

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

Assistant de chai polyvalent

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.

Conditions d'exercice

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

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.

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