CQP Caviste en cave coopérative (2026)

Numéro identifiant: 41474

Missions principales:

- Conduire le processus de transformation de l’apport du raisin à l’enlèvement du vin
- Assurer l’entretien de la cuverie, des équipements et matériels de la cave
- Mettre en œuvre et suivre les exigences en vigueur dans la cave à toutes les étapes de la transformation
- Organiser l’activité en termes de moyens humains et de gestion de stocks

Compétences:

Bloc de compétences 1 : Conduire les opérations de réception, de vinification, d’élevage, d’enlèvement et de conditionnement des vins

- Réaliser les traitements des vendanges et des moûts en utilisant le matériel mis à disposition, en s’appuyant sur les consignes données par le responsable hiérarchique et en appliquant les règles de sécurité en vigueur afin de préparer les vendanges et les moûts à la fermentation.
- Contrôler les paramètres analytiques du produit en fonction des étapes de l’itinéraire en utilisant les procédures et appareils mis à disposition par l’entreprise, afin de garantir le respect des normes de qualité et des consignes œnologiques.
- Mettre en œuvre les opérations techniques de clarification en utilisant le matériel désigné, en appliquant les consignes de sécurité et d’hygiène et en identifiant les points critiques, le cas échéant, dans le but de préparer la phase de fermentation.
- Enregistrer les paramètres de suivi en utilisant les outils et supports en vigueur dans l’entreprise et en mentionnant les points critiques afin d’assurer la traçabilité des opérations de traitement des vendanges et des moûts.
- Effectuer les ajouts de produits œnologiques selon les protocoles établis et appliquant les calculs de dose et les procédures de dosage sous la responsabilité de son supérieur hiérarchique pour obtenir les résultats attendus sur la fermentation alcoolique et malolactique.
- Conduire les procédés spécifiques de macération et de fermentation alcoolique et malolactique en appliquant les paramètres analytiques et en identifiant les anomalies éventuelles afin d’atteindre les objectifs qualitatifs et quantitatifs définis par les cahiers des charges.
- Effectuer les actions correctives (acidification, moût concentré rectifié, etc.)

éventuelles, sur la base du contrôle et de l'observation d'anomalies et en se référant aux consignes du supérieur hiérarchique, afin d'assurer le bon déroulement de la vinification.
- Contrôler les conditions d'élevage des vins à l'aide des équipements de suivi appropriés (thermomètres, hygromètres…) afin de garantir les objectifs de production.
- Manipuler les vins en réalisant les opérations spécifiques à la phase d'élevage des vins en fonction des consignes reçues et dans le respect des règles de sécurité physique et sanitaire pour préserver leur intégrité, éviter tout risque d'oxydation ou de contamination et garantir la conformité aux normes de qualité.
- Participer aux protocoles d'analyse des vins avec son supérieur hiérarchique, en effectuant des prélèvements d'échantillons pour vérifier leur conformité aux critères qualité définis et assurer la protection des vins.
- Evaluer la qualité organoleptique des vins en participant aux dégustations techniques avec les techniciens œnologues et/ou le maître de chai afin d'ajuster les actions à mener, le cas échéant.
- Conduire les travaux liés à la préparation des vins à leur enlèvement et à leur conditionnement en utilisant le matériel mis à disposition, en appliquant la réglementation en vigueur et les cahiers des charges et en vérifiant la conformité des produits (échantillons) afin de respecter les échéances de livraison.
- Réaliser le conditionnement des vins en appliquant les méthodes spécifiques aux vins tranquilles et/ou vins effervescents ainsi que la démarche HACCP, afin d'assurer la qualité des vins (conservation, cadre réglementaire…).
- Enregistrer les opérations d'élevage, d'enlèvement et de conditionnement réalisées sur le produit en appliquant les consignes de la cave et en utilisant les supports existants en vue de garantir la traçabilité des produits et des opérations.

Bloc de compétences 2 : Réaliser les opérations techniques et d'entretien des installations de la cave

- S'assurer de l'état initial d'hygiène de la cuverie et des équipements de la cave en réalisant une inspection visuelle et en utilisant des outils de contrôle spécifiques pour garantir la conformité sanitaire des produits de la cave.
- Réaliser les opérations d'entretien et de nettoyage en respectant la réglementation et les normes de sécurité physique et sanitaire afin de réduire les risques sanitaires.
- Réaliser le suivi des opérations d'entretien en identifiant les risques et les anomalies en alertant son supérieur hiérarchique et en proposant des améliorations, le cas échéant, afin de maintenir l'activité sous contrôle.
- Sélectionner les différents matériels et équipements nécessaires aux opérations de vinification en tenant compte de leurs spécifications et des besoins de production, en vérifiant leur disponibilité et conformité afin de garantir la fluidité des opérations de transformation et les normes de production.
- Installer les circuits de transfert en les ajustant aux plans de production et en appliquant les consignes de sécurité physique pour optimiser les flux de production et garantir une installation conforme aux exigences techniques.

