

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 32080**

Intitulé

CQP : Certificat de qualification professionnelle Agent spécialisé en travail de cave, de cuve ou de chai

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
CPNE des industries et commerces en gros des vins, cidres, spiritueux, sirops, jus de fruits et boissons diverses - Conseil national des industries et commerces en gros des vins, cidres, spiritueux, sirops, jus de fruits et boissons diverses	Présidente

Niveau et/ou domaine d'activité

Convention(s) :

3029 - Vins, cidres, jus de fruits, sirops, spiritueux et liqueurs de France

Code(s) NSF :

221u Conduite d'installations des industries agro-alimentaires et de machines de conditionnement

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

L'Agent Spécialisé en Travail de Cave, de Cuve ou de Chai intervient sur toutes les étapes de transformation des boissons alcoolisées (vins tranquilles, vins effervescents, cidres, spiritueux), des jus et des sirops. Il assure le travail de cuve, contribue à la qualité du produit et à l'organisation du travail. Ces activités constituent le coeur du métier et se déclinent selon le secteur de production dans lequel il exerce son activité.

Conformément à son expérience et à la polyvalence définie par l'organisation du travail, il peut intervenir sur le suivi du processus d'élaboration des produits. Ses activités principales sont les suivantes :

- Réalisation du travail de cuve et des opérations d'entretien et de maintenance de premier niveau des installations et équipements de la cuverie
- Contribution à la qualité du produit en assurant la qualité, la traçabilité, l'hygiène, la sécurité et le respect de l'environnement, à toutes les étapes de la transformation
- Contribution à l'organisation du travail de la cuverie, accompagnement des nouveaux arrivants et gestion des stocks

- Réalisation des opérations sectorielles de transformation (jus de fruits et sirops, ou vins tranquilles (transformation et/ou vinification), ou vins effervescents, ou spiritueux)

En sus des activités liées au coeur de métier, l'Agent Spécialisé en travail de Cave, de Cuve ou de Chai peut assurer des activités dites complémentaires :

- Contribuer au suivi du processus d'élaboration en relevant les indicateurs et en adaptant les techniques et traitements selon les procédures

- Positionnement dans l'environnement professionnel et caractérisation des process et des produits

Le titulaire du CQP est en capacité de

- Utiliser le matériel et les installations de la cuverie
- Réaliser des opérations d'entretien et de maintenance de premier niveau des installations, des locaux de la cuverie, de la cave ou du chai.

- Surveiller et effectuer un premier contrôle

- Contribuer à la traçabilité des lots et des opérations

- Appliquer et suivre des règles d'hygiène, de sécurité et de bonnes pratiques environnementales

- Organiser son travail en autonomie et rendre compte des opérations et des auto-contrôles réalisés

- Assurer la gestion des stocks de matières sèches ou de produits finis

- Accompagner les nouveaux arrivants

- Réaliser des opérations de transformation des jus et sirops

- Réaliser des opérations de transformation des vins tranquilles

- Réaliser des opérations de vinification des vins tranquilles

- Réaliser des opérations de transformation des vins effervescents

- Réaliser des opérations de transformation des spiritueux

Compétences dites « complémentaires » :

- Relever les indicateurs de suivi du processus

- Adapter les techniques selon des procédures définies

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

L'Agent Spécialisé en travail de Cave, de Cuve ou de Chai exerce principalement dans des entreprises de négoce ou de production en vin, cidres ou spiritueux. Il peut aussi exercer dans des entreprises de production de jus de fruits ou d'élaboration de sirops.

Le CQP Agent Spécialisé en travail de Cave, de Cuve ou de Chai vise les emplois d'agent de production spécialisé intervenant sur toutes les étapes de transformation des boissons alcoolisées (vins tranquilles, vins effervescents, cidres,

spiritueux), des jus et des sirops.

L'appellation métier de l'Agent Spécialisé en travail de Cave, de Cuve ou de Chai est susceptible de varier d'une région à l'autre. Ainsi les emplois accessibles peuvent être désignés par les appellations : caviste, cuviste, agent de chai, agent de fabrication, vinificateur ...

Codes des fiches ROME les plus proches :

A1413 : Fermentation de boissons alcoolisées

H2102 : Conduite d'équipement de production alimentaire

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

La certification est divisée en blocs de compétences- appelés « unités certificatives » - pouvant être validés séparément.

