

République française

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

ARRÊTÉ

portant création et fixant les conditions de délivrance du certificat de spécialisation
« technicien de cave »

Le Ministre de l'agriculture et de la pêche

VU le code rural, notamment le livre VIII ;

VU le code du travail , et notamment les livres I^{er} et IX ;

VU l'arrêté du 12 janvier 1995 portant création et fixant les modalités d'organisation des certificats de spécialisation délivrés par le ministre chargé de l'agriculture ;

VU l'avis de la commission professionnelle consultative du 6 mai 1999 ;

VU l'avis du comité technique paritaire central de la direction générale de l'enseignement et de la recherche du 26 mai 1999 ;

VU l'avis du conseil national de l'enseignement agricole du 3 juin 1999.

Arrête :

Article premier

Il est créé un certificat de spécialisation « technicien de cave ».

Article deux

Le contenu de la formation du certificat de spécialisation s'appuie sur le référentiel du baccalauréat professionnel « conduite et gestion de l'entreprise agricole », option « vigne et vin ».

Article trois

Conformément à l'article 4 de l'arrêté du 12 janvier 1995 portant création et fixant les modalités d'organisation des certificats de spécialisation délivrés par le ministre chargé de l'agriculture, le certificat de spécialisation « technicien de cave » est accessible aux candidats titulaires :

- du baccalauréat professionnel « conduite et gestion de l'entreprise agricole », option « vigne et vin »,
- du brevet de technicien agricole option « production », qualification professionnelle « viticulture œnologie »,
- du brevet de technicien agricole option « viticulture œnologie »

ou, sur décision du directeur régional de l'agriculture et de la forêt, d'un diplôme ou titre homologué de niveau au moins équivalent, de spécialité voisine, ou d'attestation de suivi de formations reconnues dans les conventions collectives.

Article quatre

La durée de la formation en centre est de 560 heures. Lorsque le certificat de spécialisation est délivré selon la modalité des unités capitalisables, conformément aux dispositions prévues par la réglementation, la durée de la formation peut être réduite.

Article cinq

Le référentiel professionnel fait l'objet de l'annexe I du présent arrêté.

Le référentiel d'évaluation rédigé en termes de capacités, constitue l'annexe II.

La structure de l'évaluation en épreuves terminales est présentée à l'annexe III du présent arrêté*.

Article six

L'arrêté du 9 juin 1986 portant création du certificat de spécialisation « viticulture et œnologie du Haut Poitou, des Charentes et du Frontonnais » est abrogé à compter du 1er septembre 2000 .

Il reste toutefois en vigueur pour les sessions d'examen organisées à l'issue des cycles de formation en cours à cette date.

Article sept

Le directeur général de l'enseignement et de la recherche et les directeurs régionaux de l'agriculture et de la forêt sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à PARIS, le 9 juin 1999

Pour le Ministre et par délégation :
le Directeur général de l'enseignement et de la
recherche

Claude BERNET

* Les annexes sont disponibles et peuvent être téléchargées sur le site de l'enseignement agricole public "educagri.fr", à l'adresse suivante : <http://www.educagri.fr/systeme/present/diplomes/cs.htm>



Certificat de Spécialisation

« Technicien de cave »

Arrêté du 9 juin 1999

Annexe 1 : référentiel professionnel	page 2
Annexe 2 : référentiel d'évaluation	page 7
Annexe 3 : structure de l'évaluation en épreuves terminales	page 12

REFERENTIEL PROFESSIONNEL

1 Description des emplois

1.1. Appellations de l'emploi :

Selon le niveau de responsabilité, le poste de travail et de la taille de l'entreprise, on parle de :

- ◆ chef d'équipe (ou chef caviste) dans les régions : Pays de Loire, Aquitaine, Bourgogne ;
- ◆ technicien vinificateur dans les régions : Bourgogne, Champagne - Ardenne, Aquitaine ;
- ◆ technicien de maintenance (quand les tâches de maintenance ne sont pas externalisées ce qui est de plus en plus le cas) dans les régions : Champagne - Ardenne ;
- ◆ conducteur de chaînes automatisées dans les régions : Champagne - Ardenne, Bourgogne, Aquitaine ;
- ◆ caviste dans les régions : Languedoc - Roussillon, Provence Alpes Côte d'Azur.

