Weintechnologe EFZ
Weintechnologin EFZ

Berufliche Grundbildung

Berufsfeld 2
Nahrung

Tätigkeiten

Weintechnologen und Weintechnologinnen verarbeiten weisse und blaue Trauben zu verschiedenen Weinen. Sie sind zuständig für die Kelterung, die Gärung, die Pflege, die Abfüllung und die Vermarktung ihrer Produkte.

Sie üben folgende Tätigkeiten aus:

Trauben verarbeiten
- angelieferte Trauben kontrollieren
- Traubenstiele mit Abbeermaschinen entfernen und die Beeren quetschen, bis daraus Maische (Mischung aus Saft, Fruchtfleisch, Beerenhäuten und Kernen) entsteht
- für Weissweinherstellung den Most in Fässer oder Tanks abfüllen, wo die alkoholische Gärung erfolgt
- für Rotweinherstellung die Maische gären lassen und danach pressen, damit sich die notwendigen Farb- und Gerbstoffe aus den Beerenhäuten herauslösen

Gärvorgang überwachen und Wein pflegen
- während des Gärvorgangs Temperatur und Zuckergehalt kontrollieren
- in der darauffolgenden Phase der Weinpflege den biologischen Säureabbau unter dem Mikroskop und mithilfe chemischer Untersuchungsmethoden überwachen
- Wein degustieren, um seine Entwicklung mit dem Auge, der Nase und dem Gaumen zu beurteilen
- Entscheiden, wann und wie ein Wein umgelagert oder weiter behandelt wird
- für jede Sorte, jeden Jahrgang und jeden Weintyp eine Strategie für die Reifung festlegen

Maschinen bedienen
- computergesteuerte Pressen und Pumpen, Separatoren, Kühl-, Filtrations- und Erwärmungsanlagen bedienen
- mit Reinigungs-, Füll- und Etikettiermaschinen arbeiten
- Behälter und Maschinen reinigen, damit der Wein nicht verdirbt
- Maschinen überwachen und Störungen beheben

Ausbildung

Grundlage
Eidg. Verordnung vom 8.5.2008 (Stand vom 22.10.2019)

Dauer
3 Jahre

Bildung in beruflicher Praxis
In einem Weinbereitungs- oder Weinhandelsbetrieb oder in einer Weinimportfirma

Schulische Bildung
Mehrwöchige Blockkurse am Strickhof, Au ZH

Berufsbezogene Fächer
Verarbeitung (Trauben produzieren; Trauben keltern; Weine pflegen und ausbauen; Weine abfüllen; Produkte verkaufen), Mechanisierung (Werkstoffe fachgerecht einsetzen; Maschinen und Geräte einstellen und warten; Gebäude und Einrichtungen nutzen und unterhalten), Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz

Überbetriebliche Kurse
Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz, Hygiene und Qualitätssicherung, Einsatz von Hebefahrzeugen, Weintechnologie

Berufsmaturität
Weil die schulische Bildung in Blockkursen stattfindet, wird die Berufsmaturitätsschule meist erst im Anschluss an die Grundbildung besucht.

Abschluss
Eidg. Fähigkeitszeugnis "Weintechnologe/-login EFZ"

Voraussetzungen

Vorbildung

obligatorische Schule abgeschlossen

- mit einem landwirtschaftlichen Berufsattest (EBA), mit einem eidg. Fähigkeitszeugnis (EFZ) eines anderen Berufs oder mit einem Maturitätsabschluss verkürzt sich die Ausbildung zum/r Weintechnologen/-login EFZ in der Regel auf 2 Jahre
- mit einem eidg. Fähigkeitszeugnis (EFZ) eines anderen landwirtschaftlichen Berufs kann sich die Ausbildung zum/r Weintechnologen/-login EFZ auf 1 Jahr verkürzen

Anforderungen

- Interesse an der Natur, an Chemie, Biologie und Physik
- technisches Verständnis
- Organisationstalent
- gute Beobachtungsgabe
- sorgfältige Arbeitsweise, Fingerspitzengefühl
- guter Geruchs- und Geschmackssinn zum Degustieren
- Sinn für Sauberkeit und Ordnung
- Urteils- und Entscheidungsfähigkeit
- gute Gesundheit (Arbeit in kühlen Weinkellern)

Weiterbildung

Kurse
Angebote des Strickhofs in Au ZH, der ZHAW in Wädenswil und der École d'Ingénieurs de Changins

Zusatzausbildung
Nach Abschluss der Grundbildung kann eine verkürzte, 1-jährige Grundbildung in einem anderen landwirtschaftlichen Beruf absolviert werden.

Berufsprüfung (BP)
Betriebsleiter/in Weintechnologie mit eidg. Fachausweis oder Betriebsleiter/in Weinbau mit eidg. Fachausweis oder eine andere Berufsprüfung im Berufsfeld Landwirtschaft

Höhere Fachprüfung (HFP)
Weintechnologiemeister/in, Winzermeister/in oder eine andere Höhere Fachprüfung im Berufsfeld Landwirtschaft; Lebensmitteltechnologe/-login mit eidg. Diplom

Höhere Fachschule
Z. B. dipl. Techniker/in HF Lebensmitteltechnologie, dipl. Agro-Techniker/in HF, dipl. Agro-Kaufmann/-frau HF, dipl. Weinbautechniker/in HF

Fachhochschule
Z. B. Bachelor of Science (FH) in Önologie, in Lebensmitteltechnologie, in Biotechnologie oder in Agronomie. Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

Berufsverhältnisse

Weintechnologen und Weintechnologinnen arbeiten in grösseren Weinbereitungs- und Weinhandelsbetrieben, in Weinkellereien oder in Importfirmen. Es gibt nicht viele Lehrstellen in diesem Beruf. Die Chancen auf dem Arbeitsmarkt sind nach der Grundbildung im In- wie auch im Ausland gut. Nebst den vielfältigen Weiterbildungsmöglichkeiten können sich Weintechnologen und Weintechnologinnen auch als Kellermeister oder Betriebsleiterinnen spezialisieren.

Weitere Informationen

OdA AgriAliForm
5201 Brugg AG
Telefon: +41 56 462 54 40
www.agri-job.ch

Strickhof
Lebensmitteltechnologie und Hortikultur
8804 Au ZH
Telefon: +41 58 105 94 00
www.strickhof.ch

Vereinigung Schweizer Weinhandel
3001 Bern
Telefon: +41 58 796 99 55
www.ascv-vsw.ch

Allgemeine Informationen:
www.berufsberatung.ch

Lehrstellensuche:
www.berufsberatung.ch/lena

Verwandte Berufe

	Berufsfeld / SD
Winzer/in EFZ	1 / 0.130.18.0
Milchtechnologe/-login EFZ	2 / 0.210.22.0
Lebensmitteltechnologe/-login EFZ	2 / 0.210.18.0
Landwirt/in EFZ	1 / 0.130.12.0
Geflügelfachmann/-frau EFZ	1 / 0.140.9.0
Agrarpraktiker/in EBA	1 / 0.130.32.0

© 2022 berufsberatung.ch, SDBB, Bern
SDBB Vertrieb, vertrieb@sdbb.ch, www.shop.sdbb.ch