ...).
- Elle varie selon le type d'alcools (vin, bière, cidre, ...) et les modes d'organisation (fabrication artisanale, procédés automatisés, ...).
- L'activité est soumise à des variations saisonnières (récolte, fermentation, ...).

Activités

- Presser le raisin, malter l'orge, broyer les pommes, filtrer le moût (jus) et le mettre en cuve pour les opérations de fermentation
- Surveiller la fermentation, procéder à des ajouts en sucres, acides, levures, houblon, ... selon la matière première et en fonction des analyses et dégustations
- Soutirer le produit après fermentation et effectuer les opérations de finalisation (filtrage, clarification, élimination des levures)
- Effectuer la mise en fûts ou en bouteilles, le bouchage, l'étiquetage du vin, du cidre, de la bière, ...
- Nettoyer et maintenir en état de propreté et d'hygiène le matériel, les cuves, barriques, et les locaux

- Suivre et optimiser les étapes d'élaboration de produits alcoolisés : Alcools et spiritueux (Cognac, Calvados, ...), Bières, Cidres, Vins (blancs, rouges, rosés)
- Utiliser un engin nécessitant une habilitation : CACES R 389-1 (Transpalette à conducteur porté et préparateurs de commandes au sol), CACES R 389-3 (Chariots élévateurs en porte-à-faux de capacité inférieure ou égale à 6000 kg), CACES R 389-4 (Chariots élévateurs en porte-à-faux de capacité supérieure à 6000 kg), CACES R 389-5 (Chariots élévateurs à mât rétractable)
- Réaliser des tests de contrôle chimiques au cours du processus de fermentation et émettre des préconisations (ajouts d'ingrédients)
- Sélectionner des échantillons en cours de fabrication (vin de goutte, de presse, jus, ...) et élaborer des assemblages, des cuvées
- Surveiller et contrôler les conditions de stockage ou de vieillissement des produits en cave
- Effectuer des actions de communication et de promotion des produits auprès de clients/prospects
- Renseigner les clients sur les produits et effectuer la vente
- Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes
- Effectuer la gestion comptable et administrative d'une structure
- Coordonner l'activité d'une équipe

Compétences

- Utilisation de matériels vinicoles (pressoir, fouloir, égrappoir, ...)
- Utilisation de cuves de fermentation
- Embouteillage
- Types de cépages (ampélographie)
- Oenologie
- Réglementation sur la production vinicole
- Réglementation sur la production cidricole
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Principes de fermentation alcoolique
- Procédures d'échantillonnage
- Utilisation d'appareils de distillation (alambic)
- Processus de vinification
- Procédures de maltage et de brassage de céréales
- Procédés de pasteurisation
- Techniques de distillation
- Utilisation d'alcoomètre
- Techniques d'analyses chimiques
- Techniques d'assemblages de vins, de jus
- Spécificités de stockage des vins
- Circuits de distribution commerciale
- Eléments de base en marketing
- Utilisation de logiciels de gestion de stocks
- Utilisation de logiciels de gestion comptable
- Eléments de base en gestion comptable et administrative