

**Auszug aus der Verordnung
über die Berufsausbildung zum Weintezhnologen und zur Weintezhnologin***
Vom 15. Mai 2013

Erschienen im Bundesgesetzblatt Jahrgang 2013 Teil I Nr. 25, ausgegeben zu Bonn am 27. Mai 2013

Ausbildungsberuf

Weintezhnologe/ Weintezhnologin

*): Diese Rechtsverordnung ist eine Ausbildungsordnung im Sinne des § 4 des Berufsbildungsgesetzes und des 25 der Handwerksordnung. Die Ausbildungsordnung und der damit abgestimmte, von der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland beschlossene Rahmenlehrplan für die Berufsschule werden demnächst im amtlichen Teil des Bundesanzeigers veröffentlicht.

**Auszug aus der Verordnung
über die Berufsausbildung zum Weintecnologen und zur Weintecnologin
Vom 15. Mai 2013**

Auf Grund des § 4 Absatz 1 in Verbindung mit Absatz 4 und mit § 5 des Berufsbildungsgesetzes, von denen § 4 Absatz 1 durch Artikel 232 Nummer 1 der Verordnung vom 31. Oktober 2006 (BGBl. I S. 2407) geändert worden ist, und auf Grund des § 25 Absatz 1 Satz 1 der Handwerksordnung, der zuletzt durch Artikel 146 der Verordnung vom 31. Oktober 2006 (BGBl. I S. 2407) geändert worden ist, verordnet das Bundesministerium für Wirtschaft und Technologie im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Bildung und Forschung:

§ 1 Staatliche Anerkennung des Ausbildungsberufes

Der Ausbildungsberuf des Weintecnologen und der Weintecnologin wird staatlich anerkannt

1. nach § 4 des Berufsbildungsgesetzes und
2. nach § 25 der Handwerksordnung zur Ausbildung für das Gewerbe Nummer 30, Weinküfer, der Anlage B Abschnitt 1 der Handwerksordnung.

§ 2 Dauer der Berufsausbildung

Die Berufsausbildung dauert drei Jahre.

§ 3 Ausbildungsrahmenplan, Ausbildungsberufsbild

(1) Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die im Ausbildungsrahmenplan (Anlage) aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit). Eine von dem Ausbildungsrahmenplan abweichende Organisation der Berufsausbildung ist insbesondere insoweit zulässig, als betriebspрактиche Besonderheiten die Abweichung erfordern.

(2) Die Berufsausbildung zum Weintecnologen und zur Weintecnologin gliedert sich in:

1. berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie
2. integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten.

(3) Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sind:

1. Annehmen von Trauben, Maische, Most und Wein,
2. Verarbeiten von Trauben, Maische und Most,
3. Steuern der alkoholischen Gärung,
4. Behandeln und Ausbauen von Jungwein und Wein unter Anwendung önologischer Verfahren,
5. Durchführen von Analysen und sensorischen Bewertungen,
6. Abfüllen von Erzeugnissen,
7. Lagern von Erzeugnissen, Verpackungsmaterialien sowie Behandlungs- und Betriebsstoffen,
8. Vorstellen und Vermarkten von Erzeugnissen,
9. Anwenden von Informations- und Kommunikationstechniken, Kellerbuchführung,
- 10. Durchführen von Hygienemaßnahmen**

(4) Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sind:

1. Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht,
2. Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes,
3. Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit,
4. Umweltschutz,
5. Planen und Vorbereiten von Arbeitsabläufen sowie Arbeiten im Team,
6. Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen.

§4 Durchführung der Berufsausbildung

(1) Die in dieser Verordnung genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sollen so vermittelt werden, dass die Auszubildenden zur Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit im Sinne von § 1 Absatz 3 des Berufsbildungsgesetzes befähigt werden, die insbesondere selbständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren einschließt. Diese Befähigung ist auch in den Prüfungen nach den §§ 5 und 6 nachzuweisen.