Nous emploierons l'appellation " technicien de cave ", dénomination comprise par tous et qui permet de distinguer l'ouvrier (de niveau V) et le technicien (de niveau IV).

N.B. : " Caviste ", appellation que l'on rencontre souvent dans les magasins de ventes de vin et spiritueux n'est pas l'emploi visé.

1.2. Identification des entreprises :

Les entreprises concernées sont toutes celles citées précédemment : caves coopératives et leurs unions, caves particulières, négociants en vins et spiritueux et négociants élaborateurs de spiritueux.

1.3. Situation fonctionnelle :

Le technicien de cave est soit :

- ◆ un salarié polyvalent et/ou qualifié, chargé des travaux :
 - ⇒ de production viticole, de la réception de la vendange à la préparation de la vente ;
 - ⇒ d'entretien - maintenance de la cave et des équipements.
- ◆ un salarié spécialisé, responsable d'une activité spécifique (exemple : gestion des cuves) et/ou de la conduite - maintenance d'équipements spécifiques (exemple : pressurage, filtration, soudure, entretien mécanique, maintenance électrotechnique, embouteillage).

Dans tous les cas, c'est un technicien de production, exécutant les travaux de la cave, selon les consignes et les directives de son supérieur hiérarchique qui peut être le directeur ou le chef de cave, voire l'oenologue prestataire de service, ou directement du président dans les petites caves.

1.4. Fonctions et activités des techniciens de cave :

Le technicien de cave assure principalement cinq types de fonctions :

- ◆ l'exécution de tout ou partie des travaux de cave selon les consignes orales ou (de plus en plus) écrites, et dans le respect de procédure normative : préparation de la cave avant les vendanges, travaux liés à la période des vendanges, travaux après vendanges ;
- ◆ la surveillance et le premier contrôle simple sur les opérations, les produits et les équipements pour déceler les non conformités et faire remonter toutes ces informations auprès de son supérieur hiérarchique ;
- ◆ la tenue des registres de caves ;
- ◆ le maintien de la cave dans un état satisfaisant d'hygiène, de sécurité, de propreté, de rangement et de fonctionnement, en assurant l'entretien courant des lieux et des équipements dans le respect des guides de bonnes pratiques hygiéniques ;
- ◆ l'encadrement des salariés saisonniers pendant la période des vendanges et éventuellement des aides cavistes ;

1.5. Autonomie - responsabilité :

L'autonomie de travail du technicien de cave est importante notamment pour les tâches d'entretien courant des locaux et des équipements.

Sa responsabilité est engagée dans l'exécution correcte et exhaustive des consignes, sur le bon état général des équipements et sur " l'image " de la cave : entretien, propreté, contact extérieur et enfin pour tout ce qui concerne l'hygiène dans la cave et la sécurité des personnes (lui-même, les saisonniers, les autres personnels et les éventuels visiteurs).

Toutefois, le technicien de cave s'en réfère à son supérieur hiérarchique dès qu'une anomalie ou un incident est décelé.

1.6. Evolutions dans l'emploi et hors de l'emploi :

◆ Dans l'emploi :

Selon l'importance de l'entreprise, le technicien de cave peut évoluer vers un emploi de chef de cave où son autonomie et ses responsabilités seront accrues.

C'est ainsi que, selon la taille de l'entreprise, il peut passer d'une fonction d'exécutant à celle d'encadrement, puis enfin à celle de responsable de l'organisation et de contrôle du travail des opérateurs.

◆ Hors de l'emploi :

Il y a très peu d'évolution en dehors de l'emploi.

