

Informationen Berufsbildung Wein



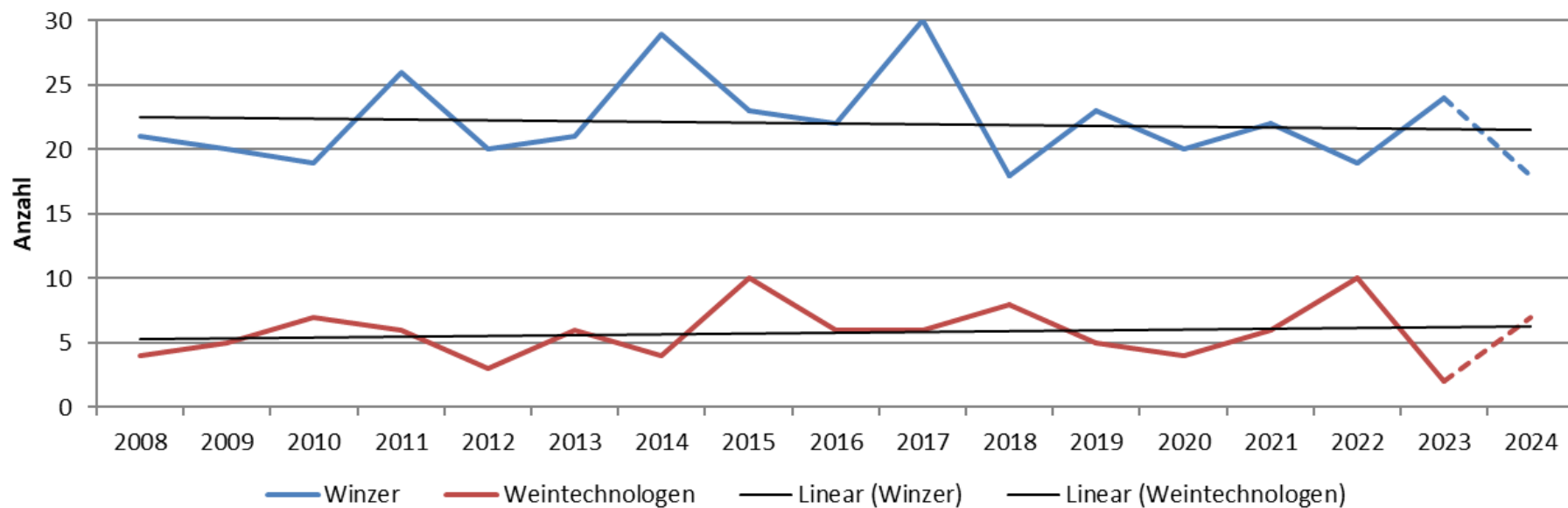
HEMISHOFEN, 20.01.2024

„Winzer:in und Weintechnolog:in EFZ“

Remo Walder, Bereichsleiter Wein, Strickhof

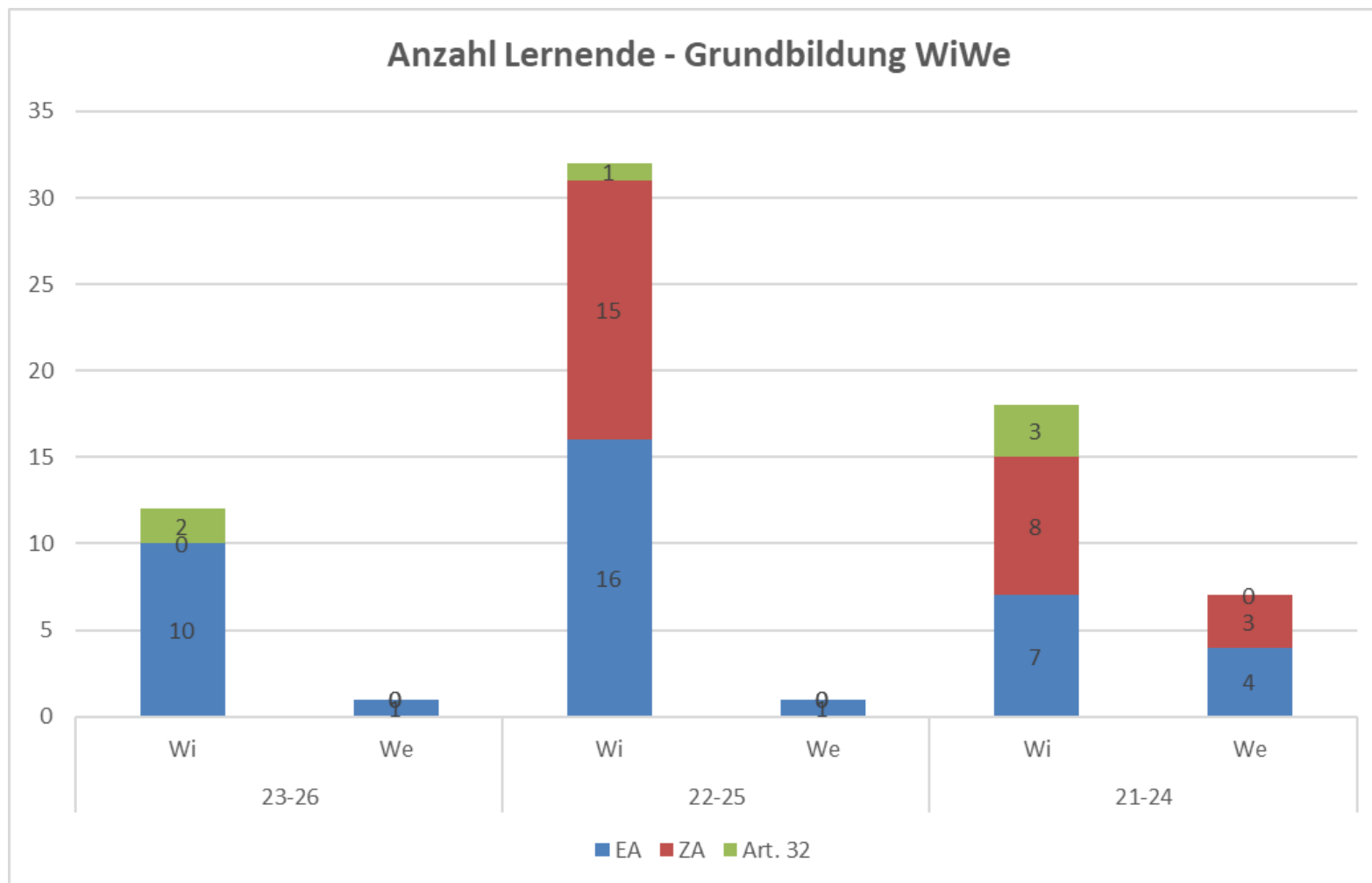
- Aufbau der Ausbildung
- Zulassungsbedingungen Ausbildungsbetriebe
- Anforderungen in der Ausbildungspraxis
- Lehrstellendatenbank
- Ansprechpersonen Berufsbildung
- Ausblick Revision Grundbildung 2026

