



Intitulé Fiche De Fonction

Mise à jour : 08/10/2026

Description du poste

Caviste

Positionnement de l'emploi :

Direction	Service
Direction Technique & HSE	Technique

Responsable hiérarchique	Nombre de personnes managées	Remplaçant en cas d'absence
Chef de cave	0	Caviste ou chef de cave

Raison d'être / Finalité du poste :

Raison d'être actuelle

Le caviste intervient sur l'ensemble des travaux liés à la vinification, depuis la préparation du site (la cave) à la réception des vendanges jusqu'à la mise en bouteille.

Missions et activités principales :

Dans le cadre de ses fonctions, il/elle devra notamment :

- Réaliser les opérations sectorielles de transformation et de vinification :
 - En respectant les règles de travail, les modes opératoires ou des consignes reçues, le savoir-faire, la sécurité des machines et des hommes, les normes qualité, les exigences qualité « clients », les délais et les quantités à produire : logement en cuve, assemblage, stabilisation, filtration, contrôle des conditions de stockage, traitement des mouts, macération et fermentation.
 - Préparer, nettoyer les cuves et la maintenance de premier niveau des installations et équipements de la cuverie suivant les modes opératoires.
 - Régler les paramètres process et les différentes alimentations de cuve.
 - Signaler une fuite, un déversement accidentel, une pollution avérée, intervenir dans le cadre de son champ de responsabilités et assurer les réglages process et outils lors de dérives de production
 - Contribuer à l'organisation de l'activité, accompagne les nouveaux arrivants et contribue à leurs formations.



Intitulé Fiche De Fonction

Mise à jour : 08/10/2026

Description du poste

Caviste

- Contribuer à la qualité du produit en assurant la traçabilité, l'hygiène, la sécurité et le respect de l'environnement, à toutes les étapes de la transformation.
- Disponibilité accrue pendant la période des vendanges.
- Lors des vendanges, manager une équipe de saisonniers.
- Contrôler, ranger les stocks œnologique, chimique et en référer au manager.
- Veiller au rangement/nettoyage de la cuverie, zone de travail au quotidien.
- Effectuer quelques analyses usuelles en laboratoire.

Spécificité laboratoire pour les cavistes de Colmar (en lien avec la production de Crémant et les mises en bouteille vins et Crémants)

- Faire les analyses courantes au laboratoire sur les différents outils mis à disposition (formation faite en interne),
- Préparer et valider le démarrage des chaînes d'embouteillage et assurer leurs suivi (autocontrôle).

Le caviste peut être amené à changer de site de travail, pour renforts d'équipes ou lors des vendanges.

Résultats attendus / critères de performance :

➤

Profil type

- **Formation / expérience requise** : Bac Pro ou BTS Viti Oeno, avec une ou plusieurs expériences. Bonnes notions sur les règles d'hygiène en cave ; maîtrise des principales opérations du travail de caviste...
- **Permis / habilitations** : /

Compétences attendues

- **Savoir-faire** : Bonne condition physique ; sensible à l'hygiène et à la sécurité ; à l'aise avec les opérations de manutentions en cave.



Intitulé Fiche De Fonction

Mise à jour : 08/10/2026

Description du poste

Caviste

- **Savoir-être** : La fabrication d'un vin s'avérant délicate, il apparaît indispensable d'être à la fois rigoureux, patient, attentif et réactif. Doté d'un bon relationnel, vous êtes aussi capable de travailler en autonomie de manière responsable.