



CAVISTE

• Les missions

Sous la responsabilité du (de la) maître de chai et en collaboration avec l'œnologue, le (la) caviste met en œuvre les étapes de fabrication, de conservation et de conditionnement du vin.

Le (la) caviste réceptionne le raisin en cave. Il (elle) procède ensuite à l'élevage du vin (soutirage, collage, filtrage...), à l'élaboration des cuvées (prélèvement d'échantillons pour analyses, assemblages...) puis à la mise en bouteilles. Le (la) caviste réalise la futaille (l'amarrage et l'entretien des fûts notamment).

Le (la) caviste prend également part à l'organisation matérielle et la gestion du chai : le respect des normes d'hygiène, la gestion et la surveillance du niveau des stocks année par année, le suivi et le contrôle des fermentations, la déclaration administrative de la récolte...

• Conditions de travail

Le (la) caviste œuvre, sous la responsabilité du maître de chai, pour le compte d'une exploitation viticole, d'un groupement d'exploitations viticoles, d'une cave coopérative ou d'une maison de négoce. Il (elle) travaille en équipe, essentiellement au sein du chai. Le (la) caviste a des horaires qui varient sensiblement en fonction des saisons (activité plus dense de septembre à décembre à réception de la vendange).

• Compétences requises

La disponibilité du (de la) caviste est appréciée lorsque l'activité s'intensifie. Ses activités variées imposent une capacité d'adaptation aux différentes tâches. De la rigueur, de la précision et de la méthode sont des qualités recherchées chez un (une) caviste, nécessaires à la réalisation des différentes étapes du processus d'élaboration d'un vin de qualité. Le (la) caviste doit être méticuleux·se et respecter les règles de sécurité et d'hygiène propres à l'élevage du vin.





CAVISTE

• Formation requise

Il existe différentes formations de tous niveaux permettant d'accéder au métier de caviste et notamment :

- CAPA Vigne et vin ou agricole (métiers de l'agriculture)
- Bac professionnel Conduite et gestion de l'exploitation agricole, option Vigne et vin
- BPA travaux de la vigne et du vin, spécialité travaux de la cave (ouvert aux salariés cavistes)
- BPREA viticulture

• Evolutions possibles du métier

Le (la) caviste peut accéder au poste de maître de chai par l'approfondissement de ses connaissances sur les techniques de la cave et sur le processus d'élaboration du vin. Il (elle) doit alors acquérir un degré d'autonomie suffisant et être capable d'encadrer du personnel pour accéder aux postes de manager. Il (elle) peut également se spécialiser par le biais de diplôme de niveaux supérieurs. Il (elle) pourra ainsi par la suite prétendre à des postes d'œnologue (sous réserve de l'obtention d'un diplôme national en œnologie) ou de directeur·trice technique.

• Salaire moyen

Un (une) caviste en début de carrière est rémunéré·e à partir du S.M.I.C. voir plus selon le degré de responsabilité du poste. Un (une) caviste expérimenté·e peut prétendre à une rémunération pouvant atteindre 40 000 € par an*.

*Chiffre avant inflation, datant de 2019.

FORMATIONS . MÉTIERS . OFFRES D'EMPLOIS

WWW.VITABOURGOGNE.COM

