

# BEROEPSKWALIFICATIE (0051) Oenoloog



## 1. Globaal

### 1.1 TITEL

Oenoloog

Deze benaming wordt gebruikt in de Competent-fiche A141301 Ambachtelijk brouwer (m/v).

### 1.2 DEFINITIE

Adviseert bij het proces van wijn maken teneinde de gewenste kwaliteit van de wijn te bekomen.

### 1.3 NIVEAU

5

### 1.4 JAAR VAN ERKENNING

2013

## 2. Activiteiten

### 2.1 OPSOMMING COMPETENTIES

#### Basisactiviteiten

- Maakt de eigen planning op (co 00362)

- Beheert de eigen planning en stuurt deze bij indien noodzakelijk
  - Overlegt met klanten (wijnbouwers, wijnhandelaars)
  - Neemt de wensen van de klant als uitgangspunt voor het eigen handelen
  - Adviseert wijnbouwers en wijnhandelaars
  - Werkt in opdracht
- Volgt het persen van druiven, het filteren van de most (sap) en het kuipen voor de fermentatie op (A141301 Id16635-c)
    - Beoordeelt de kwaliteit van de druiven
    - Houdt zich aan het recept en de procedures
    - Beoordeelt de kwaliteit van de most
- Volgt de fermentatie op, voegt suikers en gist toe volgens basisgrondstoffen, de analyses en de degustatie en past hierbij de wettelijke voorschriften toe (A141301 Id17691-c)
    - Berekent de hoeveelheden
    - Weegt de ingrediënten af
    - Neemt stalen
    - Gebruikt instrumenten voor de staalname (sondes, reageerbuisjes,...)
    - Houdt zich aan de voorschriften voor staalname (tijdstip, hoeveelheid,...)
    - Vergelijkt waarden van stalen en testen met richtwaarden
    - Beoordeelt het fermentatieproces (waarden, uitzicht, geur, smaak,...)
    - Bepaalt de wijntemperatuur
    - Stuurt de fermentatie bij indien nodig
    - Past de wettelijke voorschriften toe
    - Volgt en controleert (indien gewenst) het rijpingsproces in de kelder(s)
- Houdt gegevens bij over de fermentatie (A141301 Id17691-c)
    - Houdt zich aan het recept en de procedures
    - Registreert gegevens (tijdstip, waarden,...)
- Controleert de smaak (A141301 Id17535-c)
    - Stemt het tijdstip van het overhevelen en het aantal keer af op de smaak
    - Volgt de verdere klaring van de wijn op
    - Stemt de mate van oxidatie af op de smaak (toevoegen van lucht of CO<sub>2</sub>)
    - Controleert het einde van de droesemvorming
- 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 (gistaafval) op de bodem van het vat of fles
    - Kan verschillende klaringstechnieken toepassen
    - Filtert de wijn
- Volgt productiestappen van alcoholische producten op en optimaliseert: wijn (wit, rood, rosé,...) (A141301 Id25903-c)
    - Voert of laat de volgende testen uitvoeren: sulfietbepaling, zuurbepaling, alcoholbepaling
- Voert chemische controles uit tijdens het fermentatieproces (A141301 Id25200-c)
    - Gebruikt instrumenten voor de staalname (sondes, reageerbuisjes,...)

- Houdt zich aan de voorschriften voor staalname (tijdstip, hoeveelheid,...)
  - Vult formulieren in (tijdstip, waarden,...)
  - Vergelijkt waarden van stalen en testen met richtwaarden
  - Beoordeelt zintuigelijk de waarde van een product (uitzicht, smaak,...)
  - Weegt de ingrediënten af
- Selecteert stalen tijdens de productiestappen (lekmost, persmost, sap,...) en werkt samenstelling en cuvees uit (A141301 Id25814-c)
    - Gebruikt instrumenten voor de staalname (sondes, reageerbuisjes,...)
    - Houdt zich aan de voorschriften voor staalname (tijdstip, hoeveelheid,...)
    - Vult formulieren in (tijdstip, waarden,...)
    - Vergelijkt waarden van stalen en testen met richtwaarden
    - Bepaalt de hoeveelheid most en/of gefermenteerd sap voor een specificatie
    - Bepaalt een mix van most en/of gefermenteerd sap voor een specificatie

## 2.2 DESCRIPTORELEMENTEN

### Kennis

- Basiskennis van specifieke kenmerken voor opslag van wijnen
- Kennis van hygiëne- en veiligheidsvoorschriften voor voedingsmiddelen – Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- Kennis van wijnbouw
- Kennis van kwaliteitsnormen
- Kennis van wijnstokvariëteiten (wijnstokkunde)
- Kennis van voorschriften inzake wijnproductie
- Kennis van voorschriften van het GOP (Gecontroleerde Oorsprongsbenaming)
- Kennis van procedures voor staalname
- Kennis van wijngaarden en benamingen
- Kennis van specifieke kenmerken voor opslag van wijnen
- Grondige kennis van oenologie
- Grondige kennis van bereidingen
- Grondige kennis van chemie
- Grondige kennis van chemische analysetechnieken
- Grondige kennis van vinificatietechnieken
- Grondige kennis van principes van alcoholische fermentatie
- Grondige kennis van het wijnbereidingsproces
- Grondige kennis van technieken voor de samenstelling van wijnen

