

AGENT DE CHAI H/F

Autres dénominations : Caviste, Agent vinicole, Salarié de chai

Filières liées : **Agriculture biologique** **Vigne et vin**

Fiche métier sur AgrOrientation : <https://www.agrorientation.com/trouver-mon-metier-ideal/je-recherche-un-metier/agent-de-chai-hf>

Mission et activité du métier

Fait pour vous si vous aimez :

Produire, fabriquer

Fournitures, machines et matériels agricoles, nouvelles technologies

Produits alimentaires, boissons, vins, alimentation, nutrition

Sur les consignes du maître de chai :

- L'agent de chai prépare le chai et vérifie le matériel.
- Il réceptionne la vendange et prélève des échantillons de raisin pour analyse.
- Il assure le suivi et le contrôle des fermentations.
- Il effectue les opérations nécessaires à l'élevage du vin : soutirage, collage, filtrage, etc. Il prélève des échantillons de vin, pour analyse, en respectant les protocoles.
- Selon son degré de responsabilité, il peut goûter les vins et participer à leurs assemblages.
- Il participe également aux opérations de conditionnement du vin : embouteillage, habillage, mise en caisse. Dans ce cadre, il peut être amené à piloter une ligne automatisée ou à manipuler un chariot élévateur.
- Parallèlement, il effectue les travaux liés à l'activité courante du chai (entretien des matériels, de la cave...). Il peut éventuellement transmettre les consignes de sécurité au personnel saisonnier et contrôler leur mise en application.

Conditions d'exercice

L'agent de chai travaille dans une exploitation viticole, pour un groupement d'exploitations viticoles, pour une cave coopérative ou pour une société de négoce.

Sous la responsabilité du maître de chai, il travaille en équipe, essentiellement dans le chai et sa période d'activité la plus intense se situe entre septembre et décembre.

L'exercice de ce métier nécessite le respect des règles de sécurité (travail en hauteur, manipulation de matériel) et d'hygiène ainsi que l'accoutumance aux odeurs de fermentation.

Compétences et qualités

La disponibilité de l'agent de chai est appréciée en période de pointe. Ses activités variées nécessitent une capacité d'adaptation aux différentes tâches.

De la rigueur et de la méthode sont également indispensables à la réalisation des différentes étapes du processus d'élaboration d'un vin de qualité.

Par ailleurs, l'agent de chai doit être vigilant dans l'application des règles de sécurité et soucieux de l'hygiène afin d'éviter d'éventuelles contaminations du vin. Il doit, dans certains cas, savoir piloter une ligne automatisée et être titulaire d'une licence de cariste.

Perspectives d'évolutions

Pour accéder au poste de maître de chai, l'agent de chai doit approfondir ses connaissances sur les techniques de la cave et sur le processus d'élaboration du vin.

Il doit également acquérir un degré d'autonomie suffisant et être capable d'encadrer du personnel.

En savoir plus

Consulter : la fiche ROME n° A1413 du Pôle emploi www.pole-emploi.fr

Contacteur :

- les Vignerons Indépendants - www.vigneron-independant.com

- les Vignerons Coopérateurs de France - www.vignerons-cooperateurs.coop

Fiche présentée par



Pour tout complément d'information, contactez : contact@agrorientation.com