

MAITRE DE CHAI

SES PROJETS EN ARRIVANT A L'ECOLE

Originaire de Bordeaux, je n'ai malheureusement pas obtenu l'ENITA Bordeaux sur le concours BCPST. Je me suis orienté vers l'agroalimentaire dans le but de me spécialiser dans le domaine des boissons fermentées et des jus de fruits

SON PARCOURS

J'ai trouvé mon 1^{er} emploi grâce à mon stage de fin d'études qui m'a permis d'occuper un poste de Responsable de production et de Maître de chai pendant 10 ans.

Je suis toujours Maître de chai aujourd'hui mais après 10 ans passés à élaborer du cidre et du calvados, j'ai décidé, pour des raisons personnelles, de revenir dans ma région d'origine, et suis actuellement en poste dans la production d'armagnac.

SON POINT DE VUE SUR LA FORMATION

Une formation d'ingénieur donne des bases scientifiques et méthodologiques solides permettant de s'adapter rapidement au poste obtenu.

Les nombreuses expériences professionnelles sous forme de stages permettent à l'étudiant de choisir sa spécialisation en toute connaissance de cause, et lui donne une approche directe du poste qu'il devra occuper.

C'EST QUOI UN MAITRE DE CHAI ?

Le **maître de chai** est le responsable des soins à donner aux vins et aux alcools entreposés dans un chai ou une cave. En collaboration avec l'œnologue, il supervise toutes les opérations qui conduisent à l'élaboration du vin. À ce titre, c'est un professionnel de la fermentation.

C'est lui qui réceptionne le raisin brut produit de la vendange, avant de procéder à l'élevage du vin, à l'élaboration des cuvées et à la mise en bouteilles, tout en assurant l'organisation matérielle et la gestion du chai : respect des normes d'hygiène, gestion et surveillance du niveau des stocks année par année, déclaration administrative de la récolte.

Le maître de chai peut travailler dans une exploitation viticole, pour un groupement de producteurs, une cave coopérative ou une société de négoce. Le métier exige une grande rigueur, de la précision et une bonne capacité de réaction en cas de problème inopiné.

Et, bien sûr, le maître de chai est aussi un maître en dégustation. Son tour de main, en quelque sorte !

Relativement autonome dans son travail, le maître de chai a des horaires qui varient sensiblement en fonction des saisons. Dans les grandes exploitations, il dirige une équipe de cavistes.

Source : <http://www.cidj.com/article-metier/maitre-de-chai>

SES CONSEILS AUX FUTURS ETUDIANTS/DIPLOMES POUR BIEN CONSTRUIRE LEUR PARCOURS PRO

Pour les stages, mieux vaut s'y prendre le plus tôt possible pour avoir un maximum de possibilités de choix : choisir l'entreprise qui nous convient en termes de taille, et où il y a un vrai projet ou besoin. Savoir le susciter si nécessaire.

Pendant le stage, se montrer curieux et intéressé, en profiter pour prendre des contacts avec les partenaires de l'entreprise, réaliser un travail qui démontre votre compétence et votre bonne gestion du temps et des moyens mis en œuvre, essayer de se rendre idéal pour un poste à pourvoir.

Si l'entreprise ne le peut, d'autres partenaires peuvent s'avérer intéressés.

Concernant la carrière, il faudra vite connaître les limites de ses capacités, il ne s'agit pas de tout devoir endosser, de vouloir tout gérer. Il faut trouver un équilibre entre vie professionnelle, personnelle, responsabilité et salaire.

SOUVENIRS, SOUVENIRS...

J'ai beaucoup apprécié les 3 derniers semestres de spécialisation et les projets que l'on a menés.

Une ambiance festive, beaucoup de dynamisme et des animations pour tous les goûts