

BEROEPSKWALIFICATIEDOSSIER

Medewerker wijnbouw

////////////////////////////////////

1. Globaal

1.1 TITEL

Medewerker wijnbouw

Deze benaming wordt niet gebruikt in de Competent-fiche A140101 Medewerker in de fruitteelt (m/v). Deze fiche gebruikt de term ‘helper-wijnbouwer’ en ‘wijnbouwhulp’. Naar analogie met andere beroepen zoals medewerker bakkerij, medewerker slagerij en productiemedewerker werd er voor de titel van ‘medewerker wijnbouw (m/v)’ geopteerd.

1.2 DEFINITIE

Het assisteren bij het telen van wijndruiven volgens de geldende regels van voedselveiligheid en hygiëne, teneinde ze te verwerken en bewerken tot wijn.

1.3 EXTRA UITLEG

De activiteiten van de medewerker wijnbouw kunnen ingedeeld worden in drie grote fasen :

1. Het assisteren bij de productie van druiven
2. Het assisteren bij het vinificatieproces
3. Het assisteren bij het commercialiseren van de wijn

1.4 SECTOREN

- Land- en tuinbouw, bosbouw en zeevisserij (PC145 Tuinbouwbedrijf)

1.5 BETROKKEN (ARBEIDSMARKT)ACTOREN

Hoofdindieners

Belgische Wijnbouwers v.z.w.

Boerenbond

Mede-indieners

Domaine Mas den Founs

VDAB-Studiedienst

1.6 REFERENTIEKADER

Gehanteerde referentiekaders

- Competent-fiche (SERV): A141301 Ambachtelijk brouwer (m/v), 3 januari 2013
- Competent-fiche (SERV): A140501 Boomkweker (m/v), 3 januari 2013
- Competent-fiche (SERV): A140101 Medewerker in de fruitteelt (m/v), 3 januari 2013

Relatie tot het referentiekader

Uit de Competent-fiche A140101 Medewerker in de fruitteelt (m/v) werden alle basisactiviteiten geselecteerd en aangepast aan de werkomgeving van de medewerker wijnbouw. Vervolgens werden de competenties van de wijnbouwer uit het beroepskwalificatiedossier van wijnbouwer (m/v) overgenomen en aangepast; de medewerker-wijnbouw heeft een assisterende beroepsuitoefening en werkt alleen onder toezicht en in opdracht van de wijnbouwer. Zijn takenpakket is dus minder complex en omvat minder verantwoordelijkheden.

2. Activiteiten

2.1 OPSOMMING COMPETENTIES

Basisactiviteiten

- Bereidt het materiaal voor (A140501 Id12496-c)
 - Controleert en past het materiaal aan voor gebruik
 - Houdt zich aan de planning
 - Houdt zich aan de gezondheids- en veiligheidsvoorschriften
- Bewerkt de aangeduide plaats volgens de instructies van de wijnbouwer (A140101 Id12370-c)
 - Voorziet de grondstoffen en materieel voor de uitvoering van de opdracht
 - Controleert en past het materieel aan voor gebruik
 - Houdt zich aan de gezondheids- en veiligheidsrichtlijnen

