

Viniculteur CFC

Vinicultrice CFC

Agriculture

En tant que vinicultrice ou viniculteur, tu es spécialiste de la culture de la vigne et de l'élaboration de vins et d'autres produits dérivés du raisin, comme des jus ou des eaux-de-vie. Tu cultives différents cépages, en appliquant diverses méthodes de production, par exemple biologique ou conventionnelle. Tu vendanges et vinifies tes récoltes, avant d'élever et de vendre tes vins.

Tâches

Plantation et soins apportés aux vignes (orientation vigne)

Choisir des cépages adaptés au site de production et au marché, planifier et procéder à leur plantation

Tailler et réaliser les travaux de la feuille, c'est-à-dire l'ébourgeonnage (enlever les bourgeons superflus), le palissage (étendre les branches sur un fil ou un tuteur) et l'effeuillage

Préserver la fertilité des sols ainsi que la pérennité du vignoble à l'aide d'engrais verts ou chimiques, d'apport de fumier ou d'irrigation

Protéger la vigne des orages, de la grêle, de la sécheresse, des maladies et ravageurs avec des mesures prophylactiques et des traitements phytosanitaires autorisés

Observer la maturation des raisins et en évaluer la qualité

Vendanger, trier, égrapper et presser la vendange en respectant les règles d'hygiène

Encavage et vinification (orientation cave)

Préparer la cave en prévision des vendanges, nettoyer les cuves et contrôler le matériel de récolte

Réceptionner, trier, égrapper et fouler (c'est-à-dire presser) le raisin selon le procédé œnologique choisi, en évaluer la qualité à l'aide d'analyses

Transvaser et clarifier le jus de raisin, appelé moût, dans les cuves, préparer et ajouter les levures nécessaires à la fermentation, contrôler quotidiennement le processus de transformation

Stabiliser les vins par divers procédés chimiques et physiques, les filtrer, les clarifier et effectuer des assemblages

Élever les vins en fûts ou dans d'autres contenants, surveiller leur évolution à l'aide de dégustation, déceler et corriger les défauts en cas d'altération

Mettre le vin en bouteilles, étiqueter et conditionner le produit

Distiller le jus de raisin pour en faire des eaux-de-vie

Entretien des équipements et des bâtiments

Entretien des machines viticoles et l'outillage, comme les tracteurs, les chenillettes, le treuil, le pulvérisateur, les sécateurs, l'égrappeuse

Nettoyer les pompes, le pressoir, les cuves et le reste du matériel

Prendre soin des locaux, des installations et des barriques

Gestion de l'exploitation et commercialisation

Vendre la production aux grossistes, à la clientèle privée et aux professionnels de la restauration

Gérer les stocks, promouvoir des ventes en organisant des dégustations ou en participant à des événements promotionnels

- Enregistrer et mettre à jour les données de l'exploitation
- Effectuer des tâches administratives: commandes, livraisons, factures
- Analyser les rendements, maîtriser les coûts de production, prévoir des investissements et en définir le financement
- Engager et instruire du personnel, organiser et superviser le travail

Environnement de travail

En tant que vinicultrice ou viculteur, tu travailles dans les vignobles, en plein air, pour soigner la vigne, d'autres fois, tu es à la cave pour élever des vins. Tes horaires suivent le rythme des saisons et sont particulièrement soutenus en automne, lors des vendanges. Durant cette période, tu es secondé par du personnel temporaire issu de pays et cultures différents. Tu es en contact régulier avec les fournisseurs et ta clientèle.

Tu peux être propriétaire de ton entreprise et du domaine viticole, mais aussi être salarié dans de grands domaines, des caves privées, des coopératives, ou encore des négociants en vins. La plupart des emplois se trouvent dans les régions viticoles. Tu peux aussi travailler pour des organisations agricoles, des services de vulgarisation, des stations de recherche ou dans l'enseignement.

Qualités requises et intérêts

Qualités requises

- Résistance physique
- Goût et odorat développés
- Résistance aux variations de température ou au mauvais temps
- Habileté manuelle
- Sens commercial
- Aptitude à travailler de façon indépendante
- Sens de l'observation

Intérêts

- Travailler à l'extérieur
- Travailler avec ses mains
- Avoir une activité physique
- Travailler avec des plantes

Formation

La formation de vinicultrice ou de viculteur s'acquiert par un apprentissage en entreprise.

