

1. Missions

-  **Organiser et gérer la cave** : stocks bien rangés et espace toujours au top.
-  **Sélectionner les pépites** : choisir les bouteilles qui vont briller en vitrine.
-  **Conseiller comme un pro** : trouver LE vin parfait selon les goûts, le budget ou l'occasion.
-  **Faire voyager les clients** : raconter l'histoire des crus, leurs origines et leurs secrets.
-  **Animer des dégustations** : faire découvrir, surprendre et éveiller les papilles.
-  **Créer le lien vigneron-client** : mettre en valeur le travail des producteurs.
-  **Gérer l'aspect commercial** : commandes, approvisionnement et mise en avant des produits.
-  **Partager ta passion** : créer des moments chaleureux et mémorables autour du vin.

2. Formations

- Il existe de nombreuses formations qui permettent de devenir caviste :
 - CAP : Équipier Polyvalent du Commerce.
 - Bac pro : Commerce.
 - BTS : Management Commercial Opérationnel.
 - Licences pro : il existe plusieurs licences pro qui peuvent te permettre de devenir caviste.

3. Débouchés

- En tant que caviste, tu peux évoluer vers un poste de responsable de cave, ouvrir ta propre boutique, devenir consultant ou expert en vin, ou encore partir à la découverte des vignobles pour dénicher de nouvelles pépites et faire grandir ta passion. 

4. Salaire

- Le salaire d'un débutant est de 1 700 à 1 900 € brut par mois.
- Le salaire d'un sénior est de 2 000 et 2 500 € brut par mois.

5. Les + à avoir

- Sens du partage.
- Curiosité et ouverture d'esprit.
- Goût du contact.
- Organisation et rigueur.
- Créativité.

