

A1413

FERMENTATION DE BOISSONS ALCOOLISÉES

Autres emplois décrits

- Aide caviste
- Brasseur / Brasseuse de bière
- Brasseur-malteur / Brasseuse-malteuse
- Caviste
- Chef caviste
- Chef de cave
- Cidrier / Cidrière
- Cuviste
- Employé / Employée de chai
- Maître / Maîtresse de chai
- Oenologue
- Oenologue conseil
- Oenologue en recherche développement
- Ouvrier / Ouvrière de chai
- Ouvrier / Ouvrière de cidrerie

Définition

- 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 à l'emploi

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).

Certifications et diplômes :

- Chariots à mât rétractable (CACES R 489-5) - Depuis le 01/01/2020
- Chariots élévateurs à mât rétractable (CACES R 389-5)
- Chariots élévateurs en porte-à-faux de capacité inférieure ou égale à 6000 kg (CACES R 389-3)
- Chariots élévateurs en porte-à-faux de capacité supérieure à 6000 kg (CACES R 389-4)
- Chariots frontaux en porte-à-faux (capacité nominale < ou = à 6 tonnes) (CACES R 489-3) - Depuis le 01/01/2020
- Chariots frontaux en porte-à-faux (capacité nominale > 6 tonnes) (CACES R 489-4) - Depuis le 01/01/2020
- Gerbeurs à conducteur porté (hauteur de levée > 1.20 m) (CACES R 489-1B - Depuis le 01/01/2020
- Transpalette à conducteur porté et préparateurs de commandes au sol (CACES R 389-1)
- Transpalette et préparateurs sans élévation du poste de conduite (h < ou = à 1,20 m) (CACES R 489-1A) - Depuis le 01/01/2020

Compétences

Savoir-faire

Conception	<ul style="list-style-type: none"> Élaborer un assemblage ou une cuvée Porter une appréciation gustative et olfactive
Production, Fabrication	<ul style="list-style-type: none"> Préparer un support, une matière Effectuer et suivre les étapes d'élaboration d'un alcool Relever, contrôler, ajuster des mesures et dosages Ajuster le dosage des ingrédients d'un alcool Conduire et contrôler un procédé de fermentation Soutirer un produit après fermentation Collecter des produits, des matériaux, des matières premières Approvisionner une machine en matière première ou en produit Effectuer des mélanges de matières premières Transformer une matière première Transformer des matières premières d'origine végétale Utiliser une installation, une machine Utiliser et régler des machines ou équipements agroalimentaires Utiliser et régler des machines ou équipements d'artisanat
Maintenance, Réparation	<ul style="list-style-type: none"> Entretien un équipement, une machine, une installation Entretien, nettoyer un espace, un lieu, un local Manipuler des produits de nettoyage et d'entretien Contrôler les conditions de stockage des produits
Prévention des risques	<ul style="list-style-type: none"> Organiser ou surveiller des phases de fabrication
Gestion des stocks	<ul style="list-style-type: none"> Contrôler l'état des stocks Définir des besoins en approvisionnement Manipuler un engin de manutention ou de chantier Conditionner des produits avant une opération de fermentation Réaliser la mise en fûts ou en bouteilles, le bouchage, l'étiquetage du vin, du cidre, de la bière, ...
Logistique	<ul style="list-style-type: none"> Organiser le traitement des commandes
Relation client	<ul style="list-style-type: none"> Accueillir, orienter, informer une personne
Développement commercial	<ul style="list-style-type: none"> Conclure une vente Présenter et valoriser un produit ou un service Présenter des échantillons ou des modèles à des clients Présenter des vins lors de visites de domaines, de caves et faire procéder à des dégustations

Recherche, Innovation

Sélectionner un échantillon en cours de fabrication
Réaliser des tests de contrôle chimique au cours du processus de fermentation et émettre des préconisations (ajouts d'ingrédients)

Management

Animer, coordonner une équipe

Conseil, Transmission

Conseiller des clients sur l'association de mets et boissons

Gestion administrative

Assurer la gestion administrative d'une activité

Gestion et contrôle

Réaliser des opérations comptables

Organisation

Utiliser les outils bureautiques

Savoir-être professionnels

Être à l'écoute, faire preuve d'empathie
Faire preuve de rigueur et de précision
Faire preuve de curiosité

Savoirs

Domaines d'expertise

Élimination des levures

Pomiculture

Techniques d'assemblages de vins, de jus

Techniques de clarification

Techniques de distillation

Viticulture

Analyse chimique

Biérologie

Chimie

Zymologie

Oenologie

Oenologie du cidre

Techniques de dégustation

Vinification

Merchandising / Marchandisage

Sommellerie

Spécificités de stockage des vins

Logiciel de gestion de stocks

Logiciels comptables

Normes et procédés

Brassage de céréales
Fermentation alcoolique
Maltage de céréales
Marketing / Mercatique
Procédures d'échantillonnage
Procédures d'encaissement
Réglementation d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)
Réglementation sanitaire
Réglementation sur la production cidricole
Réglementation sur la production vinicole
Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Produits, outils et matières

Utilisation d'alcoomètre
Utilisation d'appareils de distillation (alambic)
Utilisation de cuves de fermentation
Utilisation de matériel de nettoyage
Utilisation de matériel vinicole
Caractéristiques des vins et spiritueux
Préparations culinaires de base
Types de cépages (ampélographie)
Vignobles et appellations

Techniques professionnelles

Techniques d'embouteillage
Techniques de filtrage
Techniques de pasteurisation

Contextes de travail



Conditions de travail et risques professionnels

Déplacements professionnels
En laboratoire
Port et manipulation de charges lourdes



Horaires et durée du travail

Travail le samedi
Travail saisonnier

Secteurs d'activité

• Industrie - Alimentaire