

CQP Caviste en cave coopérative

RNCP35002 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21510
Code(s) ROME	A1413
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Convention collective	3604 — Caves coopératives vinicoles et leurs unions
Date d'enregistrement	14/10/2020
Date d'échéance	14/10/2025

Certificateur(s)

CONFEDERATION DES COOPERATIVES VINICOLES DE FRANCE - VIGNERONS COOPERATEURS DE FRANCE · SIRET : 30299070000031

CPNIEFP dans la coopération agricole

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

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.

ACTIVITÉS VISÉES

- 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 ATTESTÉES

Dans le cadre de la conduite des 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 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

Dans le cadre de 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

Dans le cadre de la mise en œuvre et du suivi des 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

Dans le cadre de l'organisation de 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

Blocs de compétences

RNCP35002BC01 — Conduire le Processus de transformation de l'apport du raisin à l'enlèvement du vin

LISTE DE COMPÉTENCES

Suivre et contrôler l'approvisionnement des différentes lignes de process:

- Evaluer avec l'appui du technicien ou du maître

de chai, l'état sanitaire des lots

- Evaluer les besoins et les disponibilités

des

équipements

nécessaires

(cuves,

pressoirs,

thermo

vinificateur, etc.) pour une quantité d'apport donnée

Conduire les opérations techniques sur les moûts

- Contrôler les paramètres physiques des moûts (température, densité, turbidité, etc.)
- Mettre en œuvre les adjonctions de produits œnologiques en maîtrisant les effets attendus
- Optimiser

l'utilisation des équipements et matériels requis.

Assurer la gestion des

macérations:

- Conduire les procédés spécifiques de macération en maîtrisant les paramètres techniques et l'utilisation des équipements
- Réaliser les opérations techniques de macération traditionnelle en maîtrisant les modes opératoires et effets attendus
- Réaliser les opérations de fin de macération

Suivre et contrôler la

fermentation alcoolique et malo-lactique

- Contrôler les paramètres de suivi de la fermentation alcoolique en utilisant les outils appropriés (température, densité, cinétique)
- Interpréter les résultats et repérer les anomalies
- Mettre en œuvre les actions correctives

Conduire les opérations

d'élevage des vins

- Contrôler les conditions de l'élevage des vins
- Manipuler les vins dans le respect du produit
- Assurer la protection du vin des agressions extérieures
- Mettre en œuvre les protocoles d'analyse des vins
- Interpréter les résultats des analyses

Conduire les travaux liés à

l'enlèvement des vins- A

partir de la commande qui lui est transmise,

- Sélectionner les équipements et le produit conformément au cahier des charges

- Planifier et exécuter les travaux d'enlèvement
- Réaliser les différents prélèvements (échantillon) avant enlèvement
- Réaliser ou vérifier la réalisation de la mise en conformité du transport (document, scellés, hygiène citerne)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Observation sur site en situation réelle ou simulée

L'observation sur site est complétée ultérieurement par un questionnaire écrit (QCM) portant sur les savoirs associés.

RNCP35002BC02 — Assurer l'entretien de la cuverie, des équipements et matériels de la cave

LISTE DE COMPÉTENCES

Entretien de l'état d'hygiène de

la cuverie et des équipements

- S'assurer de l'état initial d'hygiène de la cuverie et des équipements de la cave
- Réaliser les opérations d'entretien en respectant les normes d'hygiène et en utilisant les produits adaptés
- Optimiser les opérations de nettoyage et intégrer le respect des normes environnementales

• Identifier les points de vigilance et risques potentiels et proposer des améliorations.

Mettre en conformité les

équipements et matériels de la cave

- Sélectionner les différents matériels et équipements selon l'activité prévue
- Installer les équipements et matériels dans le respect des consignes de sécurité
- Vérifier l'état initial des équipements et matériels ; tester l'état de marche
- Identifier les pannes et/ou dysfonctionnements ; rendre compte et/ou réparer.

