

Maître/-esse caviste DF

égrapper, presser, mélanger, examiner, entretenir, mettre en bouteille, diriger

Les maîtres et maîtresses cavistes dirigent des entreprises de préparation du vin, des commerces de vin ou des caves à vin. Ils s'occupent beaucoup de chiffres, observent le marché, analysent les chances et les risques de leur entreprise et planifient son développement à long terme. Ils relèvent et interprètent les chiffres clés de gestion de leur entreprise et veillent à ce qu'ils restent dans le noir.

La tâche principale des maîtres et maîtresses est l'organisation de la production viticole. Ils décident des méthodes de vinification et surveillent la fermentation, le traitement, la mise en bouteille et l'évaluation du vin. Ils dirigent les collaborateurs, forment les apprentis et veillent à une propreté et une hygiène méticu-

leuses. Ils s'intéressent aux spécificités des différents cépages, millésimes et types de vin et adaptent les processus de l'entreprise en conséquence.

Les maîtres et maîtresses cavistes veillent à ce que la production soit la plus écologique et la plus efficace possible. Ils s'occupent en outre des questions administratives telles que les assurances, la comptabilité salariale et le marketing. Ils entretiennent des contacts avec les clients et recherchent différents canaux de vente pour la distribution et la commercialisation de leurs produits. Ils veillent également à ce que les prix soient équitables afin de maintenir la compétitivité de leur entreprise.



Quoi et pourquoi?

- ▶ Afin que son entreprise prospère, le maître caviste développe une stratégie d'exploitation appropriée et définit un plan d'affaires qui se base sur l'analyse des forces, des faiblesses, des opportunités et des risques de l'entreprise.
- ▶ Afin que son vin réponde aux exigences qualitatives élevées, le maître caviste surveille la transformation en moût ainsi que le contrôle de la teneur en sucre et de la qualité des raisins livrés.
- ▶ Afin d'éviter la présence de saletés et de résidus de peaux dans le vin, la maîtresse caviste veille à ce que celui-ci soit pré-clarifié mécaniquement et chimiquement avant le processus de fermentation et prélève des échantillons pour documenter l'avancement et la qualité.
- ▶ Afin que son vin soit connu au-delà des frontières du pays, la maîtresse caviste organise et gère son entreprise à long terme de manière à ce que la production soit de haute qualité, durable, écologiquement efficace, et adaptée au marché.

Les faits

Admission En passant l'examen: Brevet fédéral du domaine de l'agriculture ainsi que les certificats de modules requis ou inscription aux examens de modules.

Formation Formation continue modulaire en cours d'emploi. Remarque: les frais de cours sont partiellement couverts par la Confédération.

Les aspects positifs Les maîtres et maîtresses cavistes contribuent de manière significative à la production des différentes denrées alimentaires, à la préservation des diverses bases naturelles de la vie et à l'entretien du paysage culturel. Ils combinent la tradition avec les techniques les plus récentes et gardent toujours à l'es-

prit qu'il faut produire la meilleure qualité de vin possible.

Les aspects négatifs L'offre de vins de qualité est importante dans le monde entier. Certains pays ont en outre des coûts de production nettement plus bas. En Suisse, c'est un défi permanent que de rester dans la course et de réussir sa gestion.

Bon à savoir Les maîtres et maîtresses cavistes dirigent des entreprises de vinification, des magasins de vin ou des caves. Certains de ces experts travaillent également comme conseillers et conseillères. Le marché est très concurrentiel. Il faut faire preuve d'ingéniosité, d'esprit d'entreprise et d'un sens aigu des tendances pour s'imposer.

Profil requis

	avantageux	important	très important
bon sens de l'odorat, bon sens du goût	■		
compétences commerciales, sens des nombres		■	
intérêt pour l'alimentation		■	
loyauté	■		
qualités de dirigeant, capacité de communiquer		■	
réflexion analytique		■	
résilience, constitution robuste		■	
sens des responsabilités, conscience de la qualité		■	
sensibilisation à l'hygiène, sens de l'ordre et de la propreté		■	
volonté de travailler selon un horaire irrégulier		■	

Plans de carrière

Études postgrades dans des domaines connexes, tels que l'ingénierie agricole, l'enseignement et le conseil, le management et le leadership, la gestion d'entreprise, etc.

Œnologue HES, ingénieur/e alimentaire HES, biotechnologue HES, agronome HES (Bachelor)

Technicien/ne vitivinicole ES, technicien/ne ES en agroalimentaire (diplôme fédéral)

Maître/-esse caviste DF

Brevet fédéral du domaine de l'agriculture (voir admission)