

# CQP agent spécialisé en travail de cave, de cuve ou de chai

## Cette formation est destinée aux...

- Aux **salariés** : à partir de la date de l'Étude d'Opportunité et de Faisabilité (EOF), entrée en formation environ 1 à 2 semaines après (en fonction du planning du parcours établi).
- Aux **entreprises** : à partir de l'étude du besoin (tripartite entreprise/IFRIA/OPCO), mise en place effective du parcours de formation et planification des étapes sous 2 à 4 mois environ.

## Organisation de la formation

### Informations générales sur la certification visée

- Libellé de la certification : **CQP Agent spécialisé en travail de cave, de cuve ou de chai**
- Code RNCP : En cours de réhabilitation
- Nom du certificateur : **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.**
- Date d'enregistrement : En cours de réhabilitation

### Objectifs et compétences visées

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.

Les compétences visées sont les suivantes :

- 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

**Pour accéder au référentiel d'activité, de compétences et d'évaluation actuel du CQP Agent spécialisé en travail de cave, de cuve ou de chai (en cours de refonte), cliquez [ici](#).**

## Informations pratiques

### Inter-entreprise

**Durée** : sur une durée de 5 mois

**Tarif** : À partir de 4 000 €

**Modalité** : Présentiel

### Intra-entreprise

**Modalité** : inter

## En bref

**Public** : Agent de production spécialisé dans la transformation de boissons alcoolisées en poste ou en devenir Savoirs de base (lire, écrire, compter)

### Modalités d'admission :

Exercices pratiques, mises en situation, test de positionnement, tests de connaissances

**Code RNCP :**

**41453**

## Financement

## Une question ?

Contactez-nous

**04 99 74 28 00**

## Métier(s) préparé(s) / débouchés

---

- 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 ...

## Accessibilité public en situation de handicap

---

- Dispositif de formation accessible à un public en situation de handicap [contacter les référentes handicap](#)
- Pour visualiser les différentes étapes du processus d'accessibilité du public en situation de handicap, cliquez [ici](#)

## Nombre de participants par session

---

8 personnes minimum et 12 personnes maximum pour le parcours de formation

## Modalités et délais d'accès à la formation

---

- Pour les salariés : à partir de la date de l'Étude d'Opportunité et de Faisabilité (EOF), entrée en formation environ 1 à 2 semaines après (en fonction du planning du parcours établi).
- Pour les entreprises : à partir de l'étude du besoin (tripartite entreprise/IFRIA/OPCO), mise en place effective du parcours de formation et planification des étapes sous 2 à 4 mois environ.
- Retrouvez les étapes clés de la formation sur notre [plaquette](#)

## Contenu de la formation

---

### Blocs de compétences :

- **Bloc de compétences 1** : Réaliser le travail de cuve et assurer l'entretien et/ou la maintenance premier niveau des installations et équipements de la cuverie
- **Bloc de compétences 2** : 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
- **Bloc de compétences 3** : Contribuer à l'organisation du travail de la cuverie, accompagner les nouveaux arrivants et assurer la gestion des stocks
- **Bloc de compétences 4** : Réaliser des opérations sectorielles de transformation
- **Bloc de compétences 5 (Optionnel)** : Contribuer au suivi du processus d'élaboration en relevant les indicateurs et en adaptant techniques et traitements selon les procédures
- **Bloc de compétences 6 (Optionnel)** : Se situer dans l'environnement professionnel et caractériser les process et les produits

### Volume horaire :

- Modules techniques (Process de cuverie, travail du vin, process de désalcoolisation, Maintenance des équipements, Gestion du poste de son environnement et de la production Amélioration continue) : 17 jours
- Modules Qualité, hygiène, Sécurité, Environnement : 4 jours
- Modules transversaux (comprendre l'entreprise, communication, milieu

viticole) : 4 jours

## **Suivi des projets et conseil sur la méthodologie**

## **Aide à la formalisation et appropriation (ou renforcement) de l'utilisation de Word et Power Point (Pack Office)**

## **Préparation des soutenances**

**Total jours de formation : 25 jours répartis sur 5 mois environ**

## **Lieu(x) de la formation**

---

Défini(s) en fonction de(s) entreprise(s) participante(s) et du parcours de formation

## **Méthodes mobilisées**

---

Pour chaque thème, les points suivants sont abordés :

