

Description

Le technicien ou la technicienne vitivinicole maîtrisent toutes les opérations de la production et de la commercialisation des vins ainsi que les techniques de gestion d'entreprise. Ils conduisent le processus de fabrication (culture de la vigne, développement du vignoble, vendange, vinification et conditionnement) et élaborent une stratégie commerciale afin de vendre leur vin. Parfois chefs d'entreprise, ils créent des produits originaux pour une clientèle composée de particuliers, de restaurateurs et de négociants.

Leurs principales activités consistent à:

Gestion d'entreprise

- analyser la situation de l'entreprise et définir la stratégie entrepreneuriale en fonction des goûts et des attentes des consommateurs;
- établir, analyser et optimiser les coûts opérationnels;
- planifier et réaliser des investissements (équipements, bâtiments, etc.);
- estimer et gérer les risques liés, par exemple, à l'économie ou à l'environnement;
- gérer le personnel (recrutement, formation continue, etc.);

Production et vinification

- cultiver les vignes d'un domaine (s'informer de l'état des plants, planifier les tâches d'entretien, organiser la main d'œuvre, etc.);
- développer le vignoble afin d'assurer une vendange de qualité, dans le respect de l'environnement;
- vérifier que les prescriptions légales sont respectées (production au mètre carré, produits autorisés, méthodes agréées, normes de qualité, etc.);
- suivre la maturation et diriger la vendange;
- encaver et vinifier le raisin;
- gérer l'élevage des vins de la fin des fermentations à la préparation à la mise en bouteilles (vieillessement, assemblages finaux, etc.);
- conditionner les produits (mise en bouteilles, choix des fermetures et des étiquettes, etc.);
- développer et appliquer un système d'autocontrôle de la qualité, par exemple en tenant un livre de cave;

Commercialisation

- se tenir informé des tendances et des nouvelles techniques;
- élaborer un concept de marketing et le mettre en œuvre;
- évaluer la qualité des produits et en déterminer la valeur commerciale;
- entretenir des contacts avec les fournisseurs et conseiller la clientèle;
- mener des négociations en vue de conclure des accords et des contrats.

Environnement de travail

Les techniciens vitivinicoles travaillent autant à l'intérieur qu'à l'extérieur, et ceci par tous les temps. Le métier implique des tâches physiques liées notamment à l'entretien de la vigne et à la vendange. Ces professionnels ont souvent une équipe à diriger. Ils sont également en contact régulier avec une clientèle et des fournisseurs parfois non francophones. La charge de travail est généralement assez conséquente et le rythme est plus soutenu durant certaines périodes de l'année.

Formation

La formation de technicien ou de technicienne vitivinicole s'acquiert par des études dans une école supérieure.

Lieu

- Nyon.

Durée

- 2 ans à plein temps ou 3 ans en emploi.

Conditions d'admission

- CFC de viticulteur-trice ou de caviste et expérience professionnelle dans le domaine vitivinicole d'au moins une année après l'obtention du titre;
- les détenteurs d'un CFC autre que celui de caviste ou de viticulteur, ainsi que les détenteurs d'une maturité gymnasiale doivent obtenir un CFC de viticulteur ou un CFC de caviste (cursus en 2 ans au lieu de 3) ; ils ne sont pas astreints à l'année d'expérience professionnelle post-CFC mais doivent réussir le test d'aptitudes professionnelles pratiques;
- les détenteurs d'un CFC de viticulteur ET d'un CFC de caviste ne sont pas astreints à l'année d'expérience professionnelle post-CFC mais doivent réussir le test d'aptitudes professionnelles pratiques (organisé par l'ES de Changins en juillet).

Titre obtenu

- Technicien vitivinicole diplômé ES ou technicienne vitivinicole diplômée ES.

Contenu

- compétences personnelles et méthodologies du chef d'entreprise, marketing, gestion du personnel, autocontrôle de la qualité, prise de position, allemand, etc.;
- modules de viticulture: gestion des sols, cépages, systèmes de culture et soins de la vigne, protection des plantes, maturation, conduite des vignes, maturation des vendanges, développement du vignoble, de la vigne à la cave etc.;
- modules d'œnologie: réception des raisins, fermentations, élevage, mise en bouteilles et conditionnement, hygiène, gestion de l'eau, dégustation, analyses de laboratoire, types de vins, conception et aménagement d'une cave, etc.

Pour plus de détails, consulter www.orientation.ch/perfectionnement.

Qualités requises

L'exercice de cette profession fait appel à des qualités comme:

- Résistance physique
- Capacité d'analyse
- Aptitude à diriger et gérer une équipe
- Sens commercial
- Résistance aux variations de température
- Esprit d'initiative
- Esprit méthodique
- Sens de l'observation

Perspectives professionnelles

Les techniciens vitivinicoles exercent leur métier dans le domaine principal de la vigne et de la vinification ou dans les secteurs du conseil, de l'achat ou de la vente. Ils peuvent occuper des postes de différents niveaux: employé, chef de secteur ou chef d'entreprise d'une exploitation vitivinicole. Ils assument des fonctions telles que chef de culture, maître caviste ou spécialiste de la vinification, ou encore viticulteur-encaveur dans un domaine de type familial où ils produisent et commercialisent le vin issu de leur propre vendange.

Perfectionnement

Les techniciens vitivinicoles peuvent envisager les perfectionnements suivants:

- cours de spécialisation organisés par l'école supérieure de Changins et par les associations professionnelles;
- cours de pépiniériste-viticulteur, 80 jours, Changins;
- Bachelor of Science HES en œnologie, en agronomie ou en gestion de la nature, 3 ans à plein temps, divers lieux de Suisse romande;
- formations post-grade offertes par les hautes écoles dans le domaine du management, de l'économie d'entreprise, etc.

Pour plus de détails, consulter www.orientation.ch/perfectionnement.

Professions voisines

- Agrocommerçant ES/Agrocommerçante ES
- Agrotechnicien ES/Agrotechnicienne ES
- Technicien ES en agroalimentaire/Technicienne ES en agroalimentaire

Adresses

AgriAliForm
Formation
Laurstrasse 10
5201 Brugg AG
Tél.: 056 462 54 40
<http://www.agri-job.ch>

Changins
Route de Duillier 50
Case postale 1148
1260 Nyon 1
Tél.: 022 363 40 50
<http://www.changins.ch>