

CQP Caviste en cave coopérative

Numéro identifiant: 35002

Fonction:

Le Caviste peut exercer en cave coopérative sous la responsabilité du maître de chai, de l'œnologue ou du directeur de la cave. Selon l'organisation de la cave, le caviste intervient sur l'ensemble des travaux liés aux vendanges, depuis la préparation du site (la cave) à la réception des vendanges jusqu'à la mise en bouteille ou à l'enlèvement citerne du produit fini.

Missions principales:

- Conduite des opérations de transformation de l'apport du raisin à l'enlèvement du vin
- Entretien de la cuverie, des équipements et des matériels de la cave
- Mise en œuvre et suivi des exigences en vigueur dans la cave à toutes les étapes de la transformation
- Organisation de l'activité en termes de moyens humains et de stocks

Compétences:

Bloc de compétences 1 : Conduire les opérations de transformation de l'apport du raisin à l'enlèvement du vin

- Suivre et contrôler l'approvisionnement des différentes lignes de process
- Conduire les opérations d'entretien, de préparation et de maintenance de 1er niveau des équipements et matériels de la cave
- Assurer la gestion des macérations
- Suivre et contrôler la fermentation alcoolique et malo-lactique
- Conduire les opérations techniques sur les moûts
- Assurer la gestion des macérations
- Suivre et contrôler la fermentation alcoolique et malo-lactique
- Conduire les opérations d'élevage des vins
- Conduire les travaux liés à l'enlèvement des vins

Bloc de compétences 2 : Assurer l'entretien de la cuverie, des équipements et matériels

de la cave

- Entretenir l'état d'hygiène de la cuverie et des équipements
- Mettre en conformité les équipements et matériels de la cave
- Assurer une maintenance de 1er niveau sur les équipements et matériels de la cave

Bloc de compétences 3 : Mettre en œuvre et suivre les exigences en vigueur dans la cave à toutes les étapes de la transformation

- Assurer et garantir la traçabilité des produits et des opérations
- Appliquer les règles en vigueur en matière d'hygiène, de sécurité et de respect de l'environnement
- Respecter le cadre réglementaire spécifique au vin

Bloc de compétences 4 : Organiser l'activité en termes de moyens humains et de stocks

- Organiser son activité en autonomie en respectant les procédures internes et les consignes reçues
- Encadrer le personnel saisonnier et/ou les nouveaux entrants
- Surveiller et maintenir les stocks

Métiers accessibles via la certification:

- Caviste

Prérequis nécessaires à la formation:

Aucun