### Cognitieve vaardigheden

- Het kunnen opmaken en controleren van de eigen planning
- Het kunnen toepassen van gezondheids-, veiligheids- en hygiënerichtlijnen
- Het kunnen berekenen van hoeveelheden en verhoudingen
- Het kunnen vergelijken van stalen en testen met richtwaarden

- Het kunnen selecteren van druiven
- Het kunnen beoordelen van het fermentatieproces (waarden, uitzicht, geur, smaak, ...)
- Het kunnen registreren van gegevens
- Het kunnen bepalen van de wijntemperatuur
- Het kunnen opvolgen, controleren en optimaliseren van alle fasen van de productie
- Het kunnen uitwerken van samenstellingen en cuvées
- Het kunnen opvolgen en controleren van het rijpingsproces in de kelder(s)
- Het kunnen verlenen van advies aan de wijnbouwer en de wijnhandelaar

### Probleemoplossende vaardigheden

- Het kunnen bijsturen van het fermentatieproces bij problemen
- Het kunnen beoordelen van de kwaliteit van de wijn
- Het kunnen samenstellen van cuvées rekening houdend met de wensen en beoordelingen van de wijnbouwer/wijnhandelaar

### Motorische vaardigheden

- Het kunnen persen van druiven, het filteren van most en het kuipen voor fermentatie
- Het kunnen afwegen van ingrediënten
- 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 gebruiken van labomateriaal (voor sulfiet- en zuurbepaling)

### Omgevingscontext

- Het beroep wordt uitgeoefend in een wijnbouwbedrijf, in een labo,...
- De oenoloog werkt in opdracht van verschillende wijnbouwers en voor handelaars in wijn.
- Het beroep houdt verplaatsingen in, ook over de landsgrenzen heen : de oenoloog kan gevraagd worden gaan wijnen samen te stellen in bv. Frankrijk of Spanje, in opdracht van één of meerdere wijnhandelaars
- De beroepsbeoefenaar is afhankelijk van klimatologische factoren : zij oefenen hun invloed uit op het welslagen van de oogst. Hij is afhankelijk van de kwaliteit van de oogst en het ter beschikking zijnde oogstmateriaal
- De activiteit varieert naar gelang de grootte van het wijnbouwbedrijf en de wijnhandelszaak
- Tijdens het vinificatieproces wordt er gewerkt onder een zekere tijdsdruk : de oenoloog zal in die periode ook tijdens de weekends en op zon- en feestdagen moeten werken.
- Het dragen van een hygiënische uitrusting is vereist

### Handelingscontext

- De oenoloog moet omgaan met een verscheidenheid aan labomaterieel en chemische producten
- Het beroep wordt uitgeoefend in overleg met de wijnbouwer/wijnhandelaar

- De oenoloog moet permanent aandacht hebben voor het naleven van een waaier aan reglementeringen
- De oenoloog heeft aandacht voor het correct hanteren van chemische stoffen
- Het permanent naleven van voedsel- en hygiëne voorschriften is cruciaal
- De oenoloog moet voortdurend nieuwe cuvees kunnen creëren, in samenwerking met de wijnbouwer/wijnhandelaar
- De beroepsbeoefenaar moet creativiteit aan boord leggen bij de ontwikkeling en samenstelling van de wijn
- Hij moet ook aandacht hebben voor het opvolgen van de concurrentie
- De oenoloog moet contactvaardig zijn
- De opvolging van de verschillende productiestappen vereist bijzondere aandacht en concentratie in het belang van de kwaliteit van het eindproduct
- Voorzichtige omgang met het product tijdens alle fasen van het productieproces is noodzakelijk
- Het vraagt een permanente opvolging van alle gegevens met betrekking tot het product en het productieproces
- De beroepsbeoefenaar moet efficiënt kunnen handelen in kritische situaties en bij productafwijkingen
- De oenoloog is zich bewust van de impact van zijn handelingen op het productieproces en de kwaliteit van het eindproduct
- Hij moet in alle omstandigheden kwaliteitsvol en klantgericht handelen

## Autonomie

Is zelfstandig in

- het plannen van de eigen activiteiten, het controleren en opvolgen van alle stadia van de wijnproductie

Is gebonden aan

- de mening, wensen en eisen van de opdrachtgever, de regelgeving in verband met HACCP-normen, de vigerende wetgeving

Doet beroep op

- labo's voor de uitvoering van analyses

## Verantwoordelijkheid

- De eigen planning
- Toegepaste gezondheids- en veiligheidsrichtlijnen
- Staalnames, testen en uitgevoerde controles bij alle stappen van het productieproces
- Advies over en betrokkenheid bij het persen, filteren en kuipen van het druivensap
- Opgevolgde kwaliteit van druiven
- Advies over het fermentatieproces
- Advies over de wijntemperatuur
- Berekening van de hoeveelheden en verhoudingen
- Geregistreerde gegevens
- Advies met betrekking tot de afgewerkte wijn na fermentatieproces
- Uitgewerkte samenstellingen en cuvées

- Advies over alcoholmetingen en controles
- Advies over de optimalisatie van het wijnproduct
- Algemene adviesverlening met betrekking tot het vinificatieproces

## 2.3 ATTESTEN

### **Wettelijke Attesten**

Geen vereisten.

### **Vereiste Attesten**

Geen vereisten.

### **Instapvoorwaarden**

Geen vereisten.