

Les métiers de la vigne et du vin

Possibles avec un BAC professionnel Vigne et Vin
ou un BTSA Viticulture Oenologie

Métiers	Activités	Formations
Ouvrier Viticole	<ul style="list-style-type: none"> Entretien de la vigne et du sol, taille, traitements, et travail du sol, plantations, vendanges 	CAP et BAC PRO VIGNE & VIN
Ouvrier de Chai	<ul style="list-style-type: none"> Entretien et préparation du chai. Réception de la vendange et prélèvement des échantillons Suivi et contrôle des fermentations et de l'élevage et mise en bouteille, manutention 	
Ouvrier tractoriste en viticulture	<ul style="list-style-type: none"> Réalisation de tous les travaux mécanisés : Labours, désherbage, traitements, vendanges suivi et entretien des matériels de la cave et du domaine 	
Chef de culture Régisseur de vignoble	<ul style="list-style-type: none"> Suivi et organisation des travaux du domaine Encadrement des personnels d'exploitation 	BAC PRO VIGNE & VIN
Conseiller viticole ou vinicole	<ul style="list-style-type: none"> Conseil auprès des coopératives, des caves particulières et des viticulteurs Réalisation d'interventions de formation Analyse des besoins des viticulteurs Proposition de solutions 	BTSA VO BAC PRO VIGNE & VIN
Commercial	<ul style="list-style-type: none"> Vente de produits œnologiques ou de produits phytosanitaires Vente de matériels et fournitures vinicoles 	BAC PRO VIGNE & VIN BTSA VO
Caviste Maître de chai	<ul style="list-style-type: none"> Supervision de l'élaboration des vins en collaboration avec l'œnologue Supervision des opérations de réception de la vendange, de vinification et de conditionnement Responsable du chai et des opérations réglementaires 	BTSA VO
Technicien de laboratoire	<ul style="list-style-type: none"> Analyses en laboratoire 	
Vigneron Viticulteur Coopérateur Directeur de cave ou d'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> Gestion d'une exploitation ou d'une cave particulière ou coopérative 	
Responsable qualité, Assistant qualité Auditeur		LICENCE PRO QHSE