Bestandene Abschlüsse Winzer und Weintechnologen



Mittelwert WI: 22

Mittelwert WE: 6



♀ 34%

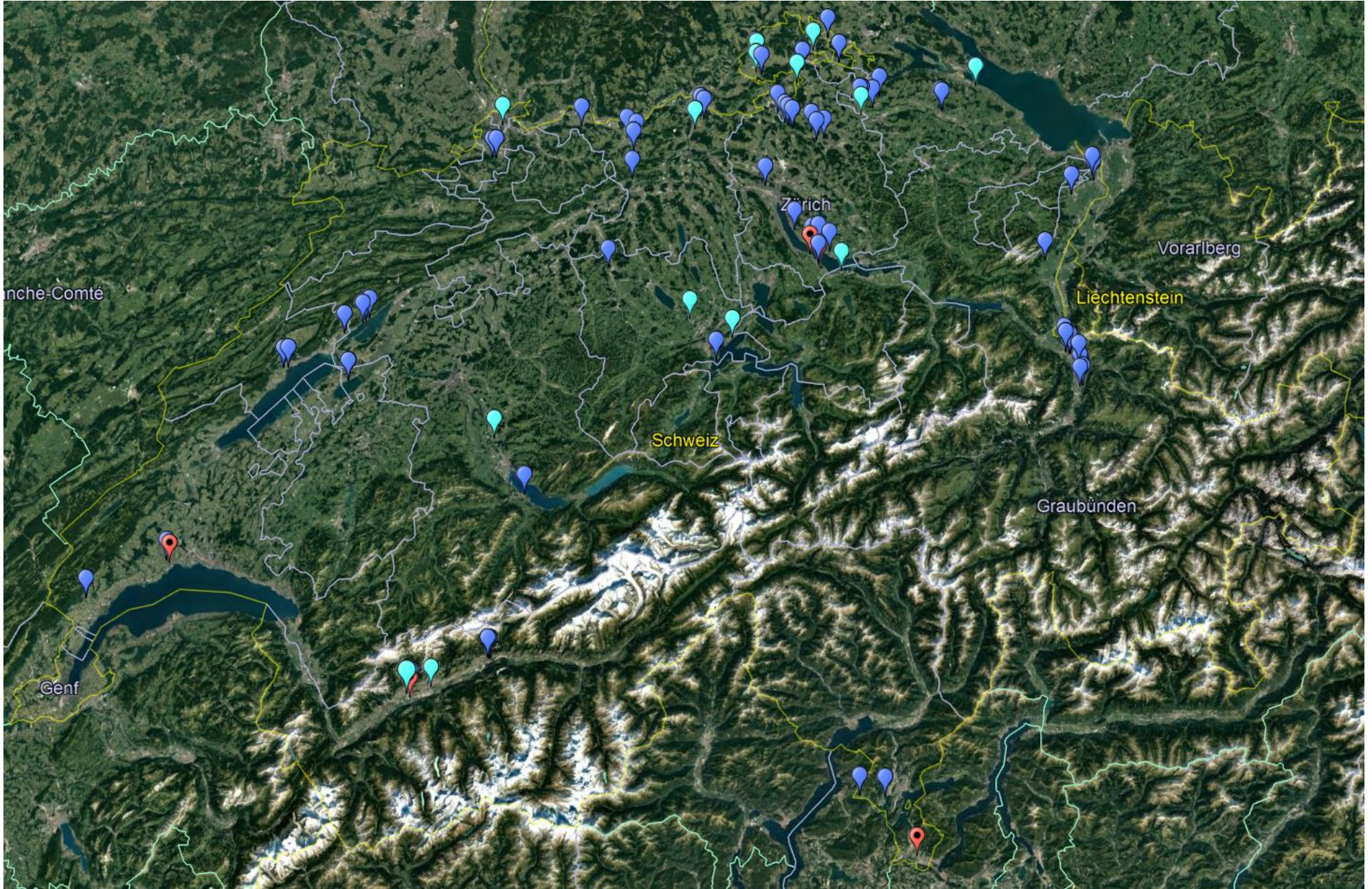
♂ 63%

Lernorte - die drei Pfeiler der Grundbildung



- **Lehrbetrieb**
- **Berufsfachschule**
- **Überbetriebliche Kurse**

Ausbildungsbetriebe und Berufsfachschulen



Blockverteilung WiWe 2023/24

Herbstsemester	Kalenderwoche	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Wochenbeginn	21.8	28.8	4.9	11.9	18.9	25.9	2.10	9.10	16.10	23.10	30.10	6.11	13.11	20.11	27.11	4.12	11.12	18.12	25.12	1.1	8.1	15.1	22.1	29.1	5.2	12.2	19.2	26.2
	Wochenende	25.8	1.9	8.9	15.9	22.9	29.9	6.10	13.10	20.10	27.10	3.11	10.11	17.11	24.11	1.12	8.12	15.12	22.12	29.12	5.1	12.1	19.1	26.1	2.2	9.2	16.2	23.2	1.3
1. Lj. WIWE 22/25			LD								ET																		
2. Lj. WIWE 21/24			ET																										
3. Lj. WIWE 20/23			PW																										
üK Winzer			7a	1																					7b				
üK Weintechnologen			7a	1									3												7b	6a	6b		

