

A1413 - Fermentation de boissons alcoolisées

Appellations

- Aide caviste
- Brasseur / Brasseuse de bière
- Brasseur-malteur / Brasseuse-malteuse
- Caviste
- Chef caviste
- Chef de cave
- Cidrier / Cidrière
- 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 métier

Cet emploi/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 d'exercice de l'activité

L'activité de cet emploi/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 et compétences de base

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

Compétences








Activités et compétences de base

Activités	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> ■ 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 	<p>Savoirs théoriques et procéduraux</p> <ul style="list-style-type: none"> 📖 Eléments de base en viticulture <ul style="list-style-type: none"> ■ Types de cépages (ampélographie) 📖 Eléments de base en pomiculture <ul style="list-style-type: none"> ■ Oenologie ■ Réglementation sur la production vinicole ■ Réglementation sur la production cidricole ■ Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire 📖 Eléments de base en chimie <ul style="list-style-type: none"> ■ Principes de fermentation alcoolique ■ Procédures d'échantillonnage <p>Savoirs de l'action</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Utilisation de matériels vinicoles (presseur, fouloir, égrappoir, ...) ■ Utilisation de cuves de fermentation 📖 Dégustation d'assemblages de vins, de jus <ul style="list-style-type: none"> ■ Embouteillage 📖 Utilisation de matériel de nettoyage

Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
<p>Suivre et optimiser les étapes d'élaboration de produits alcoolisés :</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Alcools et spiritueux (Cognac, Calvados, ...) ■ Bières ■ Cidres ■ Vins (blancs, rouges, rosés) 	<p>Savoirs théoriques et procéduraux</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Processus de vinification 📖 Vignobles et appellations <ul style="list-style-type: none"> ■ Procédures de maltage et de brassage de céréales ■ Procédés de pasteurisation ■ Techniques de distillation <p>Savoirs de l'action</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Utilisation d'appareils de distillation (alambic)
<p>Utiliser un engin nécessitant une habilitation :</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 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) 	

Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> ■ CACES R 389-5 (Chariots élévateurs à mât rétractable) 	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Réaliser des tests de contrôle chimiques au cours du processus de fermentation et émettre des préconisations (ajouts d'ingrédients) 	<p>Savoirs théoriques et procéduraux</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Techniques d'analyses chimiques <p>Savoirs de l'action</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Utilisation d'alcoomètre
<ul style="list-style-type: none"> ■ Sélectionner des échantillons en cours de fabrication (vin de goutte, de presse, jus, ...) et élaborer des assemblages, des cuvées 	<p>Savoirs théoriques et procéduraux</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Techniques d'assemblages de vins, de jus
<ul style="list-style-type: none"> ■ Surveiller et contrôler les conditions de stockage ou de vieillissement des produits en cave 	<p>Savoirs théoriques et procéduraux</p> <p> Techniques de tonnellerie</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Spécificités de stockage des vins
<ul style="list-style-type: none"> ■ Effectuer des actions de communication et de promotion des produits auprès de clients/prospects 	<p>Savoirs théoriques et procéduraux</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Circuits de distribution commerciale ■ Eléments de base en marketing <p>Savoirs de l'action</p> <p> Utilisation d'outils bureautiques (traitement de texte, tableur,...)</p>
<ul style="list-style-type: none"> ■ Renseigner les clients sur les produits et effectuer la vente 	<p>Savoirs théoriques et procéduraux</p> <p> Procédures d'encaissement</p>
<ul style="list-style-type: none"> ■ Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes 	<p>Savoirs théoriques et procéduraux</p> <p> Règles de gestion de stocks</p> <p>Savoirs de l'action</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Utilisation de logiciels de gestion de stocks
<p> Former des élèves aux techniques de dégustations œnologiques et apporter des conseils sur l'association mets et boissons</p>	<p>Savoirs théoriques et procéduraux</p> <p> Sommellerie</p> <p> Eléments de base en production culinaire</p>
<ul style="list-style-type: none"> ■ Effectuer la gestion comptable et administrative d'une structure 	<p>Savoirs théoriques et procéduraux</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Eléments de base en gestion comptable et administrative <p>Savoirs de l'action</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Utilisation de logiciels de gestion comptable

Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> ■ Coordonner l'activité d'une équipe 	

Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
<ul style="list-style-type: none"> ■ Brasserie artisanale ■ Cave vinicole ■ Cidrerie ■ Exploitation cidricole ■ Exploitation viticole / vinicole ■ Laboratoire d'analyses 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Commerce de gros 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Travail en indépendant

Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers proches

Fiche ROME	Fiches ROME proches
A1413 - Fermentation de boissons alcoolisées <ul style="list-style-type: none"> ■ Toutes les appellations 	A1412 - Fabrication et affinage de fromages <ul style="list-style-type: none"> — Toutes les appellations
A1413 - Fermentation de boissons alcoolisées <ul style="list-style-type: none"> ■ Toutes les appellations 	D1106 - Vente en alimentation <ul style="list-style-type: none"> — Vendeur / Vendeuse en vins et spiritueux
A1413 - Fermentation de boissons alcoolisées <ul style="list-style-type: none"> ■ Oenologue 	D1501 - Animation de vente <ul style="list-style-type: none"> — Toutes les appellations
A1413 - Fermentation de boissons alcoolisées <ul style="list-style-type: none"> ■ Toutes les appellations 	H2102 - Conduite d'équipement de production alimentaire <ul style="list-style-type: none"> — Brasseur / Brasseuse en salle de commande

Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME	Fiches ROME envisageables si évolution
A1413 - Fermentation de boissons alcoolisées <ul style="list-style-type: none"> ■ Toutes les appellations 	A1405 - Arboriculture et viticulture <ul style="list-style-type: none"> — Toutes les appellations
A1413 - Fermentation de boissons alcoolisées <ul style="list-style-type: none"> ■ Toutes les appellations 	D1301 - Management de magasin de détail <ul style="list-style-type: none"> — Toutes les appellations
A1413 - Fermentation de boissons alcoolisées <ul style="list-style-type: none"> ■ Toutes les appellations 	D1402 - Relation commerciale grands comptes et entreprises <ul style="list-style-type: none"> — Attaché commercial / Attachée commerciale grandes et moyennes surfaces de vente (GMS)

Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME	Fiches ROME envisageables si évolution
A1413 - Fermentation de boissons alcoolisées <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations	D1407 - Relation technico-commerciale <ul style="list-style-type: none">Courtier / Courtière en vins
A1413 - Fermentation de boissons alcoolisées <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations	D1502 - Management/gestion de rayon produits alimentaires <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations
A1413 - Fermentation de boissons alcoolisées <ul style="list-style-type: none">Maître / Maîtresse de chaiOenologue	G1804 - Sommellerie <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations
A1413 - Fermentation de boissons alcoolisées <ul style="list-style-type: none">Oenologue en recherche développement	H1505 - Intervention technique en formulation et analyse sensorielle <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations
A1413 - Fermentation de boissons alcoolisées <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations	K2109 - Enseignement technique et professionnel <ul style="list-style-type: none">Moniteur / Monitrice en centre de formation d'apprentis