

Job profile (level 3 EQF = entry level)

Profil de poste (niveau 3 CEC = niveau d'entrée)

## Cellar assistant

### Assistant de chai polyvalent

#### Job description

The cellar assistant performs the specific tasks necessary for the production, packaging and selling of wines in a winery (from grape delivery to wine personal selling) under the supervision of a wine maker and/or a team coordinator.

#### Définition

L'assistant de chai polyvalent assure les tâches spécifiques nécessaires à la production, le conditionnement et la commercialisation des vins dans une entreprise viti-vinicole (de la réception de la vendange à la vente directe au particulier) sous la supervision d'un technicien en œnologie et/ ou d'un chef d'équipe.

#### The working environment / Conditions d'exercice

**1/ Security:** The wrong use of oenological products and machinery could damage human health and cause security hazard, so they must be used according to the required terms and conditions, respecting work and security instructions, according to national regulations.

**1/ Sécurité :** Les pratiques professionnelles doivent conduire à une utilisation conforme aux modalités prescrites et au respect des consignes de travail et de sécurité (Equipement de Protection Individuel – EPI, ...), selon la réglementation en vigueur.

En effet, l'utilisation inappropriée de produits œnologiques et de machines peut mettre en cause la santé des hommes et leur sécurité.

**2/ Location:** The tasks are performed mainly in the wine cellar, but also in the company shop or at external events such as wine fairs.

**2/ Lieu :** Ces tâches s'exercent principalement au chai mais aussi au sein de la boutique du domaine ou lors de foires et salons.

**3/ Seasonality:** Tasks are submitted to specific schedules:

- Seasonal, with a peak period in the autumn, during harvest time, and in winter during the wine making process and wine ageing.
- Yearly, regarding the packaging and personal selling of products: selling at the estate, at fairs, to wine merchants, sommellerie, ...

**3/ Saisonnalité** : Ces tâches renvoient à deux périodicités spécifiques :

- Une saisonnière avec une période haute de travail à l'automne lors de la récolte et en hiver lors des vinifications et de l'élevage des vins.
- Une annuelle concernant la partie conditionnement, expédition et vente des produits : vente au domaine, salons, cavistes, conseil en sommellerie.

### **Skills blocks**

This job profile is composed of 3 units of learning outcomes (ULO) that include the following activities:

- ULO1. Wine production
- ULO2. Wine Packaging
- ULO3. Wine selling

### **Blocs de compétences**

Ce profil métier est décliné en 3 Unités d'Acquis d'Apprentissage (UAA) qui englobent les activités suivantes :

- UAA1. Production du vin
- UAA2. Conditionnement du vin
- UAA3. Vente du vin