- Houdt zich aan de opgelegde planning
- Plant de wijnstokken (rooien, enten, opbinden,...) na voorbereiding van de gronden (A140501 Id7548-c)
 - Gebruikt landbouwmachines
 - Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht (nivelleren, ploegen, bemesten, grond losmaken,...)
 - Houdt zich aan de voorschriften voor het planten van de gewassen (positie, diepte, tijdstip, weersomstandigheden,...)
 - Installeert steunmateriaal
 - Bevestigt struiken aan steunmateriaal vanaf 2 jaar
- Plaatst beschermingsmateriaal (antihagelnetten, antivriesinstallatie, afsluitingen,...) en de irrigatie-uitrustingen op de wijngaard (A140501 Id14471-c)
 - Voorziet grondstoffen en materieel voor de uitvoering van de opdracht (leidingen,...)
 - Controleert en past het materieel aan voor gebruik
- Onderhoudt en verzorgt de vruchten op de wijnstokken door te snoeien en overtollige ranken en bladeren weg te snijden (A140501 Id7706-c)
 - Gebruikt snoeigereedschappen (snoeischaar, kettingzaag,...)
 - Dunt uit
 - Kan verschillende snoeitechnieken toepassen
 - Snoeit de takken vormelijk
 - Pluist of knipt concurrerende ranken weg
 - Voert een behandelings- of bestrijdingsmethode uit
 - Voorziet voeding, water en bemesting voor de druivenranken
 - Houdt zich aan de wetgeving (gebruik van gewasbeschermingsmiddelen)
- Houdt toezicht op de ontwikkeling van de vruchten, dient voedingsstoffen aan de wijnstokken toe en gebruikt fyto-sanitaire producten preventief en in geval van afwijkingen (A140501 Id17718-c)
 - Gebruikt gewasbeschermingsmiddelen volgens de voorschriften
 - Past biologische gewasbeschermingstechnieken toe (vangplaten, feromoonvallen, natuurlijke vijanden, ...)
 - Beschermt gewassen tegen het klimaat
- Stelt de aanwezigheid van schadelijke diersoorten vast (A140101 Id14268-c)
 - Herkent ongedierte of sporen van ongedierte
- Oogst vruchten (A140501 Id17137-c)
 - Gebruikt landbouwgereedschap
 - Stemt de oogstmethode en het materieel af op de druivenpluk
 - Herkent rijpe druiven
 - Brengt zo weinig mogelijk schade toe aan de oogst zelf
- Voert preventief of correctief basisonderhoud en ijking van machines of uitrustingen uit (A140501 Id18027-c)
 - Controleert de werking van de machines of uitrustingen (irrigatiesysteem, ...)
 - Merkt afwijkingen, storingen of de nood aan preventief onderhoud op

- Houdt zich aan het onderhoudsplan en -richtlijnen
 - Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht (reinigen, smeren, onderdelen vervangen, ...)
 - Meldt problemen aan de technicus of verantwoordelijke
- Snoeit eventueel wijnstokken met druiven (récolte verte) in functie van de te bekomen kwaliteit van de wijn (A140501 Id26171-c)
- Perst druiven, filtert most (sap) en kuit voor fermentatie (A141301 Id16635-c)
 - Zet het materieel klaar
 - Trieert en houdt druiven die niet voldoen apart
 - Gebruikt wijnbouwmatieel (persmachine, druivenrister, pompen, koeling,...)
 - Gebruikt fermentatievaten
- Houdt gegevens bij over de fermentatie (A141301 Id17691-c)
 - Houdt zich aan het recept en de procedures
 - Registreert gegevens (tijdstip, waarden,...)
- Tapt de wijn na fermentatie af en werkt af (filteren, zuiveren, gist verwijderen) (A141301 Id17535-c)
 - Controleert het einde van het fermentatieproces op
 - Hevelt de wijn manueel of automatisch over
 - Verwijdert de droesem (gistafval) op de bodem van het vat of fles
 - Kan verschillende klaringstechnieken toepassen
 - Filtert de wijn
- Bottelt wijn en sluit de vaten of flessen af (A141301 Id7445-c)
 - Vult flessen of vaten af (manueel of automatisch)
 - Sluit flessen met een kurk, schroefdop,...
 - Past de richtlijnen toe voor opslag
 - Houdt zich aan de wetgeving
- Maakt materieel, installaties, vaten, ruimtes schoon en houdt ze hygiënisch (A141301 Id16235-c)
 - Gebruikt schoonmaakmaterieel en de gepaste schoonmaakproducten
 - Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht (vegen, ontsmetten,...)
 - Gebruikt de hoeveelheid product volgens de opdracht (ontsmettingsmiddel,...)
 - Ruimt de werkplek en het materieel na gebruik op
 - Controleert de zuiverheid van vaten, kuipen, flessen,... voor het gebruik
 - Houdt gereinigd en gebruikt materieel gescheiden
 - Houdt zich aan de richtlijnen voor hygiëne
 - Sorteert afval volgens de richtlijnen
 - Past ergonomische hef- en tiltechnieken toe
- Volgt de omstandigheden voor opslag of rijping van de producten in de kelder en controleert (A141301 Id26078-c)
 - Past de richtlijnen voor opslag toe
 - Past de omgevingstemperatuur aan op basis van de bepaalde waarden