2 Fiche descriptive d'activités

Il conduit le plus souvent en autonomie, l'ensemble des opérations liées au processus d'élaboration des vins et assure, notamment hors période de vendanges, toutes celles liées à l'élevage des vins et au bon maintien de la cave. Selon le type de cave dans lequel il travaille, il assure tout ou partie des activités décrites ci-dessous.

2.1. Il participe aux contrôles de maturité :

- ◆ il prélève des échantillons selon une procédure précise ;
- ◆ il réalise l'extraction des jus ;
- ◆ il réalise les analyses de base sur les moûts (poids, état sanitaire, degré réfractométrique, acidité totale,...).

2.2. Il réalise les travaux de préparation de la cave avant les vendanges :

- ◆ il procède à l'entretien et au détartrage de la cuverie en utilisant les méthodes appropriées ;
- ◆ il procède au nettoyage et à la désinfection des matériels : conduits, vannes, filtres, pressoirs, égouttoirs, équipements de réception, sols, robinetterie ;
- ◆ il entretient, contrôle et remet en état les pompes, le matériel de pesage, les vannes et le petit matériel ;
- ◆ il vérifie et approvisionne le stock de pièces pour les dépannages immédiats : fusibles, ampoules, courroies, prises...
- ◆ il vérifie les équipements électriques et l'ensemble des organes de sécurité.

2.3. Il réalise, sous le contrôle de son supérieur hiérarchique ou en autonomie, l'ensemble des travaux de la période des vendanges :

2.3.1. Il procède à la réception de la vendange :

- ◆ il contrôle et assure l'opérationnalité des matériels : cuves, matériels d'extraction, pompes à vendanges ;
- ◆ il suit et contrôle l'acheminement et le remplissage de la vendange ;
- ◆ il vérifie les poids et contrôle le remplissage des cuves ;
- ◆ il prépare les solutions, contrôle les doses et exécute le sulfitage.

2.3.2. Il procède aux opérations techniques sur les moûts :

- ◆ il réalise l'extraction des moûts, en conduisant et suivant les cycles de pressurage et d'égouttage ;
- ◆ il contrôle la réfrigération ;
- ◆ il procède à l'adjonction de produits oenologiques : mise en solution, réhydratation, incorporations (levures, colles, enzymes, S02) ;
- ◆ il suit l'acidification - désacidification ;
- ◆ il mesure et réalise les enrichissements éventuels.

2.3.3. Il suit et contrôle les fermentations :

- ◆ il mesure et enregistre les paramètres des fermentations (densité, température) ;
- ◆ il identifie et suit les opérations par cuvée ;
- ◆ il réalise et contrôle des opérations de remontage aération, décuvage, collage et débourbage ;
- ◆ il peut être amené à conduire des équipements spécifiques : thermovinificateur, vinificateur en continu, centrifugeuse ;
- ◆ il conduit les opérations de pressurage des marcs fermentés ;
- ◆ il procède au relogement des vins après fermentation.

2.3.4. Il effectue, sous le contrôle de son supérieur hiérarchique ou en autonomie, les travaux liés à l'activité courante de la cave :

- ◆ il réalise les assemblages et les techniques d'homogénéisation ;
- ◆ il réalise des relogements ;
- ◆ il gère les opérations de vidange et d'ouillage ;
- ◆ il utilise les adjuvants de clarification (colles) ;
- ◆ il réalise et suit les opérations de filtration ;
- ◆ il réalise des sulfitages ;
- ◆ il participe à des opérations de dégustation et d'échantillonnage ;
- ◆ il applique les consignes usuelles d'hygiène et de sécurité ;
- ◆ il peut être amené à participer aux opérations et aux contrôles liés à l'entonnage des vins : contrôle des quantités et de l'hygiène ;
- ◆ il contrôle régulièrement l'état des équipements et procède à l'entretien courant des infrastructures ; nettoyage, rangement, désinfection, peinture, graissage et petites réparations (plomberie, électricité, maçonnerie).

