

## Négociant/-e de vin



### Nature des tâches

Le vin est une boisson noble appréciée de beaucoup lors de repas de choix, pour des moments spéciaux...

Les négociants et négociantes de vin sont des connaisseurs. Ils achètent et vendent des vins. Pour ce qui est des achats ces professionnels rencontrent régulièrement les producteurs, dégustent les vins, négocient les prix. Si le vin est livré en vrac, ils se chargent de la mise en bouteille et du stockage de celles-ci de façon adéquate. Ils livrent leurs clients, participent à des salons du vin pour agrandir le cercle de leur clientèle ou invitent des clients dans leur cave pour leur faire connaître des nouveaux vins. Les tâches administratives sont également de leur ressort : contrôle des stocks et comptabilité, formalités de transport, calcul des prix, correspondance, publicité.

Selon le type d'entreprise et le type de licence il existe : A - des négociants/-es en vin avec licence de vente et d'achat de vin en vrac ; la distribution de vin en bouteille. B - des négociants/-es en vin avec licence pour la distribution de vin en bouteille. Pour ce qui concerne le vin en tonneau, l'obligation de déclaration doit être respectée.

### Conditions d'admission

Les conditions pour acquérir une licence de négociant en vins sont : a) l'inscription au registre du commerce + b) une bonne réputation et sa résidence en Suisse + c) diplôme d'un cours de négociant en vin de l'école d'ingénieur de Wädenswil ou de Changins + e) tenue de la comptabilité de la cave + f) satisfaction des dispositions de la législation relative aux denrées alimentaires concernant les bâtiments et les locaux destinés aux stocks et à la cave.

Goût du vin, fermeté de caractère, bonne sensibilité au goût et à l'odeur, connaissances linguistiques, sens du contact, talent de vendeur, compétences administratives, bonne constitution (travail en cave).

### Formation

Cours de formation continue faits de plusieurs modules. A l'issue de l'examen il est possible de faire une demande d'autorisation cantonale de négociation de vin.

Cours de perfectionnement aux écoles d'ingénieur de Wädenswil et de Changins

Formation de sommelier/-ère.

Etude d'œnologie en Angleterre : Master of Wine.