

MAÎTRE(SSE) DE CHAI

CHEF(FE) CAVISTE, CHEF(FE) DE CAVE, OENOLOGUE



Code ROME : A1413 – Fermentation de boissons alcoolisées



DÉFINITION DU MÉTIER

Je pilote, encadre et contrôle l'ensemble des activités de cuverie, de cave ou de chai dans le respect des règles QHSE (qualité, hygiène, sécurité, sûreté et environnement) et assure la conception, l'élevage du vin, de l'approvisionnement du raisin dans la cave, jusqu'à sa mise en bouteille.



POSITIONNEMENT DANS L'ENTREPRISE

Je travaille au sein de la cave ou du chai et je peux encadrer les équipes d'agents de chai et de saisonniers.

La polyvalence de mes tâches à effectuer varie en fonction de la taille de la coopérative.

ACTIVITÉS

- Organisation et supervision de l'activité du chai
- Management opérationnel d'une équipe et des saisonniers
- Mise en œuvre du processus de vinification
- Réalisation de dégustations et analyses sensorielles sur des moûts et des vins finis
- Traitement et transmission des informations relatives à la qualité et la traçabilité des vins
- Contrôle du matériel de la cave



VOIES D'ACCÈS

Une certification de niveau 5 (Brevet de technicien supérieur - BTS) ou de niveau 6 (Licence professionnelle) dans le domaine viticole est exigée. Le diplôme DNO (Diplôme National d'Œnologue) est requis.





CONDITIONS D'EXERCICE

- Travail en zones sous conditions physiques contrôlées
- Manipulation et port de charges
- Forte variation de l'activité dans le temps
- Travail en équipe

ÉVOLUTIONS RÉCENTES DU MÉTIER

Le/ la maître(sse) de chai est amené(e) à développer de plus en plus de nouvelles techniques de vinification (par exemple, la désalcoolisation) ou d'élevage (par exemple, la mise en barrique et/ou en amphore) pour s'adapter aux nouvelles tendances de consommation.



PERSPECTIVES DE CARRIÈRE ET PASSERELLES MÉTIERS

Je peux évoluer vers des fonctions de responsable de laboratoire, de superviseur(se) de production (fabrication et/ou de conditionnement), de responsable de production ou de directeur(rice) de cave.

RESSOURCES TRANSVERSES

RESSOURCES COGNITIVES

Analyse et synthèse de l'information	★★★★
Résolution de problèmes	★★★☆☆
Organisation / autonomie	★★★★
Innovation	★★★★
Apprentissage et actualisation de ses compétences	★★★★

RESSOURCES SOCIALES ET RELATIONNELLES

Communication orale	★★★★
Communication écrite	★★★★
Travail en équipe	★★★★
Influence et persuasion	★★★★
Gestion des relations interpersonnelles, des situations relationnelles délicates	★★★★

RESSOURCES PERSONNELLES

Persévérance	★★★★
Traitement de situations sources de tension	★★★★
Adaptabilité/réactivité/proactivité	★★★★
Rigueur et fiabilité	★★★★
Prise d'initiative/gestion des aléas	★★★★

[Découvrir le métier en vidéo](#)



En savoir +
Site web [nourristonfutur](#)

