RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté*
*Égalité*
*Fraternité*

ONISEP L'INFORMATION POUR L'ORIENTATION

# Employé / Employée de chai

L'employé ou l'employée de chai intervient depuis l'arrivée du raisin en cave jusqu'à l'expédition des bouteilles. Dans une coopérative, sur une exploitation ou chez un négociant, ses responsabilités varient selon son niveau de formation et son degré d'autonomie.

**SOMMAIRE**


Le métier

Compétences requises

Où l'exercer ?

Les études

Emploi et secteur

Salaire du débutant

Pour aller plus loin


Niveau minimum d'accès : **CAP ou équivalent**

Salaire débutant : **1868 €**

Statut : **Statut salarié**

---

**Synonymes :** Agent / agente de chai, Caviste, Ouvrier / ouvrière caviste

**Secteur professionnel :** Agriculture

**Centre d'intérêt :** J'aime cuisiner



© RgStudio/E+/Getty Images

# Le métier

## Avant les vendanges

L'employé ou l'employée de chai intervient à tous les stades de la fabrication du vin, en toute autonomie ou bien sous la responsabilité d'un maître ou d'une maîtresse de chai, souvent chez les producteurs de grands crus viticoles. Avant les vendanges, son activité consiste à préparer et nettoyer les caves (appelées chais) et les cuves. C'est le moment de vérifier l'état du matériel (pressoirs, joints, pompes etc.), de stocker et de préparer les barriques.

## De la grappe à la bouteille

Pendant les vendanges, réceptionner le raisin et le transporter dans les cuves lui incombe. Tous les jours, il lui faut suivre la macération et la fermentation jusqu'à ce que le jus de raisin se transforme en alcool. Des prélèvements réguliers d'échantillons sont effectués pour analyse par ses soins, puis l'employé ou l'employée de chai transfère le vin d'un fût à un autre, le filtre et le clarifie. En l'absence de maître ou de maîtresse de chai, goûter le vin pour l'améliorer et participer à l'assemblage (mélanges) fait partie de ses attributions. En période de forte activité, on lui demande aussi d'encadrer les saisonniers.

## Conditionnement et vente

Dès que le vin est bon à déguster, l'employé ou l'employée de chai le met en bouteilles, l'étiquette et le conditionne en cartons et palettes, manuellement ou sur une ligne automatisée. Parfois, son rôle s'étend également à la commercialisation des produits et à la préparation des commandes, sous la responsabilité du chef ou de la cheffe de cave.

# Compétences requises

## Polyvalence et adaptation

Pour assurer la maintenance des matériels, l'employé ou l'employée de chai doit pouvoir réparer une pompe, nettoyer un filtre ou entretenir un poussoir (pièce qui permet d'acheminer le raisin vers le pressoir). Le cas échéant, il faut se montrer sociable et pédagogue afin d'encadrer des personnes intérimaires ou conseiller à la clientèle.

## Force et sensibilité

Ce métier requiert une solide résistance physique. Par exemple, pour manipuler des fûts (tonneaux) très lourds et travailler dans une atmosphère humide. Il faut également avoir du nez, un palais sensible et une bonne faculté de concentration pour pouvoir évaluer la qualité des cuvées. Ces talents de dégustation sont importants, notamment dans les maisons de négoce où sont assemblés des vins de provenances diverses.

## Attention et rigueur

Dans toutes les activités, la rigueur est de mise. Le vin est un produit fragile et vivant dont la fabrication nécessite attention constante, savoir-faire et hygiène irréprochable afin de ne pas risquer la contamination d'une cuvée.

# Où l'exercer ?

## À l'ombre des cuves

Exerçant au sein de la filière vin, l'employé ou l'employée de chai travaille chez les exploitants viticoles, dans les coopératives ou chez les négociants en vins. Ses heures de travail se passent souvent dans la pénombre, la fraîcheur et l'humidité des caves : conditions nécessaires à la fabrication du vin. Il faut également supporter les odeurs fortes et entêtantes, notamment pendant la macération.

## En petite équipe

Selon la taille de l'exploitation, son lieu de travail et ses compétences, il ou elle travaille en solo ou en petite équipe ; son degré de responsabilité et d'autonomie sont très variables. Il reçoit en général ses instructions du chef ou de la cheffe de cave voire du maître ou de la maîtresse de chai (surtout chez les producteurs de grands crus). Le vin peut aussi être préparé par ses soins, sur les indications d'un ou d'une œnologue.

## Au rythme des saisons

L'activité de l'employé ou de l'employée de chai est très soutenue à certaines périodes, en particulier à partir du début des vendanges (de fin août à mi-octobre, selon les régions) et jusqu'à la fin de la production du vin (entre octobre et décembre selon les régions). Durant cette période, les journées sont occupées par le suivi du pressurage et des cuvaisons (opérations de fermentation en cuves du raisin) et on ne compte ses heures.

# Les études

## Après la 3e

2 ans pour préparer le CAP agricole métiers de l'agriculture production végétale : viticulture.

3 ans pour préparer le bac professionnel conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole.

### Après le bac

2 ans pour obtenir le BTS agricole viticulture-oenologie, éventuellement complété par une licence professionnelle en 1 an.

### CAP ou équivalent

→ CAPa métiers de l'agriculture

### bac ou équivalent

→ Bac pro conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole

### bac + 2

→ BTSA viticulture-oenologie

### bac + 3

→ Licence pro mention métiers de la vigne et du vin

## Emploi et secteur

### Surtout dans les coopératives

Beaucoup d'employés et d'employées de chais sont embauchés en intérim ou en contrat à durée déterminée (CDD) de 1 à 3 mois pendant les vendanges chez les exploitants. Les emplois fixes se trouvent surtout dans les coopératives, où s'effectuent la mise en bouteilles, le conditionnement et éventuellement la vente. La majorité des viticulteurs et viticultrices adhèrent à une coopérative.

### Des variations régionales

Toutes les régions n'offrent pas les mêmes débouchés. Les emplois sont plus nombreux en Bourgogne (surtout chez les négociants) que dans le Bordelais ou le Midi. Enfin, la renommée du domaine entre en ligne de compte : plus le cru est prestigieux, meilleurs sont les salaires d'embauche ! Les employés et employées de chai peut également travailler à l'élaboration de spiritueux comme le cognac, l'armagnac, etc.

### Diriger une cave

Avec de l'expérience, ceux et celles qui ont approfondi leurs connaissances techniques sur l'élaboration du vin, qui sont suffisamment autonomes et aptes à

encadrer une équipe peuvent évoluer vers un poste de maître ou maîtresse de chai ou encore de chef ou cheffe de cave. Pour ces postes d'encadrement, les titulaires d'un bac professionnel ou d'un bac + 2 ont l'avantage. Avec un niveau bac + 2, il est envisageable de devenir conseiller ou conseillère viticole ou vinicole.

## Secteur

**Agriculture**

## Salaire du débutant *

À partir de 1868 euros brut par mois.

* variable en fonction du lieu d'exercice, du statut.

# Pour aller plus loin

## Sur le web

Site des métiers de la vigne et du vin

Association nationale pour l'emploi et la formation en agriculture.

## Centre d'intérêt

J'aime cuisiner →

## Autres métiers à découvrir

**Viticulteur**

**Agronome**

**Oenologue**

**Technicien de production en biologie**

**Pâtissier de restaurant**