Frühlingssemester	Kalenderwoche	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	WO 29 - 33 Sommerferien		
	Wochenbeginn	4.3	11.3	18.3	25.3	1.4	8.4	15.4	22.4	29.4	6.5	13.5	20.5	27.5	3.6	10.6	17.6	24.6	1.7	8.7			
	Wochenende	8.3	15.3	22.3	29.3	5.4	12.4	19.4	26.4	3.5	10.5	17.5	24.5	31.5	7.6	14.6	21.6	28.6	5.7	12.7			
1. Lj. WIWE 22/25																					Zeugnisse		
2. Lj. WIWE 21/24																							
3. Lj. WIWE 20/23																							
üK Winzer			3					5	2/4	2/4	2/4			6									
üK Weintechnologen									2/4	2/4	2/4			5									

üK 1-4: 1. Lehrjahr (ZA 2. Lehrjahr)

üK 5-7: 2. Lehrjahr

Gesetzliche Grundlagen

Verordnung des SBF¹ über die berufliche Grundbildung Berufsfeld «Landwirtschaft und deren Berufe»

412.101.220.83

vom 8. Mai 2008 (Stand am 1. März 2017)

17011	Gemüsegärtnerin EFZ/Gemüsegärtner EFZ Maraîchère CFC/Maraîcher CFC Orticoltrice AFC/Orticoltole AFC
16403	Geflügelfachfrau EFZ/Geflügelfachmann EFZ Avicultrice CFC/Aviculteur CFC Avicoltrice AFC/Avicoltore AFC
15005	Landwirtin EFZ/Landwirt EFZ Agricultrice CFC/Agriculteur CFC Agricoltrice AFC/Agricoltore AFC
16003	Obstfachfrau EFZ/Obstfachmann EFZ Arboricultrice CFC/Arboriculteur CFC Frutticoltrice AFC/Frutticoltore AFC
22603	Weintechnologin EFZ/Weintechnologe EFZ Caviste CFC Cantiniera AFC/Cantiniere AFC
16103	Winzerin EFZ/Winzer EFZ Viticultrice CFC/Viticulteur CFC Viticultrice AFC/Viticoltore AFC

*Das Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI),
gestützt auf Artikel 19 des Berufsbildungsgesetzes vom 13. Dezember 2002² (BBG)
und auf Artikel 12 der Berufsbildungsverordnung vom 19. November 2003³ (BBV),
verordnet:*



Struktur des Bildungsplans

WI

Kompetenzbereiche		Leitziele							
A	Pflanzenbau	Boden bearbeiten	Obst- bzw. Reb- kulturen pflanzen	Pflanzen ernähren	Obst- bzw. Reb- kulturen pflegen	Obst, Beeren bzw. Trauben ernten	Trauben veredeln	In Bio-Pflanzen- bau vertiefen (für Schwerpunkt Biolandbau)	Lebensmittel- qualität sichern und Produkte verkaufen
			Gemüse- kulturen säen und pflanzen		Acker- bzw. Gemüse- kulturen pflegen	Acker- bzw. Gemüse- kulturen ernten			
Kulturen im Acker- und Futterbau säen und pflanzen	Grünland pflegen und nutzen		Futter konservieren						
B	Tierhaltung	Nutztiere halten und pflegen	Nutztiere füttern	Nutztiere züchten und vermehren	Nutztiere gesund erhalten	Tierische Lebens- mittel gewinnen und Qualität sichern	In Milch-, Rindfleisch- oder Schweine- produktion vertiefen	Eier und Geflügel produzieren und vermarkten	In Bio-Tierhaltung vertiefen (für Schwerpunkt Biolandbau)
C	Weinbereitung	Trauben produzieren	Trauben keltern	Weine pflegen und ausbauen	Weine abfüllen	Produkte verkaufen			
		Qualität sichern							
D	Mechanisierung und technische Anlagen	Werkstoffe fachgerecht einsetzen							
		Maschinen und Geräte einstellen und warten							
		Gebäude und Einrichtungen nutzen und unterhalten							
		Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz gewährleisten							
E	Arbeitsumfeld	Zusammenhänge der Betriebswirtschaft, der Politik, des Rechts und der Natur im Berufsumfeld verstehen							
F	Wahlbereich	In regionale Spezifitäten vertiefen							
	Allgemeinbildender Unterricht (ABU)	Bildungsinhalte gemäss Rahmenlehrplan ABU							
	Sport	Inhalte gemäss Lehrplan für Turnen und Sport							

