berufsberatung
.ch

Weintechnologiemeisterin HFP
Weintechnologiemeister HFP

Nahrung | Landwirtschaft

Als Weintechnologiemeisterin oder Weintechnologiemeister führen Sie einen Betrieb, der Wein produziert. Sie planen und steuern die Produktion und sorgen für eine hohe Qualität. Ausserdem vermarkten Sie die Produkte und führen ein Team.

Aufgaben

Weinproduktion leiten

- Weinproduktion vom Empfang der Trauben bis zur Abfüllung leiten und organisieren
- geeignete Produktionsmethoden bestimmen je nach Traubensorte und Weintyp
- Einsatz von Mitarbeitenden und Maschinen planen
- Abläufe in der Produktion verbessern
- dafür sorgen, dass die Produktion möglichst nachhaltig ist und die Qualität stimmt

Betrieb führen

- Chancen und Risiken für den Betrieb analysieren und die langfristige Entwicklung planen, etwa, wenn sich die klimatischen Bedingungen verändern
- Budget erstellen, Buchhaltung führen und Investitionen planen, zum Beispiel neue Maschinen
- Mitarbeitende führen
- Unternehmensstrategie überprüfen und bei Bedarf anpassen, etwa, um auf neuen Märkten den eigenen Wein zu verkaufen
- gesetzliche Vorschriften für die Produktion und Betriebsführung beachten

Produkte vermarkten

- Weinmarkt beobachten, Bedürfnisse der Kundschaft verstehen und neue Trends aufnehmen
- Vermarktung der Produkte organisieren, etwa Werbung machen oder an Weinmessen teilnehmen

Arbeitsumgebung

Als Weintechnologiemeisterin oder Weintechnologiemeister arbeiten Sie in Weinkellern, Produktionsräumen und im Büro. Während der Weinlese und der Verarbeitung der Trauben sind die Arbeitstage oft länger und der Zeitdruck steigt. Je nach Aufgabe tragen sie Schutzkleidung.

Oftmals führen Sie einen eigenen Betrieb. Es ist auch möglich, Anstellungen als Führungsperson in Weinbaubetrieben und Kellereien zu finden.

Anforderungen und Interessen

Anforderungen

- Ausgeprägter Geschmacks- und Geruchsinn
- Fähigkeit, Mitarbeitende zu führen
- Fähigkeit, sich an neue Technologien anzupassen
- Kommunikationsfähigkeit
- Planungs- und Organisationsfähigkeit
- Technisches Verständnis

Interessen

- Führen und Verantwortung übernehmen
- Mit Nahrungsmitteln arbeiten
- Planen, organisieren

Ausbildung

Die Ausbildung wird in der Regel berufsbegleitend in Form von Modulen gemacht.

Dauer	Zulassung	Abschluss
2-3 Jahre	Die Zulassungsbedingungen für die Prüfung stehen in der **Prüfungsordnung** (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/download/2050) .	Weintechnologiemeister / Weintechnologiemeisterin mit eidg. Diplom

Weiterbildung

Kurse

Angebote vom Verband **AgriAliForm** (https://www.agri-job.ch/de/veranstaltungen-und-kurse/dz-kurs.html)

Fachhochschulen

- Bachelor of Science in **Agrarwissenschaften** (https://www.berufsberatung.ch/de/studienrichtungen/agrarwissenschaften)
- Bachelor of Science in **Umweltwissenschaften** (https://www.berufsberatung.ch/de/studienrichtungen/umweltwissenschaften-waldwissenschaften)

Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

Ähnliche Berufe

Beruf
Bäuerlicher Haushaltleiter/Bäuerin HFP

https://berufsberatung.ch/de/berufe/baeuerlicher-haushaltleiter-baeuerin-hfp

Beruf
Obstbaumeister/in HFP

https://berufsberatung.ch/de/berufe/obstbaumeister-in-hfp

Beruf
Meisterlandwirt/in HFP

https://berufsberatung.ch/de/berufe/meisterlandwirt-in-hfp

Beruf
Geflügelwirtschaftsmeister/in HFP

https://berufsberatung.ch/de/berufe/gefluegelwirtschaftsmeister-in-hfp

Beruf
Winzermeister/in HFP

https://berufsberatung.ch/de/berufe/winzermeister-in-hfp

Beruf
Gemüsegärtnermeister/in HFP

https://berufsberatung.ch/de/berufe/gemuesegaertnermeister-in-hfp

Weitere Infos

Swissdoc Nummer

0.210.36.0

Weiterführende Links

OdA AgriAliForm (https://agri-job.ch/de/)

Organisation der Arbeitswelt: Landwirtschaft

Gesetzliche Grundlagen (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/15035?lang=de)