

Caviste CFC

égrapper, presser, mélanger, inspecter, élever, conserver, mettre en bouteille

Les cavistes travaillent différentes variétés de cépages de vins blancs et rouges. Ils créent des vins jeunes avec des installations techniques modernes et les vinifient dans des fûts et des citernes. Ils élèvent le vin pendant de longs mois, depuis l'élaboration jusqu'à la phase de mise en bouteille. Ils l'élèvent pour obtenir le meilleur vin possible. À cette fin, ils surveillent la fermentation, vérifient la température et la teneur en sucres, observent et influencent la fermentation malolactique et veillent à des températures favorables pour les

processus. En laboratoire, ils inspectent constamment des échantillons afin d'assurer une qualité constante des vins.

Afin de tester la maturation des différentes variétés et si nécessaire les améliorer, ils goûtent le vin. Pour cette raison, les cavistes ont un sens gustatif et un odorat particulièrement développés. Après presque une année, ils mettent le vin en bouteilles avec des installations d'embouteillages modernes. En plus des vins, ils produisent également des spiritueux et du jus de raisin.



Quoi et pourquoi?

- ▶ Afin que le caviste puisse obtenir une qualité de vin élevée, il doit tout d'abord évaluer la qualité du cépage, car ce dernier est un facteur important.
- ▶ Afin que les processus de production se déroulent dans des conditions d'hygiène irréprochables, la caviste veille à la propreté constante de tous les contenants, installations et équipements.
- ▶ Afin que le moût (mélange de jus, les peaux, la pulpe et les pépins) puisse fermenter, le caviste ajoute une levure élevée spécialement à cet effet.
- ▶ Afin que les vins jeunes se vinifient le mieux possible, la caviste aborde chaque variété et chaque millésime d'une manière particulière et ne respecte pas un schéma rigide.
- ▶ Afin que nous puissions apprécier des vins vieillissants, le caviste les met en bouteilles et colle les étiquettes en conséquence.
- ▶ Afin que la caviste puisse bien surveiller et guider le déroulement de la vinification jusqu'à maturité, elle effectue régulièrement des tests chimiques.

Les faits

Admission Scolarité obligatoire achevée, niveau moyen ou supérieur.

Formation 3 ans d'apprentissage dans des exploitations privées ou des entreprises viticoles.

Pour les personnes ayant déjà obtenu un CFC dans le champ professionnel de l'agriculture, la formation dure 1 an.

Agropraticien/ne AFP: formation de base de 2 ans avec attestation. Une description individuelle est disponible sur www.gateway.one/formations.

Les aspects positifs Tous les ans, la vinification est un nouveau défi. De plus, le vin est un produit naturel qui

a une longue tradition et qui ravit les esprits.

Les aspects négatifs Dans les caves, il fait toujours froid. En outre, il faut faire preuve de prudence avec les substances chimiques, dans la production du vin.

Bon à savoir Les cavistes dégustent du vin régulièrement. Cependant, il n'est pas question d'ivresse, car les professionnels boivent en fait beaucoup d'eau, mangent du pain et goûtent le vin qu'ils n'avalent pas, mais recrachent dans une coupelle tastevin. Ils ont besoin de garder l'esprit clair dans leur travail.

Profil requis

	avantageux	important	très important
bon sens de l'odorat, bon sens du goût	[Barre pleine]		
compréhension technique	[Barre à 25%]		
constitution robuste	[Barre à 75%]		
intérêt pour l'alimentation, intérêt pour les plantes	[Barre à 80%]		
intérêt pour les équipements et machines motorisés	[Barre à 90%]		
loyauté	[Barre à 85%]		
retentivité	[Barre à 60%]		
sens de l'observation	[Barre à 40%]		
sens des responsabilités, fiabilité	[Barre à 95%]		
sensibilisation à l'hygiène	[Barre à 85%]		

Plans de carrière

Bachelor of Science HES en viticulture et œnologie ou en technologie alimentaire

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

Maître/sse caviste DF, maître/sse viticulteur/-trice DF (diplôme fédéral)

Chef/fe d'exploitation caviste BF, chef/fe d'exploitation viticole BF (brevet fédéral)

Caviste CFC

Agropraticien/ne AFP (orientation vinification) ou scolarité obligatoire achevée