WE

Bildungsziele im Bildungsplan

A6.2		Richtziel				
Gilt für	OF, Wi	Die Berufsleute erkennen Schadsymptome an den entsprechenden Kulturen und deren Ursachen. Sie treffen die nötigen Massnahmen und berücksichtigen aktuelle Fachpublikationen und Anwendungs- und Umweltvorschriften.				
		<i>MSS: Informations- und Kommunikationsstrategien, eigenverantwortliches Handeln, Flexibilität</i>				
Gilt für	Leistungsziele: Die Berufsleute können...		KS	LB	BF	ÜK
A6.2.1	OF, Wi	die Frostarten und deren Schäden erkennen und die nötigen Gegenmassnahmen vorschlagen.	K5		x	
A6.2.2	OF, Wi	die Hagelgefährdung einschätzen und die möglichen Absicherungsmassnahmen (Hagelversicherung und Hagelschutznetze) erläutern.	K4		x	
A6.2.3	OF, Wi	aktuelle Massnahmen zum Schutze der Kultur vor Vögeln und Säugetieren unter Berücksichtigung des Tierschutzes aufzeigen und umsetzen.	K3	x	x	
A6.2.4	OF, Wi	die wichtigsten Krankheiten und Schädlinge erkennen und die nötigen vorbeugenden Bekämpfungsmassnahmen ableiten und durchführen.	K5	x	x	
A6.2.5	OF, Wi	die Bedeutung der Nützlinge erklären und Massnahmen zu deren Förderung und Schonung durchführen.	K3	x	x	
A6.2.6	OF, Wi	die wichtigsten gesetzlichen Vorschriften erklären und einhalten.	K3	x	x	
A6.2.7	OF, Wi	die Gemeinsamkeiten und Unterschiede der biologischen und integrierten Produktion erklären.	K2	x	x	
A6.2.8	OF, Wi	geeignete Bewässerungsmethoden anwenden.	K3	x	x	
A6.2.10	OF, Wi	im Obst- und Weinbau die Pflanzenschutzmittel fachgerecht ausbringen und dabei die Anwendungs- und Umweltvorschriften berücksichtigen. (siehe auch D2.6)	K3	x		x

