

# Azubi-Steckbrief

## Weintechnologe/in - in Siebeldingen

**Gesamtdauer der Ausbildung:**  
drei Jahre

**Ausbildungsbeginn:**

In der Regel der 1. August.

Bei Ableistung des ersten oder zweiten Ausbildungsjahres endet das betriebliche Ausbildungsjahr am 31. Juli des nächsten Jahres, bei Ableistung des dritten Ausbildungsjahres mit Bestehen der Abschlussprüfung.

**Ausbildungsbereiche:**

Die Ausbildung erfolgt in den Bereichen:

- Traubenverarbeitung
- Weinbereitung
- Vermarktung

Die praktische Ausbildung findet in anerkannten weinwirtschaftlichen Ausbildungsbetrieben statt. Parallel dazu besuchen die Auszubildenden die Berufsschule im Blockunterricht.

**Berufsschulstandort:**

Berufsbildende Schule Neustadt/Wstr.

**Ausbildungsmöglichkeit:**

Am Institut für Rebenzüchtung Geilweilerhof stehen 2 Ausbildungsplätze für das betriebliche Ausbildungsjahr zum Weintechnologe/in zur Verfügung.

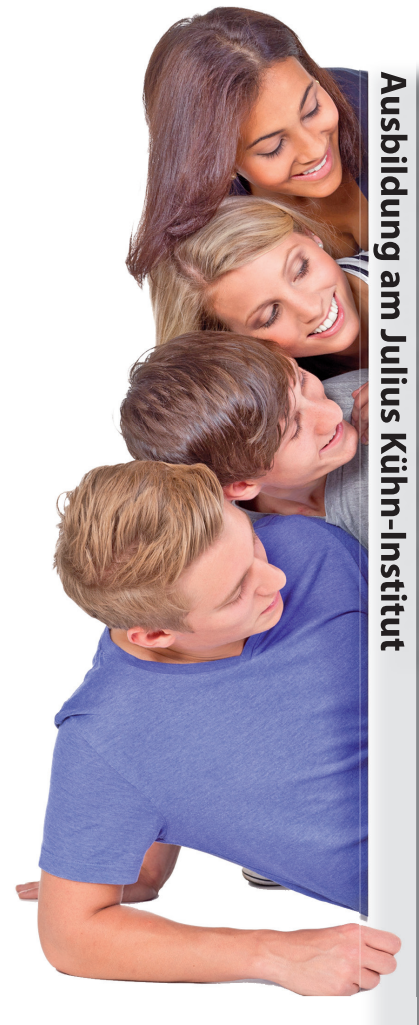
Die Ausbildungsstellen werden jedes Jahr öffentlich ausgeschrieben.

**Ausbildungsinhalte:**

- Weintechnologe/in bedeutet heute im Grunde drei Berufe zu vereinen:
- Fachkraft für die Verarbeitung der Trauben zu Wein, Traubensaft sowie Schaumwein. Ihre Arbeit setzt dort an, wo die des Winzers aufhört. Sie ist Spezialist für den umweltschonenden und nachhaltigen Umgang mit dem Kulturgut Wein. Sie ist sachkundig hinsichtlich der optimalen Traubenreife und ist mit allen Arbeiten während der Weinbereitung vertraut. Sie beherrscht den Umgang mit spezieller Technik und Maschinen.
- Bei der Weinbereitung muss die Fachkraft die chemischen und biologischen Zusammenhänge kennen, die in Verbindung mit der Handwerks- und Maschinenbeherrschung die Qualitäten im Endprodukt Wein zur vollen Entfaltung bringen. Ein/e Weintechnologe/in ist eine Fachkraft in Sensorik (Weinbeurteilung).
- Als Vermarkter steht Sie mit Leib und Seele hinter ihrem Produkt und ist in der Lage dem interessierten Kunden ihre Weine überzeugend zu präsentieren.

**Was lernt man im Ausbildungsberuf?**

- Technische Einrichtungen zu bedienen und zu warten
- Trauben, Maische und Most anzunehmen, zu verarbeiten und zu behandeln
- Maische- und Mostgärung zu überwachen
- Wein zu behandeln und auszubauen
- Vorbereiten und Abfüllen des Weines
- Einfache Weinanalysen zu erstellen
- Bereiten und Einlagern der Süßreserve
- Vollgutlagerarbeiten
- Weinbauliche Erzeugnisse zu verpacken und zu verkaufen
- Weinbauliche Erzeugnisse dem Kunden ansprechend zu präsentieren
- Kundengespräche zu führen



Ausbildung am Julius Kühn-Institut

## **Azubi-Steckbrief**

### **Weintechnologe/in - in Siebeldingen**



#### **Für wen ist der Beruf geeignet?**

Für Menschen mit Verantwortungsbewusstsein und guter Beobachtungsgabe. Gutes Erinnerungsvermögen und Charakterfestigkeit sollten vorhanden sein. Geschick im Umgang mit Maschinen und Freude an angewandter Technik sind Voraussetzung. Ausgeprägter Geschmacks- und Geruchssinn sowie Freude am Wein sind von Vorteil.

#### **Welche Fortbildungsmöglichkeiten habe ich als Weintechnologe/in?**

- Kellermeister/in
- Weinbautechniker/in
- Fachhochschul- und Hochschulstudium in ‚Weinbau und Oenologie‘