

## Weintechnologe/-technologin

<b>Berufstyp</b>	Anerkannter Ausbildungsberuf
<b>Ausbildungsart</b>	Duale Ausbildung in Industrie und Handwerk (geregelt durch Ausbildungsverordnung)
<b>Ausbildungsdauer</b>	3 Jahre
<b>Lernorte</b>	Ausbildungsbetrieb und Berufsschule (duale Ausbildung)



### ■ Was macht man in diesem Beruf?

Weintechnologen und -technologininnen stellen Wein, Traubensaft sowie weinhaltige und weinähnliche Getränke her. Zunächst nehmen sie die Trauben entgegen und prüfen ihre Qualität. Dann zerkleinern und mahlen sie sie maschinell, sodass Maische entsteht. Diese wird zu Most ausgepresst, der vorgeklärt und dann vergoren wird.

Weintechnologen und -technologininnen überwachen den Gärprozess und führen Schönungen nach Vorgabe durch. Den fertigen Wein prüfen sie sensorisch und analytisch. Dann füllen sie den Wein ab, lagern ihn fachgerecht und bereiten ihn für den Versand vor. Außerdem stellen sie ihre Produkte z.B. im Rahmen von Weinproben vor und verkaufen sie.

### ■ Wo arbeitet man?

#### Beschäftigungsbetriebe:

Weintechnologen und -technologininnen finden Beschäftigung

- in Winzergenossenschaften
- in Wein- und Sektkellereien
- in Weinbaubetrieben
- in weinwirtschaftlichen Lehr- und Versuchsanstalten

#### Arbeitsorte:

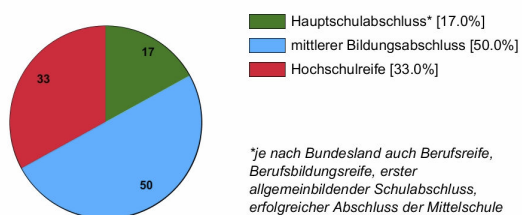
Weintechnologen und -technologininnen arbeiten in erster Linie

- in Kelterhäusern und Weinkellern
- in Abfüllhallen
- in Lagerräumen
- in Laborräumen

### ■ Welcher Schulabschluss wird erwartet?

Rechtlich ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben. In der Praxis stellen Betriebe überwiegend Auszubildende mit **mittlerem Bildungsabschluss** ein.

Ausbildungsanfänger/innen 2017 (in %)



## ■ Worauf kommt es an?

### Anforderungen:

- Beobachtungsgenauigkeit und Aufmerksamkeit (z.B. beim Überwachen von Gärprozessen)
- Handwerkliches Geschick und technisches Verständnis (z.B. beim Reinigen und Instandhalten von Maschinen, Anlagen, Betriebseinrichtungen)
- Sorgfalt und Verantwortungsbewusstsein (z.B. beim Einhalten von Hygienestandards, beim Befolgen hygienischer und lebensmittelrechtlicher Vorschriften)
- Kundenorientierung und Kommunikationsfähigkeit (z.B. Beraten der Kunden beim Weinkauf, Erläutern von Weinsorten bei Verkostungen)

### Schulfächer:

- Biologie/Chemie (z.B. für die Produktion von Weinen und Weinprodukten nach Qualitätsvorgaben)
- Mathematik (z.B. für Berechnungen von Kennzahlen für die Vermarktung der Produkte)
- Werken/Technik (z.B. beim Überwachen des gesamten Gärprozesses)

## ■ Was verdient man in der Ausbildung?

Beispielhafte Ausbildungsvergütungen pro Monat:

- 1. Ausbildungsjahr: € 520 bis € 695 (Land- und Forstwirtschaft, Weinbau\*), € 937 (öffentlicher Dienst)
- 2. Ausbildungsjahr: € 570 bis € 760 (Land- und Forstwirtschaft, Weinbau\*), € 991 (öffentlicher Dienst)
- 3. Ausbildungsjahr: € 615 bis € 810 (Land- und Forstwirtschaft, Weinbau\*), € 1.041 (öffentlicher Dienst)

\* je nach Bundesland unterschiedlich

## ■ Weitere Informationen



Berufe – aktuell, umfassend, multimedial



Für Berufseinsteiger: Check deine Talente und finde den passenden Beruf – inkl. Bewerbungstraining



Bildung – Beruf – Arbeitsmarkt: Selbstinformation zu allen Themen an einem Ort



[www.arbeitsagentur.de](http://www.arbeitsagentur.de) – Bei den **Dienststellen vor Ort** (Startseite) kann man z.B. einen Termin für ein Beratungsgespräch vereinbaren.

