berufsberatung
.ch

Vinicultrice CFC
Viniculteur CFC

Agriculture | Alimentation

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 au 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

- Entretenir les 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 viniculteur, 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

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

Intérêts

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

Formation

La formation de vinicultrice ou de viniculteur 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 viniculteur 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://orientation.ch/fr/professions/agriculteur-trice-cfc)
- **Arboriculteur-trice CFC** (https://orientation.ch/fr/professions/arboriculteur-trice-cfc)
- **Maraîcher-ère CFC** (https://orientation.ch/fr/professions/maraicher-ere-cfc)

Brevet fédéral

- **Chef-fe d'exploitation caviste BF** (https://orientation.ch/fr/professions/chef-fe-dexploitation-caviste-bf)
- **Chef-fe d'exploitation viticole BF** (https://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://orientation.ch/fr/professions/technicien-ne-vitivinicole-es)
- **Agro-commerçant-e ES** (https://orientation.ch/fr/professions/agro-commercant-e-es)
- **Agro-technicien-ne ES** (https://orientation.ch/fr/professions/agro-technicien-ne-es)

Haute école

- Bachelor of Science HES en **viticulture et œnologie** (https://orientation.ch/fr/filieres-d-etudes/sciences-agronomiques)
- Bachelor of Science HES en **agronomie** (https://orientation.ch/fr/filieres-d-etudes/sciences-agronomiques)
- Bachelor of Science HES en **Food Science and Management** (https://orientation.ch/fr/filieres-d-etudes/sciences-alimentaires)

Professions voisines

Profession
Maraîcher-ère CFC

https://berufsberatung.ch/de/fr/professions/maraicher-ere-cfc

Profession
Arboriculteur-trice CFC

https://berufsberatung.ch/de/fr/professions/arboriculteur-trice-cfc

Profession
Agriculteur-trice CFC

https://berufsberatung.ch/de/fr/professions/agriculteur-trice-cfc

Profession
Horticulteur-trice CFC

https://berufsberatung.ch/de/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 legales (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/22604?lang=fr)