Entreprise

Formation pratique 4 jours par semaine dans une exploitation vitivinicole

École

Formation théorique 1 jour par semaine dans une classe intercantonale romande à Morges (VD) ou Sion (VS)

Cours interentreprises

Orientation vigne: 12 jours sur 3 ans

Orientation cave: 11 jours sur 3 ans

Durée

3 ans

Orientations

Vigne

Cave

Conditions d'admission

Scolarité obligatoire achevée

Certaines entreprises recourent à un examen d'admission

Maturité professionnelle

Possibilité d'obtenir une maturité professionnelle pendant l'apprentissage ou après l'obtention du CFC, selon des modalités variables d'un canton à l'autre.

Titre obtenu

Certificat fédéral de capacité (CFC) de vinicultrice ou viculteur CFC, avec mention de l'orientation

Formations continues

Cours

Cours organisés par les écoles d'agriculture comme l'**Institut agricole de Grangeneuve** ↗

<https://www.grangeneuve-conseil.ch/index.php/fr/formation-continue/cours>

(FR) ou les écoles spécialisées en œnologie comme l'école de **Changins** ↗

<https://www.changins.ch/etudes/formations-continues/>

(VD)

Apprentissage complémentaire

Agriculteur-trice CFC

<https://www.orientation.ch/fr/professions/agriculteur-trice-cfc>

Arboriculteur-trice CFC

<https://www.orientation.ch/fr/professions/arboriculteur-trice-cfc>

Maraîcher-ère CFC

<https://www.orientation.ch/fr/professions/maraicher-ere-cfc>

Brevet fédéral

Chef-fe d'exploitation caviste BF

<https://www.orientation.ch/fr/professions/chef-fe-dexploitation-caviste-bf>

Chef-fe d'exploitation viticole BF

<https://www.orientation.ch/fr/professions/chef-fe-dexploitation-viticole-bf>

Diplôme fédéral

Maître viticulteur-trice DF

Maître caviste DF

École supérieure

Technicien-ne vitivinicole ES

<https://www.orientation.ch/fr/professions/technicien-ne-vitivinicole-es>

Agro-commerçant-e ES

<https://www.orientation.ch/fr/professions/agro-commercant-e-es>

Agro-technicien-ne ES

<https://www.orientation.ch/fr/professions/agro-technicien-ne-es>

Haute école

Bachelor of Science HES en viticulture et œnologie

<https://www.orientation.ch/fr/filieres-d-etudes/sciences-agronomiques>

Bachelor of Science HES en agronomie

<https://www.orientation.ch/fr/filieres-d-etudes/sciences-agronomiques>

Bachelor of Science HES en Food Science and Management

<https://www.orientation.ch/fr/filieres-d-etudes/sciences-alimentaires>

Professions voisines

Profession

Maraîcher-ère CFC

<https://www.orientamento.ch/it/fr/professions/maraicher-ere-cfc>

Profession

Arboriculteur-trice CFC

<https://www.orientamento.ch/it/fr/professions/arboricteur-trice-cfc>

Profession

Agriculteur-trice CFC

<https://www.orientamento.ch/it/fr/professions/agriculteur-trice-cfc>

Profession

Horticulteur-trice CFC

<https://www.orientamento.ch/it/fr/professions/horticulteur-trice-cfc>

Autre information

Numéro Swissdoc

0.130.18.0

Liens utiles

Association des groupements et organisations romands de l'agriculture (AGORA)

<https://www.agora-romandie.ch>

AgriAliForm

<https://www.agri-job.ch>

Organisation du monde de travail: agriculture

Agrilogie Marcelin

<https://www.vd.ch/economie/agriculture-et-viticulture/agrilogie/>

Formation en agriculture, viticulture, arboriculture, intendance, économie familiale et professions du cheval

École d'agriculture du Valais

<https://www.vs.ch/web/sca/ecole-d-agriculture-du-valais>

Bases légales

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/22604?lang=fr>