- Bereidt bestellingen voor (A140101 Id18787-c)
 - Maakt de producten klaar voor transport
 - Voorziet de pakketten van een label
 - Past ergonomische hef- en tiltechnieken toe

2.2 DESCRIPTORELEMENTEN

Kennis

- Basiskennis van agronomie
- Basiskennis van algemene mechanica
- Basiskennis van cultiveringstechnieken
- Basiskennis van druivenranken
- Basiskennis van snoeitechnieken van druivenranken
- Basiskennis van specifieke kenmerken van dier- en plantparasieten
- Basiskennis van de kenmerken van ziektes bij druivenranken
- Basiskennis van technieken voor het gebruik van fyto-sanitaire producten
- Basiskennis van vinificatietechnieken
- Basiskennis van specifieke kenmerken voor opslag van wijnen
- Basiskennis van principes van alcoholische fermentatie
- Basiskennis van het wijnbereidingsproces
- Basiskennis van specifieke kenmerken voor opslag van wijnen
- Basiskennis van voorraadbeheer

- Kennis van hygiëne- en veiligheidsvoorschriften voor voedingsmiddelen – Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- Kennis van wijnbouw
- Kennis van ergonomische hef- en tiltechnieken

Landbouwkunde of agronomie is een breed multidisciplinair gebied dat natuurlijke, economische en sociale wetenschappen omvat die in de landbouw worden gebruikt

Cognitieve vaardigheden

- Het kunnen gebruiken van gewasbeschermingsmiddelen onder toezicht van de wijnbouwer
- Het kunnen toepassen van gezondheids- en veiligheids- en hygiënerichtlijnen
- Het kunnen toepassen van de voorschriften voor het planten van de gewassen
- Het kunnen gebruiken van bodemherbiciden volgens de voorschriften en onder toezicht van de wijnbouwer
- Het kunnen opmerken van afwijkingen, storingen of nood aan preventief onderhoud bij machines en uitrustingen
- Het kunnen afstemmen van techniek en materieel op de opdracht volgens de instructies
- Het kunnen selecteren van druiven (bij het plukken)
- Het kunnen registreren van gegevens
- Het kunnen aanpassen van de omgevingstemperatuur op aangeven van de wijnbouwer
- Het kunnen bottelen van de wijn

- Het kunnen sluiten van vaten en flessen en etiketteren volgens de instructies van de wijnbouwer
- Het kunnen ondersteunen van de wijnbouwer in alle fasen van de productie
- Het kunnen toepassen van richtlijnen voor opslag
- Het kunnen sorteren van afval volgens richtlijnen
- Het kunnen assisteren van de wijnbouwer bij het opvolgen van de voorraad
- Het kunnen gebruiken van voorraadsoftware

Probleemoplossende vaardigheden

- Het kunnen detecteren van problemen waarvoor de hulp van de wijnbouwer moet ingeroepen worden

Motorische vaardigheden

- Het kunnen gebruiken van landbouwmachines
- Het kunnen afstemmen van techniek en materieel op de opdracht (nivelleren, ploegen, bemesten, snoeien, ...) volgens de instructies van de wijnbouwer
- Het kunnen installeren van steunmateriaal voor de druivenranken
- Het kunnen planten, rooien en opbinden van wijnstokken
- Het kunnen gebruiken van gewasbeschermingsmiddelen
- Het kunnen gebruiken van snoeigereedschappen
- Het kunnen vormelijk snoeien van takken en knippen van concurrerende takken
- Het kunnen beschermen van de gewassen tegen het klimaat
- Het kunnen oogsten van de druiven
- Het kunnen controleren van de werking van de machines en uitrustingen (irrigatiesystemen,)
- Het kunnen persen van druiven, het filteren van most en het kuipen voor fermentatie
- Het kunnen aftappen van de wijn
- Het kunnen filteren van de wijn
- Het kunnen verwijderen van droesem op de bodem van vaten of flessen
- Het kunnen vullen van flessen of vaten
- Het kunnen sluiten van flessen met kurk of schroefdop
- Het kunnen schoon en hygiënisch houden van ruimtes, materieel, vaten en installaties
- Het kunnen gebruiken van schoonmaakmaterieel
- Het kunnen opruimen van de werkplek

