die natur. unsere zukunft.
la nature. notre avenir.
la natura. il nostro futuro.
www.agri-job.ch

dein beruf.
ton métier.
la tua professione.

Profil de qualification
Viniculteur / Viniculteur avec brevet fédéral

Profil professionnel
Aperçu des compétences opérationnelles
Niveau d'exigences

10 novembre 2026

1 Profil de la profession

1.1 Domaine d'activité

Les viniculteurs et vinicultrices avec brevet fédéral travaillent principalement comme chef de production ou responsable d'un secteur (vigne et/ou cave) dans des entreprises de taille et de nature variées telles que des domaines viticoles, des coopératives, des caves de production ou encore des stations de recherche.

Les exploitations présentent des structures très diverses. Selon l'exploitation, les vinicultrices et les viniculteurs avec brevet fédéral peuvent également assumer la responsabilité de secteurs d'activité ou de branches de production relevant d'autres professions du champ professionnel de l'agriculture. La formation est donc variée et adaptée aux particularités et aux besoins spécifiques de chaque exploitation.

Ils travaillent principalement sur le vignoble et/ou dans la cave mais également au bureau pour les tâches de planification, de gestion, de documentation et de vente.

Les viniculteurs et vinicultrices avec brevet fédéral assurent de manière autonome la gestion complète du vignoble, de la plantation à la récolte, en veillant à la santé des ceps, à la qualité du raisin et au respect des pratiques durables. Ils sont également responsables de la supervision des opérations de vinification et d'élevage en garantissant la conformité aux exigences techniques et sanitaires. Ils assurent la production de vins de qualité et de produits dérivés innovants répondant aux objectifs de l'exploitation ainsi que la gestion économique et administrative de la cave.

Les viniculteurs et vinicultrices avec brevet fédéral organisent le travail et la gestion du personnel : employés permanents, saisonniers et apprentis. Ils sont également en contact avec des fournisseurs, des clients, des partenaires commerciaux et des organismes de contrôle ou de certifications.

1.2 Compétences opérationnelles les plus importantes

Les viniculteurs et vinicultrices avec brevet fédéral organisent et coordonnent de manière proactive les processus au sein de leur secteur. Ils planifient les processus de travail, gèrent les pics d'activité saisonniers et veillent à la sécurité au travail et à l'efficacité opérationnelle dans leur domaine de compétence.

Ils planifient, entretiennent et optimisent l'infrastructure technique de l'unité d'exploitation. Ce faisant, ils tiennent compte de la fonctionnalité, de la sécurité, de l'hygiène ainsi que de l'utilisation efficace et durable de l'énergie et des ressources.

Ils communiquent avec les collaborateurs, les partenaires et les parties prenantes externes d'une manière adaptée à chaque public. Cela inclut la gestion d'équipes, l'encadrement d'apprentis, la gestion constructive des conflits ainsi que la représentation objective des intérêts agricoles.
Ils organisent leur travail de manière réfléchie. Cela inclut une organisation efficace du travail, la gestion du stress, la promotion de leur propre santé ainsi que le développement continu de leurs compétences personnelles et professionnelles.

Les viticulteurs et viticultrices avec brevet fédéral pilotent la gestion durable du vignoble. Ils coordonnent l'implantation de nouvelles parcelles, planifient les systèmes de protection et

d'irrigation et supervisent les mesures de gestion des sols, de fertilisation et de protection phytosanitaire. Ils organisent les travaux viticoles et planifient les vendanges afin de garantir la santé du vignoble, la qualité de la production et la pérennité des cultures.
Les viticulteurs et viticultrices avec brevet fédéral pilotent la production œnologique de l'exploitation. Ils élaborent et supervisent les processus de vinification, contrôlent la qualité des raisins et des vins, assurent la traçabilité des opérations de cave et optimisent l'utilisation des installations techniques. Ils développent des produits issus du raisin et conseillent les clients dans le choix des vins afin de valoriser durablement la production et l'identité du domaine.

1.3 Exercice de la profession

Les viniculteurs et vinicultrices avec brevet fédéral exercent leur activité avec un haut degré d'autonomie et assument une responsabilité directe sur les résultats techniques, économiques, humains et environnementaux de l'exploitation. Ils prennent des décisions opérationnelles dans un contexte marqué par l'évolution des marchés, le changement climatique, et l'augmentation des exigences réglementaires.

