

Berufliche Grundbildung**Tätigkeiten**

Küferinnen und Küfer machen und reparieren Holzgefässe für die Wein- und Landwirtschaft. Sie stellen Fässer her, aber auch dekorative Behälter oder Spezialprodukte wie Freiluft-Badewannen (Hot Tubs) oder Pflanzenkübel. Die Berufsleute helfen je nach Betrieb bei der Herstellung von Wein mit.

Sie üben folgende Tätigkeiten aus:

Arbeiten vorbereiten

- Kundschaft beraten, Termine festlegen, Preise berechnen und Offerten machen
- Material auswählen, bestellen und lagern
- Holz abmessen, Skizzen anfertigen sowie Grösse und Form der Gefässe berechnen
- Material, Maschinen und Werkzeuge vorbereiten, zum Beispiel Metallreifen, Bandsäge, Spaltmaschine oder Hobelmaschine

Fässer und Behälter herstellen

- Dauben, also gebogene Holzteile, abmessen, zuschneiden, hobeln, mit Metallreifen zusammensetzen und biegen
- Metallbügel und Befestigungsmaterial montieren, Böden herstellen und einsetzen
- Flächen behandeln, Qualität überprüfen und eichen, also messen, wie viel Flüssigkeit im Fass Platz hat
- Gefässe an Kundschaft liefern
- Fässer und Behälter reparieren
- Werkzeuge und Maschinen instand halten

Wein herstellen

- je nach Betrieb beim Herstellen von Wein mithelfen und Trauben pressen, also keltern
- Saft in Fässern lagern, Gärung und Reifung des Weins überwachen
- Wein filtrieren, abfüllen und verkaufen

Administrative Arbeiten erledigen

- Rechnungen schreiben und Buchhaltung führen
- Öffentlichkeitsarbeit betreiben und Werbung machen, zum Beispiel Webseite und Social Media bewirtschaften oder einen Laden für die eigenen Produkte gestalten

Berufsfeld 10

Holz, Innenausbau

**Ausbildung****Bildung in beruflicher Praxis**

In einer Käferei oder in einem Weinkelterungsbetrieb.

Schulische Bildung

1 Tag pro Woche an der Berufsfachschule.

Überbetriebliche Kurse

Berufliche Grundlagen erlernen, vertiefen und üben, 18 Tage während 3 Jahren.

Dauer

3 Jahre

Inhalt

- Auftrag
- Administration
- Fertigung
- Weinbereitung

Berufsmaturität

Bei sehr guten schulischen Leistungen können die Lernenden zusätzlich die Berufsmaturitätsschule besuchen.

Abschluss

Küfer/in EFZ

Voraussetzungen

Vorbildung

- obligatorische Schule abgeschlossen

Anforderungen

- handwerkliches Geschick
- räumliches Vorstellungsvermögen
- robuste Gesundheit und Körperkraft
- Sinn für saubere und exakte Arbeit
- Hygienebewusstsein

Weiterbildung

Kurse

Angebote von Fach- und Berufsfachschulen sowie Fachverbänden.

Zusatzlehre

Küfer/innen EFZ können in der Regel eine verkürzte Lehre machen als [Weintechnologe/-login EFZ](#) oder [Winzer/in EFZ](#).

Danach stehen ihnen die gleichen Möglichkeiten offen wie für Weintechnologen/-loginnen EFZ oder Winzer/innen EFZ.

Berufsprüfung (BP)

Zum Beispiel Holzfachmann/-fachfrau mit eidg. Fachausweis.

Höhere Fachschule (HF)

Bildungsgänge in verwandten Fachbereichen, zum Beispiel dipl. Holztechniker/in HF Holzbau, Holzindustrie oder Schreinerer/innenausbau.

Fachhochschule (FH)

Studiengänge in verwandten Bereichen, zum Beispiel Bachelor of Science in Holztechnik oder in Lebensmitteltechnologie. Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

Berufsverhältnisse

Küferinnen und Küfer arbeiten in der Regel im Team in einer Werkstatt. Die Arbeit kann körperlich anstrengend sein. Die Berufsleute stehen in Kontakt mit Weinbauern, die ihnen Aufträge erteilen, mit Forstarbeiterinnen oder Fachleuten der Holzindustrie, die ihnen das Holz liefern. Die Arbeitszeiten sind regelmässig.

Küferinnen und Küfer arbeiten in Kufereien oder in Weinkelterungsbetrieben. Es gibt nur wenige Lehrstellen.

Weitere Informationen

Interessengemeinschaft
Kunsth Handwerk Holz IGKH
3855 Brienz BE
kunsthandwerk-holz.ch

Allgemeine Informationen:
www.berufsberatung.ch

Lehrstellensuche:
www.berufsberatung.ch/lena

Verwandte Berufe

	Berufsfeld / SD
Holzhandwerker/in EFZ	10 / 0.510.24.0
Schreiner/in EFZ	10 / 0.450.34.0
Weintechnologe/-login EFZ	2 / 0.210.29.0
Winzer/in EFZ	1 / 0.130.18.0