Elle se compose de quatre unités certificatives obligatoires et de deux unités certificatives facultatives :

· Unité 1 : Réalisation du travail de cuve et des opérations d'entretien et de maintenance de premier niveau des installations et équipements de la cuverie

· Unité 2 : Contribution à la qualité du produit en assurant la qualité, la traçabilité, l'hygiène, la sécurité et le respect de l'environnement, à toutes les étapes de la transformation

· Unité 3 : Contribution à l'organisation du travail de la cuverie, accompagnement des nouveaux arrivants et gestion des stocks

· Unité 4 : Réalisation des opérations sectorielles de transformation

L'Unité 4 se décline sur l'un des secteurs de transformation, au choix :

o Jus et sirops

o Vins tranquilles

Transformation des vins tranquilles

Vinification des vins tranquilles

o Vins effervescents

o Spiritueux

Deux unités complémentaires facultatives :

· Unité 5: Contribuer au suivi du processus d'élaboration en relevant les indicateurs et en adaptant les techniques et traitements selon les procédures

· Unité 6 : Se situer dans l'environnement professionnel et caractériser les process et les produits

Le bénéfice des composantes acquises peut être gardé 5 ans ou sans limitation de durée dans le cadre de la VAE.

Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 32080 - Réaliser le travail de cuve et assurer l'entretien et/ou la maintenance de premier niveau des installations et équipements de la cuverie	Utilisation du matériel de cuverie Opérations d'entretien et/ou de maintenance de premier niveau Compétences évaluées par mises en situation
Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 32080 - Contribuer à l'organisation du travail de la cuverie, accompagner les nouveaux arrivants et assurer la gestion des stocks	Contribution au travail d'équipe Gestion des stocks de matières sèches ou de produits finis Accompagnement des nouveaux arrivants Compétences évaluées par mises en situation
Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 32080 - Contribution à la qualité du produit en assurant la qualité, la traçabilité, l'hygiène, la sécurité et le respect de l'environnement, à toutes les étapes de la transformation	Surveillance et premier contrôle Contribution à la traçabilité des lots Application et suivi des règles en vigueur d'hygiène, de sécurité et de bonnes pratiques environnementales Compétences évaluées par épreuves écrites ou orales et par mises en situation

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 32080 - Réaliser des opérations sectorielles de transformation	<p>Soit Réalisation des opérations de transformation des jus et sirops Soit Réalisation des opérations de transformation des vins tranquilles Réalisation des opérations de vinification des vins tranquilles Réalisation des opérations de transformation des vins effervescents Réalisation des opérations de transformation des spiritueux</p> <p>Compétences évaluées par épreuves écrites ou orales et mises en situation</p>
Bloc de compétence n°5 de la fiche n° 32080 - Contribuer au suivi du processus d'élaboration en relevant les indicateurs et en adaptant les techniques et traitements selon les procédures	<p>Bloc optionnel</p> <p>Relever les indicateurs Adaptation des techniques selon les procédures</p> <p>Evaluations par mises en situation</p>
Bloc de compétence n°6 de la fiche n° 32080 - Se situer dans l'environnement professionnel et caractériser les process et les produits	<p>Bloc optionnel</p> <p>Identification de l'environnement professionnel Caractérisation des process et des produits</p>

Validité des composantes acquises : non prévue

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	
En contrat d'apprentissage	X	
Après un parcours de formation continue	X	Le jury du CQP AS T3C est composé de 5 membres, dont 3 professionnels
En contrat de professionnalisation	X	Le jury du CQP AS T3C est composé de 5 membres, dont 3 professionnels
Par candidature individuelle	X	Le jury du CQP AS T3C est composé de 5 membres, dont 3 professionnels
Par expérience dispositif VAE prévu en 2016	X	Le jury du CQP AS T3C est composé de 5 membres, dont 3 professionnels

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS

ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

Base légale

Référence du décret général :

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Arrêté du 27 décembre 2018 publié au Journal Officiel du 4 janvier 2019 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, avec effet du 4 janvier 2019, jusqu'au 4 janvier 2024.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Autres sources d'information :

www.fafsea.com

www.cnvs.info

Lieu(x) de certification :

Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

CFPPA de Nevers-Cosne-Plagny - Cosne (58)

CFPPA du Vaucluse - Carpentras (84)

CFPPA Pyrénées Roussillon/Rivesaltes - Rivesaltes (66, 30, 34,11,32)

CFPPA Auxerre La Brosse - Venoy (89)

CFPPA Edgard Pisani Montreuil Bellay - Montreuil Bellay (49)

CMA de Charente - Angoulême (16)

CFPPA de Montmorot - Montmorot (39)

IFRIA - Multisite (National)

Historique de la certification :