(2) Die Ausbildenden haben unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplans für die Auszubildenden einen Ausbildungsplan zu erstellen.

(3) Die Auszubildenden haben einen schriftlichen Ausbildungsnachweis zu führen. Ihnen ist Gelegenheit zu geben, den schriftlichen Ausbildungsnachweis während der Ausbildungszeit zu führen. Die Ausbildenden haben den schriftlichen Ausbildungsnachweis regelmäßig durchzusehen.

§ 5 Zwischenprüfung

- (1) Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll zum Ende des zweiten Ausbildungsjahres stattfinden.
- (2) Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage für die ersten drei Ausbildungshalbjahre aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie auf den im Berufsschulunterricht zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.
- (3) Die Zwischenprüfung findet in den folgenden Prüfungsbereichen statt:
1. Analyse und Behandlung sowie
 2. rechtliche Grundlagen und Verfahren.
- (4) Für den Prüfungsbereich Analyse und Behandlung bestehen folgende Vorgaben:
1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er in der Lage ist,
 - a. Proben zu ziehen,
 - b. analytische Untersuchungen durchzuführen,
 - c. Filtrationen vorzubereiten,
 - d. Behandlungsstoffe bereitzustellen und
 - e. Erzeugnisse sensorisch zu prüfen und zu beschreiben;
 2. der Prüfling soll eine Arbeitsprobe anfertigen und währenddessen in einem situativen Fachgespräch Fragen beantworten sowie Arbeitsabläufe und Erzeugnisse erklären; das Fachgespräch kann aus mehreren Gesprächsphasen bestehen;
 3. die Prüfungszeit beträgt insgesamt 120 Minuten, das situative Fachgespräch soll höchstens 20 Minuten dauern.
- (5) Für den Prüfungsbereich rechtliche Grundlagen und Verfahren bestehen folgende Vorgaben:
1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er in der Lage ist,
 - a. rechtliche Grundlagen anzuwenden,
 - b. Trauben, Maische und Most zu verarbeiten,
 - c. Mengen zu ermitteln und berufsbezogene Berechnungen durchzuführen,
 - d. Gärprozesse einzuleiten,
 - e. Qualitätsstufen zuzuordnen und
 - f. Vorschriften der Lebensmittelhygiene zu beachten;
 2. der Prüfling soll praxisbezogene Aufgaben schriftlich bearbeiten;
 3. die Prüfungszeit beträgt 90 Minuten.

§ 6 Abschluss- oder Gesellenprüfung

- (1) Durch die Abschluss- oder Gesellenprüfung ist festzustellen, ob der Prüfling die berufliche Handlungsfähigkeit erworben hat. Der Prüfling soll nachweisen, dass er
1. die erforderlichen beruflichen Fertigkeiten beherrscht,
 2. die notwendigen beruflichen Kenntnisse und Fähigkeiten besitzt und
 3. mit dem im Berufsschulunterricht zu vermittelnden, für die Berufsausbildung wesentlichen Lehrstoff vertraut ist.
- Der Abschluss- oder Gesellenprüfung ist die Ausbildungsordnung zugrunde zu legen.
- (2) Die Prüfung besteht aus den Prüfungsbereichen:
1. Herstellen eines Weinerzeugnisses,
 2. Verkostung und Vermarktung,
 3. Kellerwirtschaft sowie
 4. Wirtschafts- und Sozialkunde.
- (3) Für den Prüfungsbereich Herstellen eines Weinerzeugnisses bestehen folgende Vorgaben:
1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er in der Lage ist,
 - a. Erzeugnisse unter Anwendung önologischer Verfahren zu behandeln,
 - b. Süßreservemengen zu ermitteln und analytische Verfahren anzuwenden,
 - c. Sterilabfüllungen vorzubereiten und
 - d. Erzeugnisse aus Trauben nach gesetzlichen Vorschriften auszustatten;
 2. der Prüfling soll eine Arbeitsaufgabe durchführen und währenddessen in einem situativen Fachgespräch Fragen beantworten und Arbeitsabläufe erklären; das Fachgespräch kann aus mehreren Gesprächsphasen bestehen;
 3. die Prüfungszeit beträgt insgesamt 180 Minuten, das situative Fachgespräch soll höchstens 20 Minuten dauern.
- (4) Für den Prüfungsbereich Verkostung und Vermarktung bestehen folgende Vorgaben:
1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er in der Lage ist,
 - a. Wein sensorisch zu prüfen und zu beschreiben sowie
 - b. Kunden zu beraten und Erzeugnisse zu präsentieren;
 2. der Prüfling soll eine Arbeitsprobe anfertigen und eine Gesprächssimulation durchführen;
 3. die Prüfungszeit beträgt insgesamt 45 Minuten, die Gesprächssimulation soll höchstens 20 Minuten dauern.

