BEROEPSKWALIFICATIE

(0051)

Oenoloog

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

1. Globaal

TITEL

Oenoloog

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

Definitie

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

Niveau

5

Jaar van erkenning

2013

1. Activiteiten

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 CO2)
  + 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 (gistafval) 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

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

Attesten

Wettelijke Attesten

Geen vereisten.

Vereiste Attesten

Geen vereisten.

Instapvoorwaarden

Geen vereisten.