

Ausbildungsprofil

1. Berufsbezeichnung:

Weintechnologe/Weintechnologin

2. Ausbildungsdauer:

3 Jahre in Industrie und Handwerk

Die Ausbildung erfolgt an den Lernorten Betrieb und Berufsschule.

Der Berufsschulunterricht wird teilweise in länderübergreifenden Fachklassen durchgeführt.

3. Arbeitsgebiet:

Weintechnologen und -technologinnen arbeiten

- in Winzergenossenschaften
- in Wein- und Sektkellereien
- in Weinbaubetrieben
- in weinwirtschaftlichen Lehr- und Versuchsanstalten
- Kelterhäuser, Weinkeller, Abfüll- und Lagerhallen, Laborräume

4. Berufliche Fähigkeiten:

- wie man Trauben entrappt und einmaisch
- wie Maische und Most für die Herstellung von Rosé, Rotwein und Weißwein zu behandeln sind
- wie man Jungwein sensorisch prüft und den Säuregehalt korrigiert
- was bei der Lagerung von Jungwein und Wein zu beachten ist
- wie man Sterilfiltration und keimfreie Abfüllung durchführt
- wie man Reinigungs- und Desinfektionslösungen ansetzt und anwendet und Hygienemaßnahmen dokumentiert
- wie man Süßreserve für Qualitätsstufen bereitet, lagert und überwacht
- wie man Gärprozesse überwacht, steuert und dokumentiert
- wie man Abfüllanlagen einrichtet, umrüstet, bedient und überwacht
- wie man Verkostungen vorbereitet, durchführt und Erzeugnisse sensorisch beschreibt
- es werden Kenntnisse über Themen wie Rechte und Pflichten während der Ausbildung, Organisation des Ausbildungsbetriebs und Umweltschutz während der gesamten Ausbildungszeit vermittelt
- in der **Berufsschule** erwirbt man weitere Kenntnisse in berufsspezifischen Lernfeldern (z.B. Erzeugnisse abfüllen, ausstatten, lagern, Wein vorstellen und vermarkten) sowie in allgemeinbildenden Fächern wie Deutsch und Wirtschafts- und Sozialkunde