Le métier exige des compétences techniques approfondies, de solides compétences de gestion du personnel et un sens aigu de l'organisation, notamment avec une main-d'œuvre saisonnière ou à temps partiel. L'esprit d'initiative et d'innovation, la résistance au stress, la capacité d'analyse et l'aptitude à anticiper sont essentiels pour faire face aux évolutions techniques, économiques, climatiques et sociétales.

Les conditions de travail varient selon le secteur d'activité ou l'exploitation. En viticulture, l'activité s'exerce majoritairement en extérieur, dans un cadre physiquement exigeant et fortement dépendant des saisons. En cave, le travail se déroule principalement en intérieur, dans un environnement technique soumis à des exigences réglementaires strictes. Dans les deux cas, les horaires sont irréguliers et marqués par des périodes de forte intensité, notamment lors des vendanges et de la vinification.

1.4 Importance de la profession pour la société, l'économie, la nature et la culture

Les viniculteurs et vinicultrices avec brevet fédéral jouent un rôle central dans le paysage vinicole suisse. Sur le plan économique, ils contribuent activement à la création et au maintien d'emplois, à l'attractivité touristique des régions viticoles et participent au dynamisme de l'économie locale et nationale.
Sur le plan sociétal, culturel et environnemental, ils sont les garants du patrimoine vinicole, des savoir-faire traditionnels et de l'identité régionale. Par la valorisation des terroirs et des cépages, ils participent à la transmission d'une culture vivante et à la reconnaissance des vins suisses. Ils jouent un rôle essentiel dans l'entretien des terroirs et la préservation des paysages emblématiques en mettant en œuvre des pratiques respectueuses de l'environnement, favorisant la biodiversité, la gestion durable des sols et la protection des ressources naturelles.
Le changement climatique impose à ces spécialistes une capacité d'adaptation constante, tant dans la gestion du vignoble que dans les choix œnologiques, afin d'assurer la résilience des exploitations et des territoires viticoles.

1 Aperçu des compétences opérationnelles

↓ Domaines de compétences operationelles		Compétences operationelles →					
E	Piloter et optimiser la gestion durable du vignoble	E1 : Organiser et coordonner l'installation de nouvelles parcelles viticoles de manière durable selon la stratégie générale	E2 : Planifier et mettre en oeuvre des systèmes de protection et d'irrigation du vignoble Domaine spécifique « vignoble »)	E3 : Elaborer et superviser la mise en oeuvre d'une stratégie de gestion durable des sols et de fertilisation	E4 : Organiser et assurer le suivi des soins aux ceps et de la protection phytosanitaire de manière durable et efficace	E5 : Planifier les vendanges en tenant compte de la qualité et en fonction du vin visé	
F	Piloter et valoriser la production œnologique durable	F1 : Elaborer et superviser la mise en œuvre des protocoles de vinification	F2 : Contrôler et évaluer la qualité des raisins et des vins à l'aide de dégustation et d'analyses	F3 : Elaborer des produits dérivés issus du raisin (Domaine spécifique « produit dérivés »)	F4 : Planifier et optimiser l'utilisation des installations technique de cave	F5 : Assurer la traçabilité des opérations de cave	F6 : Conseiller les clients dans le choix des vins produits sur l'exploitation

Les compétences opérationnelles E1, E3 à E5, F1 à F2 et F4 à F6 sont obligatoires pour tous.

Selon le domaine spécifique choisi, la compétence opérationnelle E2 ou F3 est obligatoire.

2 Niveaux d'exigences

Domaine de compétences opérationnelles	E Piloter et optimiser la gestion durable du vignoble
Description du domaine de compétences opérationnelles	Les viniculteurs et vinicultrices avec brevet fédéral organisent et coordonnent l'installation de nouvelles parcelles en veillant à une adéquation entre terroir, matériel végétal et mécanisation. Ils planifient de manière rigoureuse les vendanges en fonction du type de vin recherché et de la maturité des raisins, ainsi que l'élaboration et le suivi d'une stratégie durable de gestion des sols et de fertilisation en s'appuyant sur des diagnostics agronomiques et des protocoles de suivi précis, essentielle à la préservation de la qualité et de la pérennité des parcelles. Ils sont également responsables d'organiser, de contrôler et d'optimiser la protection phytosanitaire en mobilisant des outils d'aide à la décision, de manière efficace et respectueuse de l'environnement. Ils planifient et mettent en œuvre des systèmes adaptés de protection et d'irrigation du vignoble, et optimisent les différentes interventions sur la vigne tout au long du cycle végétatif.
Contexte	Les viniculteurs et vinicultrices avec brevet fédéral maîtrisent les techniques culturales, la mécanisation, l'organisation des vendanges et intègrent les exigences de qualité, de sécurité et de protection de l'environnement. La gestion de la main-d'œuvre, souvent saisonnière ou à temps partiel, constitue un défi majeur nécessitant des compétences solides en planification, organisation du travail et encadrement des équipes. Ces spécialistes font preuve de leadership, de communication professionnelle, de rigueur et de flexibilité, tout en répondant à des exigences réglementaires et normatives croissantes, notamment en matière de qualité, de transparence et de traçabilité des pratiques viticoles en fonction du mode de production choisi. Dans un contexte de transformation technologique, ils mobilisent les outils numériques et l'automatisation pour optimiser la gestion agronomique, la précision des interventions et la traçabilité. Ils adoptent une posture d'innovation raisonnée, d'apprentissage continu et de maîtrise technique, afin d'améliorer l'efficacité des pratiques et de s'adapter aux évolutions climatiques.

