

Höhere Fachprüfung (HFP)

Berufsfeld 1
Natur

Tätigkeiten

Ausbildung

Winzermeisterinnen und Winzermeister führen einen Weinbaubetrieb professionell, wirtschaftlich und umweltgerecht. Sie planen, organisieren und leiten den Betrieb und sind verantwortlich für Finanzen, Marketing und Personalführung.

Prüfungsvorbereitung

Die für die Prüfung erforderlichen Qualifikationen werden in der Regel in Form von Modulen erworben.

Winzermeisterinnen und Winzermeister organisieren auf ihrem Weinbaubetrieb eine qualitativ hochstehende, effiziente und nachhaltige Produktion. Dazu wählen sie die geeigneten Anbau- und Produktionstechniken, beziehen ökologische Überlegungen ein und planen ein Weinsortiment, das auf dem Markt gefragt ist. Sie analysieren die Chancen und Risiken ihres Betriebs und planen seine langfristige Entwicklung.

Bildungsangebote

Alle Angebote auf berufsberatung.ch/schulen

Die Arbeitsabläufe in ihrem Betrieb organisieren Winzermeisterinnen und Winzermeister so, dass diese optimal aufeinander abgestimmt sind. Sie planen den saisonabhängigen Einsatz von Mitarbeitenden und Maschinen. Als Vorgesetzte führen sie die Arbeitskräfte und bilden Lernende aus. Neben der Produktion sind sie auch verantwortlich für das Marketing. Sie führen zum Beispiel Degustationen und Betriebsführungen durch und leiten auch in diesem Bereich ihre Mitarbeitenden.

Dauer

ca. 1-2 Jahre berufsbegleitend

Für ihre Planung brauchen Winzermeisterinnen und Winzermeister fundierte Kenntnisse in Betriebswirtschaft. Sie erheben und analysieren die Betriebskennzahlen, machen den Betriebsvoranschlag, erstellen und überprüfen das Budget, regeln Finanzierungsfragen, führen die Buchhaltung und machen die Investitionsplanung. Ausserdem kennen sie die rechtlichen und agrarpolitischen Rahmenbedingungen und können verschiedene Betriebsformen beurteilen.

Abschluss

Winzermeister/in mit eidg. Diplom

Um einen modernen Weinbaubetrieb erfolgreich zu leiten, benötigen Winzermeisterinnen und Winzermeister Flexibilität, Innovationsfreude und unternehmerisches Denken. Sie verfolgen die Entwicklungen in der Anbautechnik, im Weinbau und auf dem in- und ausländischen Markt. Auf Veränderungen reagieren sie beispielsweise mit neuen Produkten, Produktionsmethoden oder mit Preisanpassungen. Da die Geschmackstrends ändern und die Konkurrenz gross ist, müssen sie ihre Produkte professionell vermarkten und ihre Kundenkontakte pflegen.

Voraussetzungen

Bei Prüfungsantritt erforderlich:

- eidg. Fachausweis (BP) aus dem Berufsfeld Landwirtschaft
- erforderliche Modulabschlüsse oder Einschreibung zu den Modulprüfungen

Anforderungen

- Selbstständigkeit
- vernetztes Denken und Handeln
- Führungseigenschaften
- Kommunikationsfähigkeit
- marketingorientiertes Denken

Weiterbildung

Kurse

Angebote des [Instituts für Umwelt und Natürliche Ressourcen](#) (ZHAW) und der [École d'Ingénieurs de Changins](#) (HES-SO).

Fachhochschule (FH)

Studiengänge in verwandten Bereichen, zum Beispiel Bachelor of Science in:

- Weinbau und Önologie
- Agronomie
- Umweltingenieurwesen

Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

Nachdiplomstufe

Angebote von Fachhochschulen und Universitäten, zum Beispiel CAS in Bodenkartierung.

Berufsverhältnisse

Winzermeisterinnen und Winzermeister führen einen eigenen, genossenschaftlichen oder privaten Rebbaubetrieb im In- oder Ausland. Alternativen bieten Forschungsanstalten oder landwirtschaftliche Beratungsdienste. Fachleute mit unternehmerischem Flair, die den Herausforderungen des nationalen und internationalen Marktes professionell, flexibel und innovativ begegnen, sind gesucht. Die Gründung eines eigenen Weinbaubetriebs erfordert allerdings viel Kapital und Durchhaltevermögen.

Weitere Informationen

OdA AgriAliForm
5201 Brugg AG
www.agri-job.ch

Allgemeine Informationen:
www.berufsberatung.ch

Verwandte Berufe

Berufsfeld / SD

Obstbaumeister/in HFP	1 / 0.130.21.0
Gemüsegärtnermeister/in HFP	1 / 0.130.26.0
Meisterlandwirt/in HFP	1 / 0.130.19.0
Bäuerlicher Haushaltleiter/Bäuerin HFP	1 / 0.130.23.0
Weintechnologiemeister/in HFP	2 / 0.210.36.0