



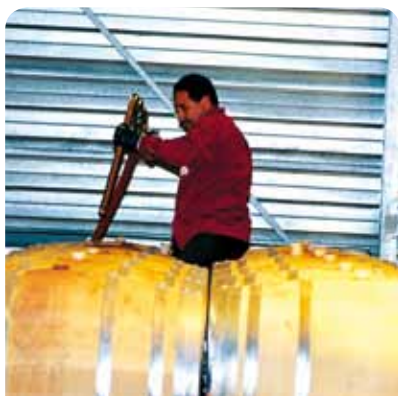
# AGENT DE CHAI

Autres dénominations : Caviste, Agent vinicole, Salarié de chai

## Mission

Sous la responsabilité du maître de chai, l'agent de chai intervient sur l'ensemble des travaux de la cave, depuis la réception des vendanges jusqu'à la mise en bouteille du vin.

## Activités



Sur les consignes du maître de chai :

- L'agent de chai prépare le chai et vérifie le matériel.
- Il réceptionne la vendange et prélève des échantillons de raisin pour analyse.
- Il assure le suivi et le contrôle des fermentations.
- Il effectue les opérations nécessaires à l'élevage du vin : soutirage, collage, filtrage, etc. Il prélève des échantillons de vin, pour analyse, en respectant les protocoles.
- Selon son degré de responsabilité, il peut goûter les vins et participer à leurs assemblages.
- Il participe également aux opérations de conditionnement du vin : embouteillage, habillage, mise en caisse. Dans ce cadre, il peut être amené à piloter une ligne automatisée ou à manipuler un chariot élévateur.
- Parallèlement, il effectue les travaux liés à l'activité courante du chai (entretien des matériels, de la cave...). Il peut éventuellement transmettre les consignes de sécurité au personnel saisonnier et contrôler leur mise en application.

## Conditions d'exercice

L'agent de chai travaille dans une exploitation viticole, pour un groupement d'exploitations viticoles, pour une cave coopérative ou pour une société de négoce. Sous la responsabilité du maître de chai, il travaille en équipe, essentiellement dans le chai et sa période d'activité la plus intense se situe entre septembre et décembre. L'exercice de ce métier nécessite le respect des règles de sécurité (travail en hauteur, manipulation de matériel) et d'hygiène ainsi que l'accoutumance aux odeurs de fermentation.

## Compétences et qualités

La **disponibilité** de l'agent de chai est appréciée en période de pointe. Ses activités variées nécessitent une **capacité d'adaptation** aux différentes tâches. De la **rigueur** et de la **méthode** sont également indispensables à la réalisation des différentes étapes du processus d'élaboration d'un vin de qualité. Par ailleurs, l'agent de chai doit être **vigilant** dans l'application des règles de sécurité et soucieux de l'**hygiène** afin d'éviter d'éventuelles contaminations du vin. Il doit, dans certains cas, **savoir piloter une ligne automatisée** et être titulaire d'une licence de cariste.

## Formation

- CAPA Vigne et vin
- Bac professionnel Conduite et gestion de l'exploitation agricole, option Vigne et vin

## Perspectives d'évolution

Pour accéder au poste de **maître de chai**, l'agent de chai doit approfondir ses connaissances sur les techniques de la cave et sur le processus d'élaboration du vin. Il doit également acquérir un degré d'autonomie suffisant et être capable d'encadrer du personnel.

## TÉMOIGNAGE



### Jean-Philippe PROUVAT

Agent de chai  
Puissalicon (34)

#### Qu'est ce qui vous a amené à choisir ce métier ?

A la suite d'une formation en mécanique, j'ai eu la possibilité de travailler sur l'exploitation familiale. Cette expérience m'a donné envie d'approfondir mes connaissances dans le domaine de la viticulture et de l'œnologie par le biais d'un Brevet Professionnel Responsable d'Exploitation Agricole. Par la suite, j'ai été recruté pour travailler au chai, sur un

domaine produisant des vins de qualité. Le poste que j'occupe ne fait que renforcer ma passion pour ce métier.

#### Pour vous, quelle est la plus grande satisfaction de ce métier ?

Ce que j'apprécie vraiment ce sont les différentes tâches à effectuer et donc la polyvalence dont on doit faire preuve. Chacun se sent véritablement impliqué dans le processus de production et ressent pleinement qu'il fait partie d'une équipe.



## Pour en savoir +

### Consulter

- la fiche ROME n° A1413 du Pôle emploi ([www.pole-emploi.fr](http://www.pole-emploi.fr)),
- la fiche caviste de l'ONISEP ([www.onisep.fr](http://www.onisep.fr)),
- la fiche maître de chai du CIDJ ([www.cidj.com](http://www.cidj.com)).