- Vérifier le bon fonctionnement de chaque équipement avant leur mise en service, dans le respect des consignes, du cadre réglementaire et des exigences en vigueur en matière de sécurité physique pour garantir la fiabilité et la sécurité des équipements et prévenir toute panne ou dysfonctionnement, le cas échéant.
- Identifier les pannes et/ou dysfonctionnements grâce à des outils et techniques spécifiques en alertant la hiérarchie, le cas échéant, pour minimiser les arrêts de production.
- Maintenir l'étanchéité des équipements et matériels en vérifiant la tuyauterie, en utilisant des produits spécifiques et en appliquant les règles de sécurité pour éviter les fuites.
- Entretenir les pompes en vérifiant les filtres, les moteurs et les raccords des pompes, en nettoyant les pièces mobiles et en ajustant les réglages pour éviter les interruptions de production.
- Effectuer un premier niveau de réparation des éléments défectueux à l'aide d'outils adaptés en procédant à une identification visuelle, en remplaçant avec des pièces certifiées et conformes aux spécifications, en respectant les consignes de sécurité et en gérant les déchets, pour garantir la durabilité des équipements.
- Informer son supérieur hiérarchique des pièces défectueuses ainsi que des réparations importantes à prévoir, le cas échéant, afin de contribuer à la planification de la réparation.

Bloc de compétences 3 : Organiser l'activité en termes de moyens humains et de stocks

- Organiser son activité en utilisant des outils de l'entreprise afin d'assurer le bon déroulement des étapes du processus de transformation.
- Rendre compte des opérations réalisées en communiquant régulièrement les données et les résultats via des rapports ou des réunions et en utilisant les outils de suivi (tableaux de bord, documents de suivi de production) pour assurer une bonne traçabilité des opérations.
- Participer à l'accompagnement des nouveaux arrivants en effectuant la visite de la cave et la présentation des différents équipements et en adaptant son discours à des situations de handicap, le cas échéant, afin d'assurer une intégration efficace.
- Transmettre les consignes de travail et les contraintes du cadre réglementaire du vin afin de s'assurer que les tâches sont exécutées dans le respect du cahier des charges et selon les protocoles et standards en vigueur.
- Communiquer les règles d'hygiène et de respect des normes environnementales, à l'oral ainsi qu'en s'appuyant sur des documents écrits, pour assurer la sécurité alimentaire de la production.
- Contribuer à l'application des protocoles et consignes de sécurité en mettant à disposition les équipements de protection et en formant sur leur utilisation pour prévenir des risques.
- Superviser le travail réalisé par l'équipe en effectuant des contrôles réguliers et des interventions pour s'assurer du bon déroulé des opérations et alerter son supérieur hiérarchique, en cas de manquement.
- Participer à l'inventaire des stocks (produits œnologiques ou d'entretien, matières

sèches…) en appliquant la réglementation liée à la gestion des stocks et en utilisant les documents ou outils de l'entreprise pour assurer une disponibilité continue des ressources nécessaires au bon déroulement de la production.
- S'assurer de la disponibilité et de la conformité des stocks en respectant les normes et les pratiques de stockage et en anticipant sur les activités à réaliser afin de maintenir le niveau des stocks.
- Alerter sur les anomalies et dysfonctionnements dans la gestion de stocks, si nécessaire, en utilisant les canaux de communication adaptés pour permettre la mise en place de solutions rapides.

Prérequis nécessaires à la formation:

Les prérequis pour accéder à cette certification incluent d'être titulaire d'une certification de niveau 3 et/ou de justifier d'une expérience d'au moins trois saisons en cave (les prérequis sont les mêmes pour l'entrée en formation et pour accéder à la certification).

Fonction:

Le caviste en cave coopérative intervient dans le processus de vinification, de l'apport des raisins jusqu'au conditionnement. Les missions du caviste sont marquées par la saisonnalité de la production : pendant la période des vendanges, il a en charge la préparation du site avant réception des raisins et les premières étapes de vinification (éraflage, macération, pressurage, etc) ; hors période de vendanges, il assure la maintenance des machines, le contrôle du produit, l'enlèvement citerne du produit fini, voire même la mise en bouteille selon l'organisation de la cave et le nettoyage des cuves. Il a en charge de surveiller régulièrement l'évolution du vin. Il effectue le contrôle des températures, des levures, et du temps de macération.

Métiers accessibles via la certification:

- Caviste
- Technicien en production vinicole