(5) Für den Prüfungsbereich Kellerwirtschaft bestehen folgende Vorgaben:

1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er in der Lage ist,
 - a. Arbeitsabläufe zu planen,
 - b. Trauben, Maische und Most zu verarbeiten,
 - c. Wein auszubauen,
 - d. Klärverfahren anzuwenden,
 - e. Erzeugnisse abzufüllen,
 - f. Erzeugnisse zu lagern und zu verpacken,
 - g. Verkostungen vorzubereiten,
 - h. nach seiner Wahl Wein entweder zu Schaum- und Perlwein oder zu einem sonstigen Weinerzeugnis zu verarbeiten;
2. der Prüfling soll praxisbezogene Aufgaben schriftlich bearbeiten;
3. die Prüfungszeit beträgt 150 Minuten.

(6) Für den Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde bestehen folgende Vorgaben:

1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er in der Lage ist, allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt darzustellen und zu beurteilen;
2. der Prüfling soll praxisbezogene Aufgaben schriftlich bearbeiten;
3. die Prüfungszeit beträgt 60 Minuten.

(7) Die einzelnen Prüfungsbereiche sind wie folgt zu gewichten:

- | | |
|--------------------------------------|-----------------|
| 1. Herstellen eines Weinerzeugnisses | mit 30 Prozent, |
| 2. Verkostung und Vermarktung | mit 30 Prozent, |
| 3. Kellerwirtschaft | mit 30 Prozent, |
| 4. Wirtschafts- und Sozialkunde | mit 10 Prozent. |

(8) Die Abschluss- oder Gesellenprüfung ist bestanden, wenn die Leistungen wie folgt bewertet worden sind:

1. im Gesamtergebnis mit mindestens „ausreichend“,
2. in mindestens drei Prüfungsbereichen mit mindestens „ausreichend“ und
3. in keinem Prüfungsbereich mit „ungenügend“.

(9) Auf Antrag des Prüflings ist die Prüfung im Prüfungsbereich Kellerwirtschaft oder Wirtschafts- und Sozialkunde durch eine mündliche Prüfung von etwa 15 Minuten zu ergänzen, wenn

1. der Prüfungsbereich schlechter als „ausreichend“ bewertet worden ist und
2. die mündliche Ergänzungsprüfung für das Bestehen der Abschluss- oder Gesellenprüfung den Ausschlag geben kann.

Bei der Ermittlung des Ergebnisses für diesen Prüfungsbereich sind das bisherige Ergebnis und das Ergebnis der mündlichen Ergänzungsprüfung im Verhältnis 2:1 zu gewichten.

§ 7 Inkrafttreten, Außerkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. August 2013 in Kraft. Gleichzeitig tritt die Weinküfer-Ausbildungsverordnung vom 7. Dezember 1982 (BGBl. I S. 1656) außer Kraft.

Berlin, den 15. Mai 2013

D e r B u n d e s m i n i s t e r
f ü r W i r t s c h a f t u n d T e c h n o l o g i e
In Vertretung
B . H e i t z e r