

A1413 - Fermentation de boissons alcoolisées

Appellations (Métiers courants)

■ Brasseur / Brasseuse de bière

■ Oenologue

Définition

Met en oeuvre ou supervise les étapes de fabrication, de conservation et de conditionnement de boissons alcoolisées (vin, bière, cidre, ...) selon les réglementations de fabrication, les réglementations AOC (Appellation d'Origine Contrôlée), les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et les critères qualité de l'entreprise.

Peut effectuer les opérations de vente des produits.

Peut coordonner une équipe ou gérer une structure (cidrerie, cave, ...).

Accès à l'emploi métier

Remarque ADEM : Les informations décrites dans cette rubrique ne sont pas applicables au Luxembourg

Cet emploi/métier est accessible avec un diplôme de niveau CAP/ BEP à Bac+2 (BTS) dans les domaines de l'agriculture (production agricole, viticulture, ...).

Il est également accessible sans diplôme ni expérience professionnelle pour les fonctions d'ouvrier de chai, ouvrier de cidrerie, ...

Le Diplôme National d'Oenologie est exigé pour exercer en tant qu'oenologue.

Un ou plusieurs Certificat(s) d'Aptitude à la Conduite En Sécurité -CACES- conditionné(s) par une aptitude médicale à renouveler périodiquement peu(vent) être exigé(s).

Conditions d'exercice de l'activité

L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein d'exploitations agricoles (viticulteurs, pomiculteurs, ...), de coopératives viticoles ou cidricoles, d'entreprises artisanales (cidreries, caves, brasseries, ...), de sociétés de négoce en vins ou de laboratoires oenologiques, ... en contact avec différents intervenants (services d'hygiène, producteurs, services commerciaux, ...), parfois en contact avec la clientèle (particuliers, professionnels, ...).

Elle varie selon le type d'alcools (vin, bière, cidre, ...) et les modes d'organisation (fabrication artisanale, procédés automatisés, ...).

L'activité est soumise à des variations saisonnières (récolte, fermentation, ...).

Activités et compétences de base

Activités	Compétences
<ul style="list-style-type: none">■ Presser le raisin, malter l'orge, broyer les pommes, filtrer le moût (jus) et le mettre en cuve pour les opérations de fermentation■ Surveiller la fermentation, procéder à des ajouts en sucres, acides, levures, houblon, ... selon la matière première et en fonction des analyses et dégustations■ Soutirer le produit après fermentation et effectuer les opérations de finalisation (filtrage, clarification, élimination des levures)■ Effectuer la mise en fûts ou en bouteilles, le bouchage, l'étiquetage du vin, du cidre, de la bière, ...■ Nettoyer et maintenir en état de propreté et d'hygiène le matériel, les cuves, barriques, et les locaux	<ul style="list-style-type: none">■ Eléments de base en viticulture■ Types de cépages (ampélographie)■ Eléments de base en pomiculture■ Oenologie■ Réglementation sur la production vinicole■ Réglementation sur la production cidricole

A1413 - Fermentation de boissons alcoolisées

Activités et compétences de base

Activités	Compétences
	<ul style="list-style-type: none">■ Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire■ Eléments de base en chimie■ Principes de fermentation alcoolique■ Procédures d'échantillonnage■ Utilisation de matériels vinicoles (pressoir, fouloir, égrappoir, ...)■ Utilisation de cuves de fermentation■ Dégustation d'assemblages de vins, de jus■ Embouteillage■ Utilisation de matériel de nettoyage

Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
Suivre et optimiser les étapes d'élaboration de produits alcoolisés : <ul style="list-style-type: none">■ Alcools et spiritueux (Cognac, Calvados, ...)■ Bières■ Cidres■ Vins (blancs, rouges, rosés)	<ul style="list-style-type: none">■ Processus de vinification■ Vignobles et appellations■ Procédures de maltage et de brassage de céréales■ Procédés de pasteurisation■ Techniques de distillation■ Utilisation d'appareils de distillation (alambic)
Utiliser un engin nécessitant une habilitation : <ul style="list-style-type: none">■ CACES R 389-1 (Transpalette à conducteur porté et préparateurs de commandes au sol)	

A1413 - Fermentation de boissons alcoolisées

Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> ■ CACES R 389-3 (Chariots élévateurs en porte-à-faux de capacité inférieure ou égale à 6000 kg) ■ CACES R 389-4 (Chariots élévateurs en porte-à-faux de capacité supérieure à 6000 kg) ■ CACES R 389-5 (Chariots élévateurs à mât rétractable) 	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Réaliser des tests de contrôle chimiques au cours du processus de fermentation et émettre des préconisations (ajouts d'ingrédients) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Techniques d'analyses chimiques ■ Utilisation d'alcoomètre
<ul style="list-style-type: none"> ■ Sélectionner des échantillons en cours de fabrication (vin de goutte, de presse, jus, ...) et élaborer des assemblages, des cuvées 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Techniques d'assemblages de vins, de jus
<ul style="list-style-type: none"> ■ Surveiller et contrôler les conditions de stockage ou de vieillissement des produits en cave 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Techniques de tonnellerie ■ Spécificités de stockage des vins
<ul style="list-style-type: none"> ■ Effectuer des actions de communication et de promotion des produits auprès de clients/prospects 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Circuits de distribution commerciale ■ Eléments de base en marketing ■ Utilisation d'outils bureautiques (traitement de texte, tableur,...)
<ul style="list-style-type: none"> ■ Renseigner les clients sur les produits et effectuer la vente 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Procédures d'encaissement
<ul style="list-style-type: none"> ■ Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Règles de gestion de stocks ■ Utilisation de logiciels de gestion de stocks
<ul style="list-style-type: none"> ■ Former des élèves aux techniques de dégustations oenologiques et apporter des conseils sur l'association mets et boissons 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sommellerie ■ Eléments de base en production culinaire
<ul style="list-style-type: none"> ■ Effectuer la gestion comptable et administrative d'une structure 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Eléments de base en gestion comptable et administrative ■ Utilisation de logiciels de gestion comptable

A1413 - Fermentation de boissons alcoolisées

Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
■ Coordonner l'activité d'une équipe	

Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
<ul style="list-style-type: none"> ■ Brasserie artisanale ■ Cave vinicole ■ Cidrerie ■ Exploitation cidricole ■ Exploitation viticole / vinicole ■ Laboratoire d'analyses 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Commerce de gros 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Travail en indépendant

Mobilité professionnelle

Emplois proches

Depuis	Vers
<ul style="list-style-type: none"> ■ Toutes les appellations ■ Oenologue 	<ul style="list-style-type: none"> ■ D1106 - Vente en alimentation (Vendeur / Vendeuse en vins et spiritueux) ■ D1501 - Animation de vente

Emplois envisageables si évolution

Depuis	Vers
<ul style="list-style-type: none"> ■ Toutes les appellations ■ Toutes les appellations ■ Toutes les appellations 	<ul style="list-style-type: none"> ■ A1405 - Arboriculture et viticulture ■ D1301 - Management de magasin de détail ■ D1502 - Management/gestion de rayon produits alimentaires

A1413 - Fermentation de boissons alcoolisées

Mobilité professionnelle

Emplois envisageables si évolution

Depuis

■ Oenologue

Vers

■ G1804 - Sommellerie