

CQP Agent spécialisé en travail de cave, de cuverie ou de chai

RNCP41453 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Code(s) NSF	221u
Formacode(s)	21510
Code(s) ROME	A1413, H2102
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Convention collective	3029 — Vins, cidres, jus de fruits, sirops, spiritueux et liqueurs de France
Date d'enregistrement	27/10/2025
Date d'échéance	27/10/2030

Certificateur(s)

CONSEIL NLE INDU COMM GROS VIN · SIRET : 33415036400050

CPNE des industries et commerces en gros des vins, cidres, spiritueux, sirops, jus de fruits et boissons diverses

Partenaires habilités

11 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 11 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
CAMPUS TERRE ET NATURE	20000746600010	Former et organiser l'évaluation
CFPPA FORMAXION	19511219800047	Former et organiser l'évaluation
CTRE FORM PROF PROMO AGRICOLES	19680003100037	Former et organiser l'évaluation
IDEALLIS	52783305700021	Former et organiser l'évaluation
INSTITUT DE FORMATION REGIONAL DES IAA	41093664500044	Former et organiser l'évaluation
INSTITUT DE FORMATION REGIONAL DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES DE BOURGOGNE ET FRANCHE-COMTE	42412236400047	Former et organiser l'évaluation
INSTITUT DE FORMATION REGIONAL DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES DE NOUVELLE AQUITAINE	45019707400039	Former et organiser l'évaluation
INSTITUT DE FORMATION REGIONAL DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES OCCITANIE	41330478300066	Former et organiser l'évaluation
LEGTPA DE BLANQUEFORT	19331424200010	Former et organiser l'évaluation

Liste complète des 11 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp41453-cqp-agent-specialise-en-travail-de-cave-de-cuverie-ou-de-chai/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

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.

ACTIVITÉS VISÉES

- 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 ATTESTÉES

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 paramètres 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.

Gérer les stocks de vrac, 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 réglementation 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.

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.

Blocs de compétences

RNCP41453BC01 — Réaliser les opérations de transformation et d'élaboration des vins, spiritueux, jus de fruits et/ou sirops

LISTE DE COMPÉTENCES

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 paramètres 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.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnaire à visée professionnelle.

Mise en situation professionnelle reconstituée ou réelle et entretien avec le jury.

RNCP41453BC02 — Contribuer à la qualité et à la traçabilité des vins, spiritueux, jus de fruits et/ou sirops

LISTE DE COMPÉTENCES

Gérer les stocks de vrac, 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 réglementation 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.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnaire à visée professionnelle.

Mise en situation professionnelle reconstituée ou réelle et entretien avec le jury.

RNCP41453BC03 — Réaliser les opérations de chai et de cuve, l'entretien et la maintenance de 1er niveau des installations et équipements

LISTE DE COMPÉTENCES

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.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnaire à visée professionnelle.

Mise en situation professionnelle reconstituée ou réelle et entretien avec le jury.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

L'AST3C travaille pour :

- des industries, commerces en gros, entreprises de négoce de vins et spiritueux (ex : Les Grands Chais de France, Hennessy, etc.) ;
- des producteurs embouteilleurs ;
- des producteurs distributeurs
- des entreprises de cidres, de sirop, de jus de fruits / jus de légumes.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

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

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

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Le jury de certification est composé de 5 personnes ne connaissant pas le candidat :

- un représentant du CNVS, président du jury,
- un représentant employeur de la CPNE,
- un représentant salarié de la CPNE,
- un représentant d'organisme de formation habilité,
- un représentant de l'OPCO OCAPIAT, qui agit également en qualité de secrétaire des délibérations.

COMPOSITION DU JURY — VAE

Le jury VAE est composé de 3 personnes ne connaissant pas le candidat :

- un professionnel métier ;
- un représentant du certificateur ;
- un représentant de l'organisme de formation habilité.

Base légale

Date de décision	27/10/2025
Durée de l'enregistrement	5 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	27/10/2030
Date de dernière délivrance possible	26/10/2034

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2024	13	0	100 %	—
2023	5	0	100 %	100 %
2022	11	0	100 %	100 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP32080

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP32080, RNCP35002

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://www.cnvs.info/emploi-et-formation/nos-c-q-p/#CQP-AST3C>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/41453/>