Compétences opérationnelles	**Critères de performance** Les viniculteurs et vinicultrices avec brevet fédéral
E1: Organiser et coordonner l'installation de nouvelles parcelles viticoles de manière durable selon la stratégie générale	• Identifient les besoins de l'exploitation en fonction des analyses du marché et de son évolution. • Analysent de manière pointue les caractéristiques du sol. • Choisissent le cépage et le porte-greffe les mieux adaptés au terroir, au système de production envisagé et à la stratégie globale de l'exploitation. • Effectuent la commande des plants en tenant compte des besoins, des délais de production, des normes de qualité et de traçabilité ainsi que des objectifs de production. • Planifient la préparation du terrain et la plantation en mobilisant efficacement les ressources humaines et matérielles nécessaires.
E2 Planifier et mettre en oeuvre des systèmes de protection et d'irrigation du vignoble Domaine spécifique «vignoble »	• Analysent les besoins du vignoble en protection contre les facteurs externes (nuisibles, aléas climatiques) et en irrigation en tenant compte des ressources en eau et des caractéristiques des parcelles. • Evaluent et choisissent les systèmes de protection et d'irrigation adaptés (par. ex. filets anti-grêle, goutte à goutte). • Élaborent un plan d'implantation, d'utilisation et d'intervention. • Mettent en place et vérifient le fonctionnement des installations. • Assurent le suivi et la maintenance des systèmes en réalisant des contrôles réguliers.
E3 Elaborer et superviser la mise en oeuvre d'une stratégie de gestion durable des sols et de fertilisation	• Diagnostiquen**t** l'état du sol et les besoins du vignoble à partir d'analyses et d'observations de l'état physiologique de la vigne. • Définissent une stratégie durable de gestion des sols (enherbement, désherbage, travail du sol) adaptée au terroir et aux objectifs de production. • Établissent un plan de fertilisation raisonné conforme aux besoins de la vigne et aux exigences réglementaires du mode de production. • Organisent et supervisent les interventions de fertilisation**.** • Suive**nt** l'efficacité des actions et ajustent la stratégie en fonction des résultats observés.
E4 Organiser et assurer le suivi des soins aux ceps et de la protection phytosanitaire de manière durable et efficace	• Etablissent un calendrier des interventions au vignoble (taille, ébourgeonnage, effeuille, palissage, écimage, vendange en vert**)** tenant compte du cycle végétatif, des contraintes climatiques prévisibles et des objectifs de production en tenant compte de techniques innovantes. • Choisissent et adaptent la stratégie de lutte en fonction du mode de production