2.3.5. Il encadre du personnel saisonnier (période des vendanges) :

- ◆ il informe et forme ces personnes sur les règles d'hygiène et de sécurité ;
- ◆ il surveille et contrôle le travail ;

2.4. Il réalise, sous le contrôle de son supérieur hiérarchique ou en autonomie, l'ensemble des travaux post-vendanges

2.4.1. Il maîtrise toutes les étapes du processus d'élaboration et d'élevage du vin et des dérivés du vin

- ◆ il maîtrise et contrôle les paramètres techniques ;
- ◆ il corrige ces paramètres en fonction de la qualité des produits à obtenir ;
- ◆ il procède aux contrôles qualitatifs en fonction du cahier des charges mis en place par le responsable qualité ;
- ◆ il contrôle le produit fini en fonction du cahier des charges du client ;
- ◆ il optimise le fonctionnement des outils et machines, dans le cas d'une automatisation du processus ;

2.4.2. Il peut être amené à suivre l'ensemble des opérations spécifiques à l'élevage des vins en fûts.

2.4.3. Il peut être amené à effectuer des tâches spécifiques liées :

- ◆ à la préparation des vins (tirage, dégorgement, transvasage, remuage) ;
- ◆ aux opérations de conditionnement (notamment embouteillage et habillage) ; il peut être, dans ce cadre, amené à piloter une ligne automatisée de conditionnement.
- ◆ à la mise en marché (gestion des commandes, planification des enlèvements, promotion du produit);
- ◆ et à la vente directe (accueil et vente).

2.4.4. Il suit l'ensemble des travaux de manutention :

- ◆ Il veille au bon déroulement des opérations de manutention (roulage, stockage, alimentation des différents ateliers) ;
- ◆ Il contrôle le produit à chaque étape ;
- ◆ Il assure un rôle de coordination et d'interface entre les équipes des chaînes et les équipes de manutention ;

2.4.5 Il peut être amené à assurer la gestion des stocks :

- ◆ Il réceptionne la marchandise, et la contrôle en fonction du cahier des charges de l'entreprise;
- ◆ Il veille à la conformité entre les documents de commande et de livraison ;
- ◆ Il organise le déplacement et le rangement des produits : matières sèches, emballages, bouteilles vides, produits finis et semi finis, palettes...
- ◆ Il gère les inventaires produits

2.5. Il peut être amené à gérer la consommation d'eau et les effluents

- ◆ Il se tient informé en matière de réglementation sur l'eau et sur la gestion des effluents ;
- ◆ Il connaît le fonctionnement du réseau d'approvisionnement en eau de la cave et surveille sa consommation ;
- ◆ Il connaît les possibilités de traitement des effluents vinicoles ;
- ◆ Il travaille en collaboration avec des organismes extérieurs (Chambre d'Agriculture, laboratoires, bureau d'études...) pour les analyses, le traitement (éventuellement) et l'épandage des effluents vinicoles.
- ◆ Il lit les analyses d'eaux usées et réagit en fonction des résultats trouvés;

REFERENTIEL D'EVALUATION

1 – Structure du référentiel

UC 1

OTI 1 : Etre capable d'organiser son activité en fonction des cahiers des charges aux différents stades de l'élaboration des vins

UC 2

OTI 2 : Etre capable d'utiliser les équipements et installations utiles au processus de vinification et au conditionnement du vin en respectant les règles d'hygiène et de sécurité

UC 3

OTI 3 : Etre capable d'assurer la maintenance des équipements et des installations de la cave

UC 4

OTI 4 : Etre capable de diversifier son activité au sein de l'entreprise

2 – Liste des objectifs

OTI 1 : Etre capable d'organiser son activité en fonction des cahiers des charges aux différents stades de l'élaboration des vins

