

1. Missions

- Préparer le chai et vérifier le matériel.
- Réceptionner la vendange et prélever des échantillons de raisin pour analyse.
- Assurer le suivi et le contrôle des fermentations.
- Effectuer les opérations nécessaires à l'élevage du vin : soutirage, collage, filtrage, etc.
- Participer aux opérations d'assemblage et de conditionnement du vin : embouteillage, habillage, mise en caisse.

2. Formations

- Il existe de nombreuses formations qui permettent de devenir Agent de chai :
 - CAPA Vigne et vin.
 - Bac professionnel Conduite et gestion de l'exploitation agricole, spécialité Vigne et vin.
 - Brevet professionnel Agricole.
 - CQP Agent spécialisé en travail de cave, de cuve ou de chai.
 - BTS viticulture œnologie.

3. Débouchés

- L'agent de chai peut travailler à l'élaboration de spiritueux comme le cognac, l'armagnac, etc. il peut aussi devenir maître(sse) de chai et conducteur(rice) de ligne d'embouteillage de conditionnement.

4. Salaire

- Le nombre d'offres d'emplois varie en fonction des territoires.
- Les salaires sont au-dessus des minimums conventionnels.

5. Les + à avoir

- Apprécier le travail en équipe.
- Être capable de respecter des règles de sécurité (travail en hauteur, manipulation de matériel).
- Être en mesure de s'habituer aux odeurs de fermentation.
- Pouvoir s'adapter rapidement.
- Faire preuve de rigueur.