Das Qualifikationsverfahren

Qualifikationsbereich	Gewichtung	Dauer	Positionsnoten																																																
Praktische Arbeiten	40%	6 Stunden in 1 – 2 Sessio-nen	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Bereich</th> <th colspan="6">Gewichtung für die entsprechenden Berufsabschlüsse</th> </tr> <tr> <th>LW</th> <th>GG</th> <th>GF</th> <th>OF</th> <th>Wi</th> <th>We</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pflanzenbau</td> <td>30%</td> <td>60%</td> <td>10%</td> <td>60%</td> <td>60%</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Tierhaltung</td> <td>30%</td> <td></td> <td>60%</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Weinbereitung</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>60%</td> </tr> <tr> <td>Mechanisierung</td> <td>20%</td> <td>20%</td> <td>10%</td> <td>20%</td> <td>20%</td> <td>20%</td> </tr> <tr> <td>Fachgespräch prakt. Arbeiten auf Basis Lerdokumentation</td> <td>20%</td> <td>20%</td> <td>20%</td> <td>20%</td> <td>20%</td> <td>20%</td> </tr> </tbody> </table>	Bereich	Gewichtung für die entsprechenden Berufsabschlüsse						LW	GG	GF	OF	Wi	We	Pflanzenbau	30%	60%	10%	60%	60%		Tierhaltung	30%		60%				Weinbereitung						60%	Mechanisierung	20%	20%	10%	20%	20%	20%	Fachgespräch prakt. Arbeiten auf Basis Lerdokumentation	20%	20%	20%	20%	20%	20%
			Bereich		Gewichtung für die entsprechenden Berufsabschlüsse																																														
				LW	GG	GF	OF	Wi	We																																										
			Pflanzenbau	30%	60%	10%	60%	60%																																											
			Tierhaltung	30%		60%																																													
			Weinbereitung						60%																																										
			Mechanisierung	20%	20%	10%	20%	20%	20%																																										
Fachgespräch prakt. Arbeiten auf Basis Lerdokumentation	20%	20%	20%	20%	20%	20%																																													
<p>Positionsnoten, Handlungskompetenzen und Zeitpunkt der Prüfung gemäss Aufstellung weiter unten</p>																																																			
<p>1 Durchschnitt aus allen Positionsnoten auf 1 Dezimalstelle gerundet</p>																																																			
Berufs-kennnisse	20%	4 Stunden, davon max. 1.5 Stunden mündlich	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Bereich</th> <th colspan="6">Berufsabschlüsse</th> </tr> <tr> <th>LW</th> <th>GG</th> <th>GF</th> <th>OF</th> <th>Wi</th> <th>We</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pflanzenbau</td> <td>2</td> <td>4</td> <td>-</td> <td>4</td> <td>4</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Tierhaltung</td> <td>2</td> <td>-</td> <td>4</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Weinbereitung</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Mechanisierung</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Arbeitsumfeld</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>	Bereich	Berufsabschlüsse						LW	GG	GF	OF	Wi	We	Pflanzenbau	2	4	-	4	4	-	Tierhaltung	2	-	4	-	-	-	Weinbereitung	-	-	-	-	-	4	Mechanisierung	1	1	1	1	1	1	Arbeitsumfeld	1	1	1	1	1	1
			Bereich		Berufsabschlüsse																																														
				LW	GG	GF	OF	Wi	We																																										
			Pflanzenbau	2	4	-	4	4	-																																										
			Tierhaltung	2	-	4	-	-	-																																										
			Weinbereitung	-	-	-	-	-	4																																										
			Mechanisierung	1	1	1	1	1	1																																										
Arbeitsumfeld	1	1	1	1	1	1																																													
<p>6 Positionsnoten mit je gleicher Gewichtung</p>																																																			
<p>1 Durchschnitt aus allen 6 Positionsnoten auf 1 Dezimalstelle gerundet</p>																																																			
Erfahrungs-noten	20%		<p>Durchschnitt aus der Summe aller Semesterzeugnisnoten. Bei den Berufen Landwirt und Geflügelfachmann (progressives Modell) werden die Semesterzeugnisnoten der beiden letzten Semester zweifach gewichtet.</p>																																																
			<p>1 Durchschnittsnote auf halbe Noten gerundet</p>																																																
ABU	20%	Gemäss Vorgabe	<p>1 Durchschnittsnote auf 1 Dezimalstelle gerundet</p>																																																
			<p>Gesamtdurchschnitt auf 1 Dezimalstelle gerundet</p>																																																

- Antrag an: [Amt für Berufsbildung Kanton SH](#)
- Berufsabschluss mind. Betriebsleiter
- Berufsbildnerkurs 5 Tage, innerhalb von 2 Jahren
- Betriebsbesuch und Zulassungsprüfung durch Landw. Bildungskommission

- Bildungsplan und Bildungsziele
- Lerndokumentation
- Bildungsbericht
- Zeit und Einfühlungsvermögen

Bei Fragen zur **Lehrstellendatenbank**: Robin Haug, 058 460 61 01, info@weinbranche.ch
 Bei Fragen zum **Lehrvertrag**: Kantonale Berufsbildungsämter, www.afb.berufsbildung.ch
 Für Informationen zur **Ausbildung**: Remo Walder, 058 105 94 86, remo.walder@strickhof.ch

In der untenstehenden Liste finden Sie viele Selektionskriterien für Ihre Suche. Markieren Sie diejenigen Angaben, die auf Ihre Lehrstellensuche zutreffen.