Omgevingscontext

- Het beroep wordt uitgeoefend in een wijnbouwbedrijf
- De beroepsbeoefenaar is afhankelijk van klimatologische factoren (zon, regen, hagel, koude, ...): zij oefenen hun invloed uit op het welslagen van de oogst en de kwaliteit van het eindproduct. Hij moet hierop flexibel kunnen inspelen
- De activiteit varieert naar gelang de grootte van het wijnbouwbedrijf
- Tijdens bepaalde periodes op het jaar wordt er gewerkt onder een zekere tijdsdruk : het binnen halen van de oogst, het fermenteren, het bottelen, het klaar maken van

bestellingen,... De medewerker-wijnbouw zal dan in die bepaalde perioden ook tijdens de weekends en op zon- en feestdagen moeten werken.

- Het dragen van persoonlijke beschermingsmiddelen (handschoenen, veiligheidsschoenen, ...) en hygiënische uitrusting (schort, muts, ...) is vereist in deze omgeving
- De omvang van het bedrijf kan verplaatsingen binnen het bedrijf met zich mee brengen. Hij verzorgt ook het intern transport van de producten.
- De medewerker-wijnbouw moet omgaan met een verscheidenheid aan machines en gereedschap

Handelingscontext

- De medewerker-wijnbouw werkt in een omgeving waar meerdere zaken moeten opgevolgd en op elkaar afgestemd worden : bemesten, snoeien, oogst, productie, doch hij werkt steeds op instructie van de wijnbouwer
- Het beroep kan worden uitgeoefend in teamverband
- De medewerker-wijnbouw moet een waaier aan reglementeringen inzake erkenning wijnbouwgebied, kwaliteitsnormen, veiligheid, milieu, welzijn, ... naleven, op instructie van de wijnbouwer
- De medewerker-wijnbouw heeft aandacht voor het correct hanteren van gewasbeschermingsmiddelen en meststoffen, onder toezicht van de wijnbouwer
- Het permanent naleven van voedsel- en hygiëne voorschriften is cruciaal
- Het werk vereist langdurig rechtstaand en kan het hanteren van lasten inhouden
- Voorzichtige omgang met het product tijdens alle fasen van het productieproces is noodzakelijk
- Hij moet in alle omstandigheden kwaliteitsvol handelen onder leiding en toezicht van de wijnbouwer
- De beroepsuitoefening kan het hanteren van lasten met zich meebrengen

Autonomie

Is zelfstandig in

- het opmerken van ziektes en plagen in de wijngaard en deze te melden aan de wijnbouwer, het controleren van de machines en het materieel en het melden van problemen aan de wijnbouwer, maar werkt volledig onder leiding van de wijnbouwer

Is gebonden aan

- de instructies van de wijnbouwer, de regelgeving in verband met gewasbeschermingsmiddelen, meststoffen, sproeistoffen, gecertificeerd plantmaterieel, HACCP-normen, milieu

Verantwoordelijkheid

- Toegepaste gezondheids- en veiligheidsrichtlijnen
- Correcte aanplanting en snoeien van wijnranken volgens de instructies van de wijnbouwer
- Aangebracht beschermingsmateriaal en irrigatie-uitrustingen volgens de instructies

- Tijdig toegevoegde voedingsstoffen volgens de instructies van de wijnbouwer
- Onderhouden machines en uitrustingen volgens de instructies van de wijnbouwer
- Geperst, gefilterd en gekuipd druivensap volgens de instructies van de wijnbouwer
- Geschikte omgevingstemperatuur volgens de instructies van de wijnbouwer
- Afgesloten vaten en geëtiketteerde flessen volgens de instructies van de wijnbouwer
- De opslag van wijn volgens de instructies van de wijnbouwer
- Hygiënisch gereinigd materieel en ruimtes
- Gesorteerd afval volgens richtlijnen
- Opgevolgde voorraad volgens de instructies van de wijnbouwer

2.3 ATTESTEN

Wettelijke attesten

Geen vereisten.

Vereiste attesten

- Een FYTO-licentie (Type 1) vanaf 2015

FYTO-licentie : systeem van certificaten voor het professioneel gebruiken, distribueren en het geven van voorlichting met betrekking tot gewasbeschermingsmiddelen volgens de EU-richtlijn. In het totaal zullen er 5 verschillende types van FYTO-licenties bestaan. Ze zullen vanaf 31 augustus 2015 verplicht zijn.

