

# Les métiers de la vinification

## TECHNICIEN(NE) DE LABORATOIRE

Le (la) technicien(ne) de laboratoire assure la conduite d'analyses et de contrôles des produits en suivant une procédure stricte à tous les stades de la production. Il (elle) assiste le chef de laboratoire ou l'œnologue dans l'exécution de ses travaux.

### Ses missions sont :

- effectuer les prélèvements de produits semi-finis ou des produits finis
- préparer des échantillons ou solutions chimiques
- réaliser les analyses scientifiques en suivant les protocoles, et avec les appareils de mesure
  - interpréter les résultats (rédaction de compte rendus)



Capacité

Maîtrise

Connaissance

Habilité

### Il exerce son métier :

- dans un laboratoire ou dans un atelier de production
- dans un environnement particulier (température, dégagements chimiques, projections ...)

## Pour en savoir plus

[www.cidj.com](http://www.cidj.com)

[www.portea.fr](http://www.portea.fr)

[www.metier-emploi-formation.org](http://www.metier-emploi-formation.org)

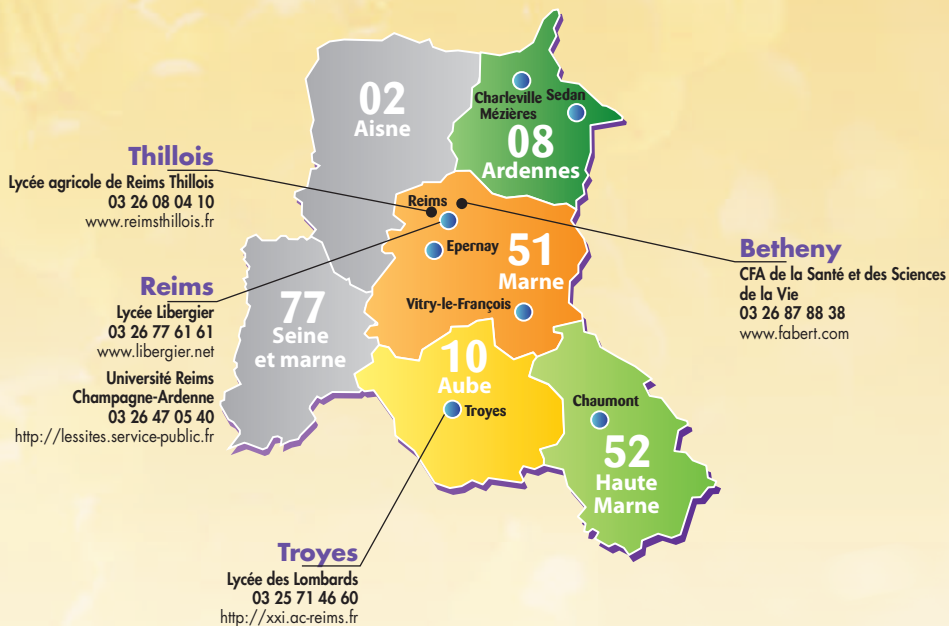


# Formations en région

Ce métier est accessible à partir d'un niveau III (BTS) en formation initiale ou par alternance (apprentissage ou professionnalisation); certaines de ces formations sont accessibles pour un public adulte (diplômantes ou qualifiantes).

- BTS Bio-analyses et contrôles
- BTS Analyses de biologie médicale
- BTS Qualité dans les industries alimentaires et les bio-industries
- BTS ANABIOTECH

- BTS Analyses biologiques
- Licence Biologie, Biochimie, Terre et Environnement, parcours biologie cellulaire et physiologie
- Master agro-ressources et environnement spécialité Vins et Champagne



Pour consulter l'ensemble  
des formations en région,  
rendez-vous sur :

[www.Onisep.fr](http://www.Onisep.fr)  
(formation initiale)

[www.formationchampagneardenne.org](http://www.formationchampagneardenne.org)  
(formation continue)

