

Fiche Métier

Œnologue Indépendant/Libéral

Domaine fonctionnel : CONSEIL

Accompagnement technique viti-vinicole de toutes structures qu'elle soit leur mode de production.

Activités principales

- Agro-viticole : Conseil à la plantation, conseil pédologique, travail du sol, etc.
- Transformation du raisin : suivi de maturité, dégustation des baies, choix des itinéraires techniques en fonction de objectifs produits, élevage des vins, assemblage des cuvées et stabilisations pour la MB ;
- Spécialiste de la dégustation : des baies, des moûts, des vins pendant toute sa vie, participation aux concours
- Réalisation de commentaires pour ses clients
- Conditionnement des vins en bouteilles ou BIB : conseil en filtration, gestion des gaz, Audit oxygène, accompagnement sur le choix des matières sèches (bouchons, capsules.)
- Participation à la création de nouvelle cuvée
- Veille technique et réglementaire dans un soucis d'information auprès de nos clients
- Aide à la mise en œuvre ou l'évolution de la traçabilité (HACCP, ISO ...)
- Avis sur le choix de projet de cave ou de choix de matériel de cave
- Formations : auprès de la filière, du grand public, des centres de formation, etc.

SAVOIR-FAIRE

Œnologie

Communication

Dégustation

Réglementation

Rigueur

Organisation



CONNAISSANCES

Normes qualité
Comptabilité



SAVOIR-ÊTRE

Convivialité
Réactivité
Confidentialité
Esprit d'entreprise
Disponibilité



Compétences managériales requises

Conditions particulières d'exercice



Mobilité : déplacements fréquents



Travail seul

Tendances d'évolution

Emplois associés



ŒNOLOGUES
DE FRANCE