1.1 : Etre capable de choisir la destination de la vendange dès sa réception

1.1.1 : Etre capable d'apprécier visuellement la qualité de la vendange

1.1.2 : Etre capable d'interpréter les contrôles réfractométriques

1.1.3 : Etre capable d'adapter la destination aux cépages et au type de vinification

1.1.4 : Etre capable d'adapter la destination au poids et au taux de remplissage des cuves

1.1.5 : Etre capable de choisir la dose pour un sulfitage

1.2 : Etre capable d'intervenir sur les moûts

1.2.1 : Etre capable d'interpréter les données recueillies en vue de réaliser les adjonctions : levures, enzymes...

1.2.2 : Etre capable d'interpréter les données recueillies en vue de réaliser les enrichissements : sucre, moût concentré...

1.2.3 : Etre capable de choisir les plages de température en fonction du produit désiré

1.2.4 : Etre capable de gérer les approvisionnements en matières et fournitures

1.3 : Etre capable d'intervenir en cours de fermentation

1.3.1 : Etre capable d'intervenir en fonction des contrôles réguliers des températures : thermovinification, remontage, pigeage

1.3.2 : Etre capable d'intervenir en fonction des contrôles réguliers des densités et de l'acidification : remontage, aération, décuvage, débourage, acidification...

1.3.3 : Etre capable de choisir la destination du vin après écoulage et pressurage

1.4 : Etre capable d'intervenir sur le vin

1.4.1 : Etre capable de décider des interventions de clarification et de filtration des vins

1.4.2 : Etre capable de décider des assemblages et des techniques d'homogénéisation après dégustation

1.4.3 : Etre capable de réagir face à une maladie du vin

1.4.4 : Etre capable, si nécessaire, de favoriser la fermentation malolactique (FML)

1.4.5 : Etre capable de programmer les opérations de contrôle sur les vins

OTI 2 : Etre capable d'utiliser les équipements et installations utiles au processus de vinification et au conditionnement du vin en respectant les règles d'hygiène et de sécurité

2.1 : Etre capable réguler l'activité biologique du processus de vinification

2.1.1 : Etre capable de réaliser les mesures physiques et biochimiques : sucre, acidité, SO₂, température, densité, pesées, pression...

2.1.2 : Etre capable de procéder à l'adjonction de produits œnologiques : levures, colles, enzymes, SO₂...

2.1.3 : Etre capable de réaliser la thermorégulation

2.1.4 : Etre capable d'interpréter une analyse d'eau usée

2.2 : Etre capable d'utiliser les matériels de transport et de stockage de la vendange, du moût et du vin

2.2.1 : Etre capable d'utiliser le conquet de réception

2.2.2 : Etre capable de réaliser les branchements

2.2.3 : Etre capable d'utiliser les différents types de cuves

2.2.4 : Etre capable d'effectuer les remontages et les soutirages

2.2.5 : Etre capable d'utiliser les matériels spécifiques à la macération carbonique

2.2.6 : Etre capable de réaliser les relogements

2.2.7 : Etre capable de réaliser l'entonnage

2.2.8 : Etre capable de réaliser les ouillages

2.3 : Etre capable d'utiliser les matériels d'extraction et de traitement des déchets

2.3.1 : Etre capable d'utiliser les équipements d'extraction des marcs

2.3.2 : Etre capable d'utiliser les pressoirs

2.3.3 : Etre capable d'utiliser les cuves autovidantes

2.3.4 : Etre capable d'utiliser une centrifugeuse

2.3.5 : Etre capable de procéder à l'évacuation des marcs

2.4 : Etre capable de réaliser la mise en bouteilles

2.4.1 : Etre capable d'utiliser les matériels de filtration

2.4.2 : Etre capable d'utiliser les matériels d'embouteillage et d'étiquetage

- 2.4.3 : Etre capable de manipuler les vides et les pleins
- 2.4.4 : Etre capable de gérer les approvisionnements en fournitures
- 2.4.5 : Etre capable de tenir à jour l'état des stocks des liquides