- Visite des différentes entreprises partenaires
- Les points abordés dans les différents modules font référence au contexte des participants : mise à plat des attentes des stagiaires, repérage des points forts et des points à améliorer
- Formation/Action : Présentation par les participants de différents points du programme (répartition des items la 1ère journée)
- Mises en situation ou jeux de rôles au cours des modules
- Bilan physique toutes les fins de semaine de formation
- Apports théoriques avec diaporamas, vidéos, visite des services dans l'entreprise, témoignages d'encadrants de service
- Mises en situation sur les postes avec la documentation

## **Modalités d'évaluation d'atteinte des objectifs et de l'examen**

---

### **Pour un parcours en formation**

- Engagements de progrès de la part de chaque participant - un feedback des succès (ou des échecs) est réalisé au cours de la séance suivante
- Exercices pratiques - Mises en situation
- Test de positionnement
- Tests de connaissances

Les épreuves qui permettent au jury de statuer sur la possibilité de délivrance du CQP sont de différente nature :

- Observation en situation professionnelle : dans le cadre du travail quotidien du candidat ou d'une mise en situation reconstituée, l'évaluateur observe et évalue les activités visées en lien avec les compétences à atteindre.
- Le questionnement en face à face : à partir d'un questionnaire préparé à l'avance, et en phase avec la ou les compétences à évaluer, l'évaluateur pose les questions lors d'un entretien en face à face. Il alterne les questions fermées et ouvertes.
- Un écrit : à partir de son expérience professionnelle, d'une étude de cas ou d'une mise en situation professionnelle, le candidat rédige un document permettant à l'évaluateur de mesurer la ou les compétences visées et cela tant sur le fond que sur la forme

Acquisition totale du CQP par la validation de l'ensemble des blocs de compétence correspondant au CQP :

- Bloc 1 : La compétence est considérée comme validée, si 6 critères sur 8 sont Acquis (A) ou Maîtrisés (M), et si aucune des sous compétences

est considérée comme Non Acquis (NA).

- Bloc 2 : La compétence est considérée comme validée, si 6 critères sur 8 sont Acquis (A) ou Maitrisés (M), et si aucune des sous compétences est considérée comme Non Acquis (NA).
- Bloc 3 : La compétence est considérée comme validée, si 6 critères sur 9 sont Acquis (A) ou Maitrisés (M), si aucune des sous compétences est considérée comme Non Acquis (NA) et si au moins un critère par sous-bloc est considéré comme Acquis (A).
- Bloc 4 : La compétence est considérée comme validée, si 3 critères sur 5 sont Acquis (A) ou Maitrisés (M), et si aucune des sous compétences est considérée comme Non Acquis (NA).
- Bloc 5 : La compétence est considérée comme validée, si 5 critères sur 7 sont Acquis (A) ou Maitrisés (M), si aucune des sous compétences est considérée comme Non Acquis (NA) et si au moins un critère par sous-bloc est considéré comme Acquis (A).
- Bloc 6 : La compétence est considérée comme validée, si 6 critères sur 8 sont Acquis (A) ou Maitrisés (M), et si aucune des sous compétences est considérée comme Non Acquis (NA).

### Formalisation à l'issue de la formation

---

- L'acquisition de tous les blocs de compétences donne lieu à la délivrance d'un certificat de qualification professionnelle délivré par le certificateur.
- L'acquisition d'un bloc de compétences et des UC qui le composent donne lieu à une délivrance d'attestation. Cette attestation est valable sans limitation de durée.

### Tarifs

---

Pour un parcours de 25 jours:

- Coût entreprise : entre 4 000€ et 4 500€ net de TVA par salarié pour un groupe de 8
- Coût stagiaire : nous contacter pour connaître les modalités de financement possible (Compte Personnel de Formation – financement employeur etc).

*Ces tarifs sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles d'évoluer en fonction du nombre de jours de formation et du nombre de participants. Nous contacter pour une étude complète de votre projet ou vous rapprocher de votre OPCO.*

### Et après...

---

- Débouchés métiers : Agent spécialisé en travail de cave, de cuve ou de chai
- Suites de parcours possibles : CQP Caviste en cave coopérative

Nous contacter pour une étude personnalisée des suites de parcours en fonction de votre profil

### Contacts

**Laura LEGIDOS**

[📅 Réserver un appel/visio](#)

