

Fachpraktiker/in für Winzer

Berufstyp	Ausbildungsberuf für besondere Personengruppen
Ausbildungsart	Duale Berufsausbildung, geregelt nach Kammerregelungen gemäß §66 Berufsbildungsgesetz (BBiG)/§42r Handwerksordnung (HwO)
Ausbildungsdauer	3 Jahre
Lernorte	Betrieb und Berufsschule oder Einrichtungen der beruflichen Rehabilitation



■ Was macht man in diesem Beruf?

Fachpraktiker/innen für Winzer wirken beim gesamten Produktionsprozess des Weines mit. Ihre Aufgaben reichen vom Anbau der Trauben bis zur Vermarktung der Getränke. Sie führen zum Beispiel boden- und rebenspezifische Pflegemaßnahmen durch und wirken bei der bedarfsgerechten Düngung der Reben mit.

Fachpraktiker/innen für Winzer setzen die Jungpflanzen, beschneiden nach Anweisung die Weinstöcke, regulieren das Beikraut und helfen bei der Schädlingsbekämpfung. Reife Trauben lesen sie zumeist von Hand, zum Teil auch mit Maschinen. Auch bei der Traubenannahme und -verarbeitung wirken sie mit. Sie füllen zum Beispiel den fertigen Wein aus Tanks oder Fässern in Flaschen ab, etikettieren und verpacken diese. Auch die Vermarktung und die Kundenberatung können zu ihren Aufgaben gehören.

■ Wo arbeitet man?

Beschäftigungsbetriebe:

- Weinbautriebe

Arbeitsorte:

- Weinberge
- Weinkeller
- Flaschenlager

■ Was ist wichtig?

Anforderungen:

- Gute körperliche Konstitution (z.B. bei der Arbeit im Freien)
- Geschicklichkeit und Sorgfalt (z.B. beim Pflegen, Veredeln und Schneiden der Rebstöcke)
- Verantwortungsbewusstsein (z.B. beim Umgang mit Dünge- und Pflanzenschutzmitteln)

Schulfächer:

- Biologie (z.B. für das Verständnis von Gärprozessen)
- Mathematik (z.B. für die Ermittlung von Aufwandmengen, Gewichten und Größen von Flächen)
- Werken/Technik (z.B. zur Durchführung vielfältiger handwerklicher Tätigkeiten)

■ Welche Voraussetzungen braucht man für die Ausbildung?

Die Ausbildung zum Fachpraktiker/zur Fachpraktikerin für Winzer kann man auch ohne Schulabschluss beginnen.

Die Agentur für Arbeit stellt fest, wer sich dafür eignet.

■ Was lernt man in der Ausbildung?

Die Auszubildenden lernen beispielsweise:

- was man über die Traubenerzeugung wissen muss
- wie man den Boden bearbeitet und pflegt, um eine nachhaltige Bodenfruchtbarkeit zu erhalten
- wie man Reben pflanzt, pflegt und nutzt
- was man über die Kellerwirtschaft wissen muss
- wie man Wein qualitätsorientiert und umweltschonend herstellt
- was man über das Vermarkten betrieblicher Erzeugnisse wissen muss
- wie man Kunden berät und Produkte verkauft

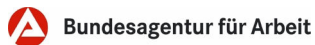
■ Weitere Informationen



Berufe – aktuell, umfassend, multimedial



Bildung – Beruf – Arbeitsmarkt: Selbstinformation zu allen Themen an einem Ort



www.arbeitsagentur.de – Bei den **Dienststellen vor Ort** (Startseite) kann man z.B. einen Termin für ein Beratungsgespräch vereinbaren.