OTI 3 : Etre capable d'assurer la maintenance des équipements et des installations de la cave

- 3.1 : Etre capable d'assurer le nettoyage et la désinfection des installations et des locaux
 - 3.1.1 : Etre capable de détartrer la cuverie
 - 3.1.2 : Etre capable de nettoyer et de désinfecter les canalisations et les matériels

- 3.2 : Etre capable d'assurer l'entretien courant des locaux
 - 3.2.1 : Etre capable de réaliser les travaux de peinture
 - 3.2.2 : Etre capable d'effectuer les travaux simples de maçonnerie
 - 3.2.3 : Etre capable d'effectuer les travaux simples de plomberie
 - 3.2.4 : Etre capable d'effectuer les travaux simples d'électricité

- 3.3 : Etre capable d'effectuer l'entretien et le contrôle des matériels et des installations
 - 3.3.1 : Etre capable d'effectuer l'entretien et le contrôle des pompes
 - 3.3.2 : Etre capable d'effectuer l'entretien et le contrôle des vannes
 - 3.3.3 : Etre capable d'effectuer l'entretien et le contrôle du réseau d'eau
 - 3.3.4 : Etre capable d'effectuer l'entretien et le contrôle des équipements électriques et des organes de sécurité

- 3.4 : Etre capable de gérer les approvisionnements
 - 3.4.1 : Etre capable de gérer le stock de pièces détachées
 - 3.4.2 : Etre capable de gérer les fournitures d'entretien
 - 3.4.3 : Etre capable de gérer la consommation en eau

OTI 4 : Etre capable de diversifier son activité au sein de l'entreprise

4.1 : Etre capable d'encadrer les activités de la cave

4.1.1 : Etre capable de montrer les gestes professionnels aux personnels saisonniers

4.1.2 : Etre capable de faire respecter les consignes d'hygiène et de sécurité

4.1.3 : Etre capable de contrôler le travail des personnels

4.1.4 : Etre capable d'assurer la coordination entre les différentes activités de la cave

4.2 : Etre capable d'assurer la vente directe

4.2.1 : Etre capable d'accueillir les clients

4.2.2 : Etre capable de présenter la gamme des vins

4.2.3 : Etre capable de conclure la vente

4.2.4 : Etre capable de gérer les stocks du caveau

STRUCTURE DE L'EVALUATION EN EPREUVES TERMINALES

L'évaluation, lorsqu'elle est organisée sous la forme d'épreuves terminales, comprend 3 épreuves.

Epreuve 1 - coefficient 2

Epreuve écrite de 3 heures : à partir d'informations chiffrées recueillies au cours des contrôles aux différents stades de la vinification, le candidat proposera les solutions techniques adaptées à l'élaboration d'un vin déterminé. Pour chaque solution il précisera les moyens choisis (techniques, matériels, fournitures, matières, durée...) et il les reportera sur un axe chronologique.

Epreuve 2 - coefficient 3

Epreuve pratique, en cave, au cours d'une journée qui pourra se situer en cours de vinification, d'assemblage ou de mise en bouteille. Le candidat effectuera des opérations de cave avec le matériel approprié, dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité.

Le candidat justifiera ses pratiques et il se fera aider pour certaines manipulations. Dans ce cas il devra réaliser préalablement une démonstration commentée.

Epreuve 3 - coefficient 2

Epreuve orale de 1 heure basée sur la présentation d'un document réalisé au cours du stage pratique. Ce document décrira les installations techniques de la cave, les dysfonctionnements et les anomalies constatées. Il proposera et il justifiera des améliorations techniques concernant la mise en conformité et le plan de maintenance.

Dans le cas d'une évaluation sur site on pourra demander au candidat de réaliser certaines opérations.

La réussite à l'examen est conditionnée par l'obtention d'une note moyenne de 10 sur 20 pour l'ensemble des épreuves terminales.