

Verordnung über die Berufsausbildung zum Weintechnologen und zur Weintechnologin*

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 Weintechnologen und der Weintechnologin 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 betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.

(2) Die Berufsausbildung zum Weintechnologen und zur Weintechnologin 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,

* 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.

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) Behandlungsmittel 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 einer der beiden Prüfungsbereiche schlechter als „ausreichend“ bewertet worden ist und 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

Der Bundesminister
für Wirtschaft und Technologie
In Vertretung
B. Heitzer

Anlage

(zu § 3 Absatz 1 Satz 1)

Ausbildungsrahmenplan
für die Berufsausbildung zum Weintechnologen und zur Weintechnologin

Abschnitt A: Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	2	3	4	
1	Annehmen von Trauben, Maische, Most und Wein (§ 3 Absatz 3 Nummer 1)	a) Behälter und Geräte zur Annahme vorbereiten b) Beschaffenheit prüfen c) Mengen ermitteln d) Qualitätsparameter bestimmen und Qualitätsstufen zuordnen e) Annahmegut zur Weiterverarbeitung bereitstellen f) Parameter dokumentieren	8	
2	Verarbeiten von Trauben, Maische und Most (§ 3 Absatz 3 Nummer 2)	a) Trauben entrappen und einmaischen b) Trauben und Maischen, insbesondere für die Herstellung von Rosé-, Rot- und Weißwein, zur Weiterverarbeitung vorbereiten c) Maische und Most für die Herstellung von Rosé-, Rot- und Weißwein behandeln d) Maische pressen e) Most vorklären f) Most anreichern und Säure korrigieren g) Trester für die Verwertung vorbereiten, Trub aufbereiten	10	
		h) Süßreserve für Qualitätsstufen bereiten, lagern und überwachen		4
3	Steuern der alkoholischen Gärung (§ 3 Absatz 3 Nummer 3)	a) Gärgebinde vorbereiten und füllen b) Hefemanagement betreiben	4	
		c) Gärprozesse überwachen, steuern und dokumentieren d) Jungwein von der Hefe trennen und Gebinde auffüllen		11
4	Behandeln und Ausbauen von Jungwein und Wein unter Anwendung önologischer Verfahren (§ 3 Absatz 3 Nummer 4)	a) Jungwein sensorisch prüfen b) Säuregehalt korrigieren c) Jungwein schwefeln d) Sektgrundwein bereiten e) Trubstoffe durch Klärverfahren abtrennen und verwerten f) Jungwein und Wein produktspezifisch lagern	26	
		g) Weinfehler korrigieren, Maßnahmen dokumentieren h) Stabilisierungsmaßnahmen durchführen und dokumentieren i) Wein zu Schaum- und Perlwein oder zu einem sonstigen Weinerzeugnis verarbeiten		14

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	2	3	4	
5	Durchführen von Analysen und sensorischen Bewertungen (§ 3 Absatz 3 Nummer 5)	a) Proben nehmen b) Untersuchungen zur Bestimmung von Gesamtsäure, Restsüße und schwefeliger Säure durchführen, Ergebnisse entsprechend der Ausbaustufe bewerten und dokumentieren c) sensorische Bewertungen anhand von Prüfsystemen durchführen	6	
		d) Ergebnisse von Laboranalysen bewerten e) Weinfehler und Weinkrankheiten feststellen f) bei Abweichungen von Standards und Vorgaben Maßnahmen einleiten		8
6	Abfüllen von Erzeugnissen (§ 3 Absatz 3 Nummer 6)	a) Süßreserve dosieren b) Sterilfiltration und keimfreie Abfüllung durchführen c) Füllgebinde, Verschlussysteme und Etiketten produktbezogen nach Vorgaben bereitstellen und prüfen	6	
		d) Verschnitte herstellen und Ergebnisse dokumentieren e) Produktstabilität sicherstellen und dokumentieren f) Abfüllanlagen einrichten, umrüsten, bedienen und überwachen		11
7	Lagern von Erzeugnissen, Verpackungsmaterialien sowie Behandlungs- und Betriebsstoffen (§ 3 Absatz 3 Nummer 7)	a) Verpackungsmaterialien, Behandlungs- und Betriebsstoffe annehmen, überprüfen, lagern und bereitstellen b) Erzeugnisse lagern, auftragsbezogen kommissionieren und versandfertig machen c) Flurförderzeuge bedienen	5	
8	Vorstellen und Vermarkten von Erzeugnissen (§ 3 Absatz 3 Nummer 8)	a) produktbezogene Kundenberatungsgespräche führen b) Verkostungen vorbereiten und durchführen c) Kellerbesichtigungen vorbereiten und durchführen d) Erzeugnisse sensorisch beschreiben		6
9	Anwenden von Informations- und Kommunikationstechniken, Kellerbuchführung (§ 3 Absatz 3 Nummer 9)	a) an der Kellerbuchführung mitwirken b) Informations- und Kommunikationssysteme anwenden; Daten erfassen, sichern und pflegen, Datenschutz beachten c) Informationen beschaffen, bewerten und dokumentieren, fremdsprachliche Fachausdrücke anwenden		4
10	Durchführen von Hygienemaßnahmen (§ 3 Absatz 3 Nummer 10)	a) Reinigungs- und Desinfektionslösungen ansetzen und anwenden b) Produktionsanlagen, Leitungssysteme und Lagerbehälter reinigen, desinfizieren und sterilisieren c) Maßnahmen der Personal-, Produkt- und Betriebshygiene durchführen d) Hygienemaßnahmen dokumentieren	7	

Abschnitt B: Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	2	3	4	
1	Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht (§ 3 Absatz 4 Nummer 1)	<ul style="list-style-type: none"> a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, erklären b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen c) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennen d) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen e) wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen 	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln	
2	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 3 Absatz 4 Nummer 2)	<ul style="list-style-type: none"> a) Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes erläutern b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Angebot, Beschaffung, Fertigung, Absatz und Verwaltung erklären c) Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen d) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben 		
3	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit (§ 3 Absatz 4 Nummer 3)	<ul style="list-style-type: none"> a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden, Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen 		
4	Umweltschutz (§ 3 Absatz 4 Nummer 4)	<p>Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere</p> <ul style="list-style-type: none"> a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen d) Abfälle vermeiden, Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen 		
5	Planen und Vorbereiten von Arbeitsabläufen sowie Arbeiten im Team (§ 3 Absatz 4 Nummer 5)	<ul style="list-style-type: none"> a) Arbeitsaufträge entgegennehmen und prüfen, Arbeitsabläufe planen und dokumentieren, Arbeitsschritte festlegen b) Gespräche mit Vorgesetzten, Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und im Team situationsgerecht führen c) Bedarf an Behandlungs- und Betriebsstoffen, Arbeitsmitteln und -geräten ermitteln und auswählen 		12

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	2	3	4	
6	Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen (§ 3 Absatz 4 Nummer 6)	<ul style="list-style-type: none"> a) Zwischen- und Endkontrollen anhand des Arbeitsauftrages durchführen und Arbeitsergebnisse dokumentieren b) Zeitaufwand und Materialverbrauch kontrollieren und dokumentieren c) zur kontinuierlichen Verbesserung von Arbeitsvorgängen im Betriebsablauf beitragen d) technische Einrichtungen warten 	6	
		<ul style="list-style-type: none"> e) Maßnahmen zur Vermeidung und Behebung von Fehlern, Qualitätsmängeln und -abweichungen durchführen f) Ursachen von Fehlern und Qualitätsmängeln systematisch suchen, Fehlerberichte erstellen 		8