

CQP Caviste en cave coopérative

RNCP41474 · 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	27/10/2025
Date d'échéance	27/10/2030

Certificateur(s)

CPNIEFP dans la coopération agricole

LA COOPERATION AGRICOLE · SIRET : 78417966500046

Partenaires habilités

1 organisme habilité, d'après la liste publiée par France compétences : 1 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
GIP FORMAVIE	18340019100031	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le CQP offre aux salariés une reconnaissance de leurs compétences métiers et un niveau de qualification permettant une valorisation de leur positionnement au sein de la cave coopérative.

Aux caves, il garantit un sourcing de personnel compétent, détenteur d'un niveau de technicité répondant à leurs besoins.

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.

ACTIVITÉS VISÉES

Les principales activités du caviste sont les suivantes :

Conduire le processus de transformation de l'apport du raisin à l'enlèvement du vin

Le caviste effectue le suivi et le contrôle de l'approvisionnement des différentes lignes de process. Il réalise les opérations techniques sur les moûts (débourage, pressurage contrôle des températures, adjonction de produits œnologiques, correction). Il assure également la gestion des macérations à ses différentes étapes opératoires et en appliquant les procédés requis. Il effectue le suivi et le contrôle de la fermentation alcoolique et malo-lactique grâce à l'interprétation des résultats et en appliquant les actions correctives. Enfin, il conduit et contrôle les opérations

d'élevage des vins et les travaux d'enlèvement des vins.

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

Il a en charge l'entretien de la cuverie, des équipements et matériels de la cave dont il doit assurer le bon état hygiénique, ainsi que la mise en conformité des équipements et matériels de la cave. En outre, il assure leur maintenance de premier niveau.

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

Le caviste assure les opérations de traçabilité des produits et des opérations de vinification. Il applique également l'ensemble des règles en vigueur en matière d'hygiène, de sécurité et de respect de l'environnement en s'attachant également à suivre et à respecter le cadre réglementaire spécifique au vin.

Organiser l'activité en termes de moyens humains et de gestion de stocks

Ce professionnel organise son activité en autonomie tout en encadrant le personnel saisonnier et/ou les nouveaux entrants. Il a en charge la surveillance et le maintien des stocks.

La saisonnalité peut impacter le périmètre des activités du caviste : pendant les vendanges, les activités sont davantage segmentées, chaque caviste étant affecté à un poste de travail spécifique (réception du raisin sur les quais, filtration et vinification, pressoir). Le reste de l'année, les cavistes de l'équipe travaillent ensemble sur l'entièreté du périmètre de leurs activités.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Compétences techniques associées à toutes les étapes du process de cave : travaux vinifications, élevage, nettoyage et désinfection, maintenance premier niveau des équipements (préventive et curative), prélèvements des échantillons destinés au laboratoire.

Compétences en mouvement des vins voire en embouteillage.

Compétences en manutention sont également demandées (palettes, box, bacs) et de conduite des chariots élévateurs dans les bâtiments

Compétences en gestion de la traçabilité des vins et des contrôles qualité, sécurité alimentaire et environnement.

Compétences en matière de préparation de commandes (en relation fonctionnelle avec l'assistant commercial) : pour ces compétences, l'intitulé du poste est « caviste polyvalent »

Compétences en animation de l'équipe de salariés saisonniers pendant la période de réception et de traitement de la vendange. Cette compétence est mobilisée en collaboration étroite avec le responsable de la cave.

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.

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.

Informers 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.

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.

Blocs de compétences

RNCP41474BC01 — Conduire les opérations de réception, de vinification, d'élevage, d'enlèvement et de conditionnement des vins

LISTE DE COMPÉTENCES

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.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnaire à visée professionnelle

Mise en situation professionnelle réelle ou reconstituée et entretien avec le candidat

RNCP41474BC02 — Réaliser les opérations techniques et d'entretien des installations de la cave

LISTE DE COMPÉTENCES

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.

Informers 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.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnaire à visée professionnelle

Mise en situation professionnelle réelle ou reconstituée et entretien avec le candidat

RNCP41474BC03 — Organiser l'activité en termes de moyens humains et de stocks

LISTE DE COMPÉTENCES

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.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnaire à visée professionnelle

Mise en situation professionnelle réelle ou reconstituée et entretien avec le candidat

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Les coopératives vinicoles (TPE ou PME).

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Caviste

Technicien en production vinicole

RÈGLEMENTATIONS 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

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

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

PRÉREQUIS À LA VALIDATION

Les prérequis pour accéder à la 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.

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

Le jury de certification est représenté par la CPNIEFP de la Coopération agricole.

Il est composé d'au moins 3 membres :

- Le président ou le vice-président de la CPNIEFP (1) ;
- Un (1) représentant des organisations représentatives des entreprises ;
- Un (1) représentant des organisations de salariés.

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	17	17	100 %	—
2023	19	19	100 %	100 %
2022	14	14	100 %	100 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP35002

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP35002

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

Les certifications dans l'Agriculture, l'Agro-alimentaire et la Pêche

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/41474/>