CQP Agent spécialisé en travail de cave, de cuverie ou de chai (2026)

Numéro identifiant: 41453

Missions principales:

Les principales activités de l'agent spécialisé en travail de cave, de cuverie ou de chai sont :

- Réalisation des opérations de transformation et d'élaboration des vins, spiritueux, jus de fruits et/ou sirops
  Réalisation des opérations de chai et de cuve
- Entretien et maintenance de 1er niveau des installations et équipements
- Contribution à la qualité et à la traçabilité des vins, spiritueux, jus de fruits et/ou sirops

Compétences:

Bloc de compétences 1 : Réaliser les opérations de transformation et d'élaboration des vins, spiritueux, jus de fruits et/ou sirops

Ocapiat

- Préparer son poste de travail en prenant en compte les informations, consignes nécessaires à son intervention (documentations, ordre de travail, cahier des charges) et environnement dans le but de réaliser les opérations dans des conditions optimales et dans le respect des normes de sécurité alimentaire.
- Réaliser les différentes opérations techniques nécessaires à la transformation et l'élaboration des produits Dans le respect du processus et en utilisant les équipements spécifiques adaptés dans le but d'obtenir le produit attendu dans le respect des normes actuelles de qualité et de sécurité alimentaire applicables aux boissons alcoolisées et/ou non alcoolisées.
- Réaliser les prélèvements d'échantillons représentatifs nécessaires au suivi du processus en utilisant les instruments de mesure appropriés, les analyses établies en laboratoire et/ou les instructions du cahier des charges afin de sélectionner les équipements et traitements à effectuer dans le respect des règles de sécurité alimentaire.
- Effectuer des ajustements de paramètre techniques et de traitements adaptés à chaque étape du processus en accord avec les procédures établies, les règles de sécurité et avec l'aval de son responsable, le cas échéant afin d'atteindre ou d'améliorer la qualité du produit fini conformément aux normes de sécurité

alimentaire en vigueur et au cahier des charges.
- Réaliser le contrôle du produit à chaque étape du processus en détectant les signes d'altération visuelle du produit, des équipements, des conditions de stockage afin d'effectuer les actions correctrices ou d'alerter son responsable en cas d'incident.

Bloc de compétences 2 : Contribuer à la qualité et à la traçabilité des vins, spiritueux, jus de fruits et/ou sirops

- Gérer les stocks de vracs, de produits semi-finis, de produits œnologiques de la cuverie et /ou de produits finis en vérifiant la conformité des produits et en réalisant des inventaires réguliers afin de garantir la disponibilité et la conformité des produits au moment opportun.
- Mettre en œuvre les pratiques et procédures liées à l'environnement en assurant le tri des déchets, le stockage sécurisé des produits chimiques et les gestes d'économie d'énergie de façon à garantir le respect des règles et procédures en vigueur en entreprise.
- Assurer la traçabilité des différents lots en réalisant la saisie des informations relatives à l'ensemble des opérations réalisées (intrants et opérations physiques) via les outils numériques dédiés ou le cahier de chai afin de garantir les objectifs de qualité tout en respectant la règlementation en vigueur.
- Procéder aux autocontrôles prévus selon les opérations conduites en mettant en application les normes et procédures des démarches qualité (ISO, IFS, méthode HACCP) afin de répondre aux normes de qualité et de traçabilité en vigueur dans le secteur.

Ocapiat

Bloc de compétences 3 : Réaliser les opérations de chai et de cuve, l'entretien et la maintenance de 1er niveau des installations et équipements.

- Effectuer les opérations de remplissage et de vidange des contenants (citernes, cuves, barriques, etc.) en utilisant le matériel et les installations adaptés de la cuverie et en s'assurant de la propreté des équipements et installations afin de garantir l'acheminement, de préserver l'intégrité des produits et le stockage optimum des produits.
- Appliquer les gestes et postures de santé et sécurité lors des opérations de déchargement et de manutention et des équipements (tuyaux, pompes, barriques, etc.) afin de garantir la santé et la sécurité de l'ensemble des personnes présentes sur le lieu de travail
- Nettoyer et désinfecter les locaux, installations et petit matériel nécessaires au travail de cave, de cuve ou de chai selon le plan d'hygiène défini, les conditions et préconisations d'utilisation des produits et en veillant au respect des consignes de sécurité afin de permettre une production répondant aux normes de sécurité alimentaire, des biens et des personnes
- Réaliser les opérations de maintenance préventive et curative de premier niveau des équipements en effectuant les opérations, contrôles, tests et mesures prévues par la norme et les procédures en vigueur dans l'entreprise afin d'établir l'origine,

les actions de résolution des défaillances et/ou transmettre l'information à l'interlocuteur adapté.

Prérequis nécessaires à la formation:

Aucun

Fonction:

L'Agent spécialisé en travail de cave, de cuverie ou de chai intervient sur toutes les étapes de transformation des boissons alcoolisées (vins tranquilles, vins effervescents, cidres, spiritueux), des jus et des sirops. Il assure le travail de cuve, contribue à la qualité du produit et à l'organisation du travail.

Métiers accessibles via la certification:

- Caviste
- Cuviste
- Ouvrier de chai et de fermentation
- Vinificateur

Ocapiat