	notamment à l'aide de logiciels d'aide à la décision et des observations régulières du vignoble. • Élaborent un programme de traitements durable selon le cahier des charges du mode de production choisi en l'adaptant aux cépages et en fonction de la situation. • Mettent en œuvre des mesures prophylactiques appropriées. • Commandent les produits phytosanitaires définis. • Planifient les interventions et organisent les opérations de traitement en veillant à une utilisation professionnelle des produits et des équipements phytosanitaires. • Contrôlent l'efficacité et la conformité des interventions et remplissent le journal d'exploitation.
E5 Planifier les vendanges en tenant compte de la qualité et en fonction du vin à élaborer	• Entretiennent les relations avec les partenaires commerciaux (achat / vente de raisin, moût). • Définissent la date des vendanges selon la maturité du raisin. • Etablissent un planning des vendanges et organiser la logistique nécessaire (p. ex. machine à vendanger). • Planifient la préparation de la cave et du matériel. • Evaluent le stade optimal de maturité du raisin en lien avec le type de vin à produire. • Effectuer des analyses sensorielles et analytiques. • Organisent les journées de vendanges et coordonnent les équipes de vendangeurs.
Attitudes importantes	
Capacité d'analyse et d'observation	• Identifier rapidement les éléments essentiels d'une situation ou d'un problème. • Établir des liens pertinents entre les informations observées.
Capacité d'anticipation/innovation	• Être capable d'évaluer les changements à un niveau décisionnel.
Persévérance	• Démontrer une constance dans l'effort jusqu'à l'atteinte de l'objectif. • Prioriser ses objectifs et organiser son travail pour éviter l'abandon ou la démobilisation.
Flexibilité et résilience	• S'adapter rapidement face aux changements • Ajuster ses stratégies et ses comportements selon le contexte • Reprendre ses activités avec efficacité après un échec, un conflit ou un événement stressant.
Résistance au stress	• Agir de manière professionnelle dans des situations stressantes ou exigeantes.

Précision	• Effectuer une tâche avec exactitude
Leadership / capacité de communication	• Communiquer de manière adaptée au groupe cible (collaborateurs, clients, fournisseurs, autorités) • Mener des discussions constructives et axées sur les solutions. • Se présenter de manière sûre et convaincante
Conscience écologique	• Adapter les stratégies de production afin de limiter l'empreinte écologique de l'exploitation.
Sens de l'éthique	• Intégrer des principes éthiques dans les pratiques viticoles, en privilégiant des méthodes durables, transparentes et responsables.

Domaine de compétences opérationnelles	F Piloter et valoriser une production œnologique durable
Description du domaine de compétence opérationnelles	Les viniculteurs et vinicultrices avec brevet fédéral sont responsables de l'élaboration, de la promotion et de la valorisation de la production des vins et de ses produits dérivés sur l'exploitation. Ils élaborent et supervisent la mise en œuvre des protocoles de vinification en tenant compte des prescriptions légales, réglementaires, des normes d'hygiène et des objectifs qualitatifs de l'exploitation. Ils planifient les ressources nécessaires – personnel, équipements, intrants – et accompagnent les équipes dans leur mise en œuvre. Ils assurent la traçabilité complète des opérations de cave afin de garantir la conformité des processus et la sécurité des produits. Ils organisent et rationalisent l'utilisation des installations techniques et des ressources, en garantissant la disponibilité, la performance opérationnelle et l'adéquation du matériel aux exigences de production. Par ailleurs, les viniculteurs contrôlent et évaluent la qualité des raisins et des vins au moyen d'analyses sensorielles et de dégustations, et élaborent des produits innovants et dérivés issus du raisin selon les pratiques professionnelles et les attentes du marché. Ils conseillent également les clients dans le choix des vins produits sur l'exploitation, valorisant ainsi le travail de vinification et participant directement à la mise en avant du savoir-faire de la cave.
Contexte	Les viniculteurs et vinicultrices avec brevet fédéral disposent de connaissances approfondies en œnologie ainsi que de la législation et des normes vitivinicoles indispensables dans un contexte de renforcement des réglementations et des standards de qualité. Pour garantir la performance, la fiabilité et la conformité des installations, leur maîtrise technique des équipements de cave est essentielle. Dans un contexte de transformation technologique, ils mobilisent de manière appropriée les outils numériques afin d'analyser les données de vinification, d'automatiser certaines opérations et d'assurer une traçabilité conforme des produits. Face aux enjeux liés à la complexité croissante des processus et à la gestion de la main-d'œuvre, ils font preuve de sens de l'organisation, de capacité d'anticipation et de flexibilité, tout en maintenant un haut niveau d'exigence sur la qualité des vins. Grâce à leur expertise en analyse sensorielle et analytique, Les viniculteurs et vinicultrices avec brevet fédéral relèvent les défis d'adaptation aux évolutions du marché en faisant preuve de persévérance et d'innovation dans le développement de nouveaux produits. Enfin, ils jouent également un rôle déterminant dans la relation client en étant capables de présenter les vins avec un vocabulaire clair et professionnel, de conduire des ventes de manière convaincante et de valoriser le savoir-faire de l'exploitation (par ex. démarches œnotouristiques ou des actions de promotion). .