[Liste aller Lehrbetriebe](#) [Liste drucken](#)
 Resultate: 87

[Neue Selektion beginnen](#)

<ul style="list-style-type: none"> ■ Beruf ■ Winzer/in <input type="checkbox"/> ■ Weintechnologe/in <input type="checkbox"/> ■ Mögliche Lehrjahre ■ Erstausbildung <input type="checkbox"/> ■ Im 1. Lehrjahr <input type="checkbox"/> ■ Im 2. Lehrjahr <input type="checkbox"/> ■ Im 3. Lehrjahr <input type="checkbox"/> ■ Zweitausbildung <input type="checkbox"/> ■ Im 2. Lehrjahr <input type="checkbox"/> ■ Im 3. Lehrjahr <input type="checkbox"/> ■ 2 Lehrstellen <input type="checkbox"/> ■ Schuljahr ■ 16/17 frei <input type="checkbox"/> ■ 17/18 frei <input type="checkbox"/> ■ 18/19 frei <input type="checkbox"/> ■ Produktionsart ■ ÖLN <input type="checkbox"/> ■ Bio <input type="checkbox"/> ■ Zimmer auf Lehrbetrieb ■ vorhanden <input type="checkbox"/> ■ Rebsorten ■ Kelterung ■ Selbstkelterung <input type="checkbox"/> ■ Lohnkelterung <input type="checkbox"/> ■ Keine Kelterung <input type="checkbox"/> 	<p>Aagne Stefan Gysel + 8215 Hallau <input type="checkbox"/> 2016/2017 <input checked="" type="checkbox"/> 2017/2018 <input checked="" type="checkbox"/> 2018/2019 <input checked="" type="checkbox"/> Tel: 052 681 38 10</p> <p>Agroscope Bernhard Wyler + ÖLN 3 ha Selbstkelterung, Hofladen 8713 Uetikon <input type="checkbox"/> 2016/2017 <input checked="" type="checkbox"/> 2017/2018 <input checked="" type="checkbox"/> 2018/2019 <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Agroscope Thierry Wins + ÖLN 2 ha Selbstkelterung 8820 Wädenswil <input type="checkbox"/> 2016/2017 <input checked="" type="checkbox"/> 2017/2018 <input checked="" type="checkbox"/> 2018/2019 <input checked="" type="checkbox"/> Tel: 044 783 64 17</p> <p>Altstätter Reben und Wein AG + ÖLN 11 ha J.Junkert Selbstkelterung, Lohnkelterung, Hofladen, 9450 Altstätten/SG Bewirtung / Partyraum Tel: 071 755 14 09 <input type="checkbox"/> 2016/2017 <input checked="" type="checkbox"/> 2017/2018 <input checked="" type="checkbox"/> 2018/2019 <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Ausbildungszentrum Kalchrain + Guido Meier 8536 Hüttwilen <input type="checkbox"/> 2016/2017 <input checked="" type="checkbox"/> 2017/2018 <input checked="" type="checkbox"/> 2018/2019 <input checked="" type="checkbox"/> Tel: 052 748 23 23</p> <p>Bataillard AG Wolfgang Vetter + 6023 Rothenburg <input type="checkbox"/> 2016/2017 <input checked="" type="checkbox"/> 2017/2018 <input checked="" type="checkbox"/> 2018/2019 <input checked="" type="checkbox"/> Tel: 041 289 61 14</p>
--	---

- [Amt für Berufsbildung Kanton SH](#)

Berufsbildungskommission D-CH:

- Berufsfachschule: remo.walder@strickhof.ch
- Betriebsbegleiter: Christian Maurer chm@structur.ch
- Branchenvertreter VSW Matthias Tobler
- Branchenvertreter BDW Jürg Bachofner
- Praxisvertreter Wi Gianmarco Ofner, Eglisau
- Praxisvertreter We Fabio Montalbano, Wädenswil
- Vertreter PK und SK Robin Haug, Weiningen

- Neue Berufsbezeichnung: Weinfachmann / -frau EFZ
- 2 Fachrichtungen: Winzer und Kellerwirtschaft
- Modell 3 + 1
- Handlungskompetenzorientierung
- Umsetzungsziele Strickhof (Zweiwochenblöcke)

Danke für Ihre
Aufmerksamkeit