Instapvoorwaarden

Geen vereisten.

3. Arbeidsmarktrelevantie / maatschappelijke relevantie

3.1 ARBEIDSMARKTRELEVANTIE

Tewerkstelling

Het totaal aantal Belgische wijnbouwers wordt becijferd op 91, waarvan 64 (22 niet-erkende) in Vlaanderen en 27 (9 niet-erkende) in Wallonië . Dit blijkt uit de cijfers van de federale studiedienst economie.

In België bestaan er 4 gecontroleerde oorsprongsbenamingen (GOB of VQPRD, vin de qualité produit dans une région déterminée), 2 landwijnen, een mousserende kwaliteitswijn en sedert kort de erkenning van “Vins mousseux de qualité de Wallonie” of “Crémants de Wallonie”. Het zijn Europees erkende herkomstbenamingen die bij wet geregeld zijn.

<u>Vlaanderen</u>	<u>Oppervlakte</u>
<u>Hageland</u>	13 ha 41 à 27 ca
<u>Haspengouwen</u>	20 ha 26 à 27 ca
<u>Heuvelland</u>	3 ha 06 ca
<u>Vlaamse landwijn</u>	6 ha 84 à 19 ca
<u>Belgische tafelwijn (schatting)</u>	10 ha

In 2011 hebben 48 wijnbouwers (30 Vlaamse en 18 Waalse) een licentie aangevraagd voor een oorsprongscertificaat of een geografische erkenning. Daarnaast verzamelde FOD Economie de gegevens van 31 nieuwe wijnbouwers die niet produceren onder een label van een streekproduct. Een grote groep van amateur-wijnbouwers is echter niet gekend.

De Belgische wijnbouwers hebben in 2011 539.550 liter wijn geproduceerd. Dit is 14,7% meer dan in 2010. De witte wijnen maken 74% uit van de totale productie, de rode wijnen 23%, de rosé wijnen 3%. Er werd bovendien 200.181 liter mousserende wijn geproduceerd.

De Belgische wijnen vinden vooral hun afzet als geschenkartikel, streekproduct of top-horeca product. Het contact met de eindconsument (thuismarkt) is uiterst belangrijk.

Buiten de hierboven vermelde cijfers is er geen ander cijfermateriaal beschikbaar. Naast de officieel geregistreerde wijnbouwers bestaan er nog een zeer groot aantal amateur-wijnbouwers die in hun tuin druiven telen (vb. een 100-tal ranken) en wijn produceren voor eigen en familiaal gebruik of de burenkring. Deze telers staan nergens geregistreerd en zijn ook moeilijk traceerbaar.

Vacatures

De vacatures worden niet bekend gemaakt via de VDAB-consulenten. De wijnbouwers in Vlaanderen zijn zelfstandigen in hoofd- of bijberoep. Ze werken vooral met seizoenarbeiders (vaak ook jobstudenten), familiale en lokale hulp. De vacatures worden ingevuld via het lokaal en streekgebonden netwerk.

4. Samenhang

Het beroep van teler van tafeldruiven-serrist is in zekere mate vergelijkbaar met de beroepsuitoefening van de wijnbouwer, met uitzondering van het vinificatieproces. De teler van tafeldruiven-serrist verwerkt zijn oogst niet tot een nieuw voedingsproduct, maar brengt deze onmiddellijk in het commerciële circuit.

De medewerker-wijnbouw ondersteunt de wijnbouwer in een groot deel van zijn taken, maar werkt steeds in opdracht en heeft minder verantwoordelijkheden.

De oenoloog specialiseert zich in een deel van het takenpakket van de wijnbouwer, namelijk het vinificatieproces. Hierin is hij expert en kan hij de wijnbouwer ondersteunen of adviseren.



5. Updates

Duurzaam	Relatief duurzaam	Beperkt duurzaam
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Het beroep van medewerker-wijnbouw is relatief duurzaam, gezien de verwachting dat de activiteiten niet/weinig gaan wijzigen in de toekomst. De beroep zal steeds hetzelfde blijven, en kunnen alleen technologische wijzigingen verwacht worden in de machines en materieel, maar dit zal geen invloed uitoefenen op de hierboven beschreven competenties.