Assurer une

maintenance de 1er niveau sur les équipements et matériels de la cave

- Maintenir l'étanchéité des équipements et matériels (vannes, trappes, etc.)
- Réparer ou remplacer les éléments défectueux (joints, garnitures du boisseau ou du papillon, etc.)
- Entretenir et réparer la tuyauterie
- Entretenir et optimiser le fonctionnement des pompes
- Identifier et signaler les dysfonctionnements sur les équipements et matériels de la cave.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Observation sur site en situation réelle ou simulée

L'observation sur site est complétée ultérieurement par un questionnaire écrit (QCM) portant sur les savoirs associés.

RNCP35002BC03 — Mettre en œuvre et suivre les exigences en vigueur dans la cave (hygiène, sécurité, respect de l'environnement et cadre réglementaire) à toutes les étapes de la transformation

LISTE DE COMPÉTENCES

Assurer et garantir la

traçabilité des produits et des opérations

- Appliquer les consignes d'enregistrement en utilisant les supports de traçabilité en vigueur
- Surveiller les points critiques et proposer des améliorations

Appliquer les règles en vigueur en matière

d'hygiène, de sécurité et de respect de l'environnement

- Appliquer les consignes reçues en matière de : Sécurité physique; Sécurité sanitaire; Tri des déchets; Gestion des effluents; Utilisation et stockage de produits chimiques; Fuites; pollution

- Identifier les risques et alerter si nécessaire.
- Respecter le cadre réglementaire spécifique au vin-
- Intégrer dans son activité les contraintes du cadre réglementaire.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Observation sur site en situation réelle ou simulée

L'observation sur site est complétée ultérieurement par un questionnaire écrit (QCM) portant sur les savoirs associés.

RNCP35002BC04 — Organiser l'activité en termes de moyens humains et de stocks

LISTE DE COMPÉTENCES

Organiser son activité en

autonomie en respectant les procédures internes et les consignes reçues

- Organiser son activité afin d'assurer le bon déroulement des étapes du processus de transformation
- Rendre compte des opérations réalisées.

Encadrer le personnel saisonnier

et/ou les nouveaux entrants

- Présenter le poste
- Expliquer les consignes de travail
- Expliquer les risques et consignes de sécurité
- Expliquer les consignes relatives à l'hygiène, la qualité, la traçabilité et le respect de l'environnement
- Superviser et contrôler le travail réalisé et intervenir si nécessaire

Surveiller et maintenir les stocks

- Participer aux inventaires des stocks
- S'assurer de la disponibilité et de la conformité des stocks en anticipant sur les activités à réaliser
- Alerter si nécessaire

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Observation sur site en situation réelle ou simulée

L'observation sur site est complétée ultérieurement par un questionnaire écrit (QCM) portant sur les savoirs associés

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Secteur d'activité et taille des entreprises :

les coopératives viti/vinicoles

(TPE ou PME).

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Caviste

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Néant

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Très élevée (5/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 3 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Manque de main-d'œuvre disponible, Intensité d'embauche, Inadéquation géographique
Salaire médian (mensuel)	2 092 €

Familles professionnelles (FAP)	A2X90 — Ingénieurs, cadres techniques de l'agriculture · tension 3/5 (Modérée) E3X20 — Ouvriers peu qualifiés des industries agro-alimentaires · tension 4/5 (Élevée) E3X40 — Ouvriers qualifiés des industries agro-alimentaires · tension 5/5 (Très élevée) E5X70 — Techniciens des industries de process · tension 4/5 (Élevée) E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process · tension 5/5 (Très élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	42 938
Jugés difficiles à recruter	44 %
Emplois saisonniers	36 %
Familles professionnelles (FAP)	A2X90 — Ingénieurs, cadres techniques de l'agriculture E3X20 — Ouvriers peu qualifiés des industries agro-alimentaires E3X40 — Ouvriers qualifiés des industries agro-alimentaires E5X70 — Techniciens des industries de process E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

Le président de la commission du jury est désigné par le comité de pilotage régional alternativement parmi les Représentants du collège salarié et du collège employeur.

Jury : 4 membres

- 2 représentants du collège salarié
- 2 représentants du collège employeur

Base légale

Date de décision	14/10/2020
Durée de l'enregistrement	5 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	14/10/2025

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2018	12	0	100 %	100 %
2017	8	0	100 %	100 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP9054

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP41474

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

www.coopdefrance-lr.com

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35002/>