Compétences opérationnelles	**Critères de performance** Les viniculteurs et vinicultrices avec brevet fédéral
F1 Elaborer et superviser la mise en œuvre de protocoles de vinification	• Planifient une analyse et une observation de l'état sanitaire du raisin. • Analysent et définissent un protocole de vinification adapté au profil de vin recherché. • Rédigent ou adaptent un protocole de vinification en tenant compte des prescriptions légales, de la qualité et de l'hygiène. • Planifient les ressources nécessaires à la mise en œuvre du protocole (personnel, équipement, intrants etc.). • Supervisent et accompagnent l'équipe dans l'application du protocole. • Évaluent la conformité du produit final par rapport au protocole initial et corrigent en fonction des résultats.
F2 Contrôler et évaluer la qualité des raisins et des vins à l'aide de dégustation et d'analyses	• Planifient et organisent les prélèvements d'échantillon de raisins. • Evaluent l'état sanitaire des raisins et leur qualité au moyen d'une analyse sensorielle. • Réalisent ou font réaliser les analyses nécessaires (ph/ acidité / sucre etc.) de vin /moût. • Interprètent les résultats analytiques et sensoriels. • Vérifient l'atteinte des objectifs (dégustations et analyses), définissent et mettent en oeuvre les mesures correctives si nécessaire.
F3 Elaborer des produits dérivés issus du raisin Domaine spécifique « produit dérivés »	• Identifient les potentiels d'amélioration technique et d'innovation des produits issus du raisin en fonction de la stratégie de l'exploitation. • Intégrent des techniques innovantes de vinification sur la base de conseils pertinents. • Elaborent un protocole de vinification ou de transformation en fonction du produit souhaité. • Choisissent et acquièrent le matériel nécessaire à l'élaboration du produit. • Conçoivent un packaging pertinent. • Vérifient la qualité finale du produit et sa conformité aux attentes du marché et aux objectifs de l'exploitation.
F4 Planifier et optimiser l'utilisation des installations techniques de cave	• Evaluent l'état opérationnel des installations. • Analysent les différentes options au niveau durable, technique et économique et de la place à disposition. • Décident des mesures à prendre (achat, réparation, entretien, optimisation). • Coordonnent la mise en œuvre des mesures choisies. • Contrôlent l'atteinte des objectifs (économiques, de performance, ergonomiques, sécuritaires). • Assurent la gestion documentaire liée aux installations de cave (hygiène, sécurité, etc.).
F5 Assurer la traçabilité des opérations de cave	• Etablissent une fiche de cave par lot, parcelle, appellation, cépage. • Veillent au respect des valeurs légales en analysant les moûts et les vins.

	• Référencent les assemblages et coupages de vin en tenant compte des prescriptions légales. • Effectuent le contrôle qualité selon le mode de production choisi. • Gèrent efficacement les stocks de vins et de matières sèches. • Assurent l'archivage et la disponibilité des documents et justificatifs nécessaires lors de contrôles.
F6 Conseiller les clients dans le choix des vins produits sur l'exploitation	• Identifient correctement les besoins des clients. • Présentent de manière professionnelle leurs produits en adoptant un vocabulaire adapté et clair. • Proposent des accords mets & vins pertinents. • Mènent la vente de manière convaincante et professionnelle.
Attitudes	
Capacité de communication	• Communiquer de manière adaptée au groupe cible (par exemple, collaborateurs, autorités /organes de contrôle, clients) • Mener des discussions constructives et axées sur les solutions. • Se présenter de manière sûre et convaincante (par exemple, devant les autorités).
Créativité /innovation	• Proposer des idées nouvelles, pertinentes et adaptées au contexte ou aux objectifs fixés. • Explorer des approches alternatives et imaginer des solutions originales.
Curiosité	• Rechercher activement des informations • Exploiter les nouvelles connaissances acquises pour améliorer ses pratiques, enrichir sa réflexion ou proposer des améliorations.
Ecoute / orientation client	• Écouter activement et analyser les attentes explicites et implicites • Instaurer une relation de confiance et communiquer de manière claire et professionnelle • Anticiper les attentes des clients et proposer des solutions adaptées
Capacité d'analyse	• Identifier les informations clés, distinguer l'essentiel du secondaire et formuler des conclusions cohérentes.
Rigueur	• Appliquer les règles, méthodes et consignes avec précision (hygiène, sécurité etc.) • Planifier efficacement, respecter les délais et assurer un suivi méthodique des tâches
Conscience écologique	• Adapter les stratégies de production afin de limiter l'empreinte écologique de l'exploitation.
Sens de l'éthique	• Intégrer des principes éthiques dans les pratiques viticoles, en privilégiant des méthodes durables, transparentes et responsables.