

Azubi-Steckbrief

Winzer/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:

- Traubenerzeugung
- Kellerwirtschaft
- Vermarktung

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

Berufsschulstandorte:

- Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Rheinhessen-Nahe-Hunsrück in Bad Kreuznach (Schulstandort: Berufsbildende Schule Landwirtschaft Bad Kreuznach und Oppenheim)
- Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) - Rheinpfalz in Neustadt
- Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) - Mosel in Bernkastel-Kues

Die duale Ausbildung wird durch überbetriebliche Lehrgänge (DEULA) ergänzt und endet mit der Abschlussprüfung zum ‚Winzer/Winzerin‘.

Ausbildungsmöglichkeit:

Am Institut für Rebenzüchtung Geilweilerhof stehen 4 Ausbildungsplätze für das betriebliche Ausbildungsjahr zum Winzer/Winzerin zur Verfügung.

Die Ausbildungsstellen werden jedes Jahr öffentlich ausgeschrieben.

Ausbildungsinhalte:

Winzerin und Winzer bedeutet heute im Grunde drei Berufe zu vereinen:

- Fachkraft für die Planung und Bepflanzung der Weinberge. Sie ist Spezialist für den umweltschonenden, ökonomischen und nachhaltigen Umgang mit dem wichtigsten Kapital - dem Boden. Sie ist sachkundig und naturbewusst hinsichtlich Pflanzenschutz und Düngung, ist mit allen Arbeiten während der Vegetationsperiode vertraut und muss vorausschauend planen und handeln. Sie beherrscht den Umgang mit spezieller Technik und Maschinen, sorgt für die Anlieferung von gesundem Lesegut und dessen zügige und schonende Verarbeitung.
- Im Keller muss die Fachkraft die chemischen und biologischen Zusammenhänge kennen, die in Verbindung mit der Handwerks- und Maschinenbeherrschung die Qualitäten, die im Weinberg zu Grunde gelegt wurden, im Endprodukt zur vollen Entfaltung kommen. Ein Winzer bzw. Winzerin 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?

- Arbeitsabläufe im Betrieb selbständig zu planen, durchzuführen und zu kontrollieren
- die Unfallverhütungsvorschriften zu beachten
- den Boden mit Maschinen und Geräten schonend zu bearbeiten und für die Pflanzung der Reben herzurichten
- wie man die Bodenfruchtbarkeit nachhaltig sichert
- Reben zu pflanzen und zu pflegen
- Trauben zu ernten und zu verarbeiten
- weinbauliche Erzeugnisse (z. B. Wein, Sekt) qualitätsbewusst und umwelt-schonend herzustellen
- weinbauliche Erzeugnisse zu verpacken und zu verkaufen
- weinbauliche Erzeugnisse dem Kunden ansprechend zu präsentieren
- Kundengespräche zu führen
- Ernteergebnisse und betriebliche Leistungen aufzuzeichnen und zu bewerten



Azubi-Steckbrief

Winzer/in - in Siebeldingen



Für wen ist der Beruf geeignet?

- Für Menschen mit Verbundenheit zum Kulturgut Wein. Handwerkliches Geschick und Interesse an Technik sollten vorhanden sein. Verantwortungsbereitschaft, Entscheidungskraft sowie geistige und körperliche Fitness sind Voraussetzung. Gute Umgangsformen, Kreativität und ein ausgeprägter Geschmacks- und Geruchssinn sind von Vorteil.

Welche Fortbildungsmöglichkeiten habe ich als Winzer/in?

- Winzermeister/in
- Staatlich geprüfte/r Wirtschaftler/in
- Staatlich geprüfte/r Techniker/in
- Agrarbetriebssekretär/in
- Geprüfte/r Natur- und Landschaftspfleger/in
- Fachhochschul- und Hochschulstudium in ‚Weinbau und Oenologie‘