



EHB

EIDGENÖSSISCHE
HOCHSCHULE FÜR
BERUFSBILDUNG

Schweizer Exzellenz in Berufsbildung

Informationen zur Umsetzung der revidierten Grundbildung EFZ

Wädenswil, 13. März 2026

Remo Walder, Strickhof

Sacha Messeiller AgorA

Ursula Jenni (Kanton Zürich)

Irene Burch, EHB (Moderation)

die natur. unsere zukunft.
la nature. notre avenir.
la natura. il nostro futuro.

www.agri-job.ch

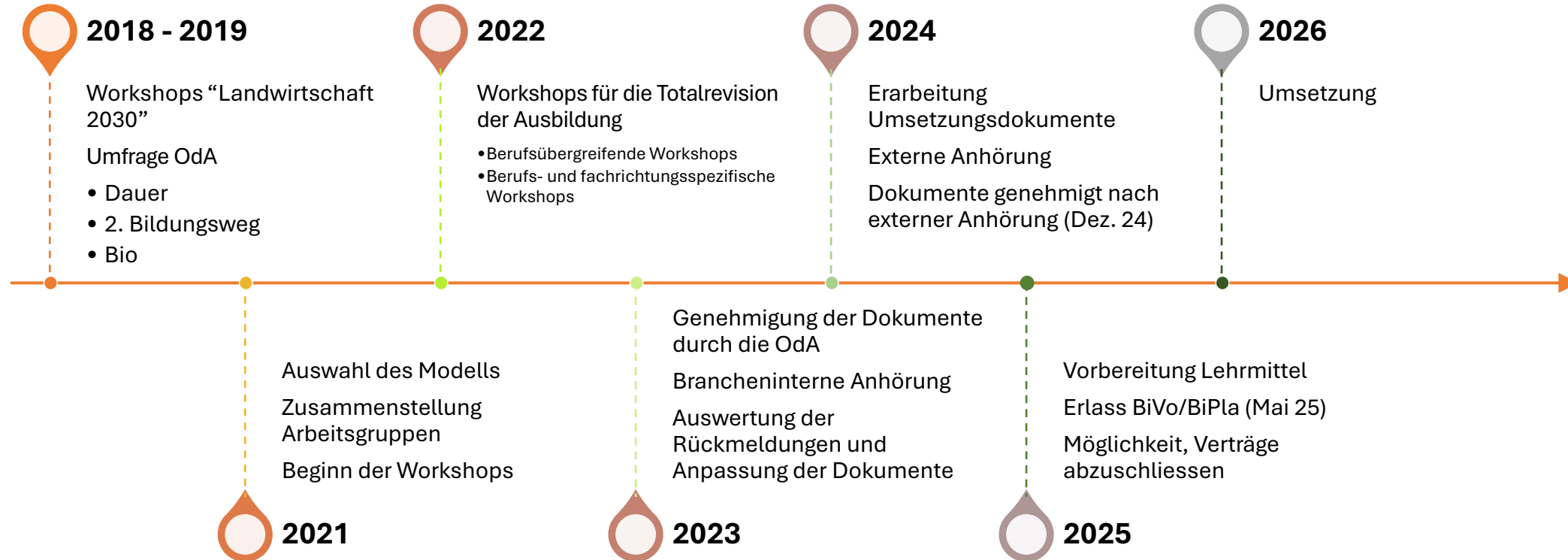


**dein beruf.
ton métier.
la tua professione.**

Programm Information Totalrevision

1. Begrüssung und Einleitung
2. Das neue Ausbildungsmodell
3. Informationen der Kantone zur Umsetzung
4. Präsentation Umsetzungsdokumente für die Lehrbetriebe, Gruppenarbeit
5. Präsentation der Neuerungen und Unterlagen zu üK, Schule, QV
6. Abschluss

Einleitung: Prozess der Totalrevision: ein langer Weg





EHB

EIDGENÖSSISCHE
HOCHSCHULE FÜR
BERUFSBILDUNG

Schweizer Exzellenz in Berufsbildung

Weinfachfrau/Weinfachmann EFZ

Die zwei Berufe **Winzerin/Winzer** und **Weintechnologin/Weintechnologe** werden in einen Beruf «Weinfachfrau/Weinfachmann» mit zwei Fachrichtungen zusammengeführt.

- **Fachrichtungen**
 - Winzer
 - Kellerwirtschaft
- **Integration von «bio»**
- **Mehr Überbetriebliche Kurse**
- **Qualifikationsverfahren**

die natur. unsere zukunft.
la nature. notre avenir.
la natura. il nostro futuro.
www.agri-job.ch



dein beruf.
ton métier.
la tua professione.

Übersicht der Handlungskompetenzen

Gemeinsame Handlungskompetenzen Berufsfeld Landwirtschaft



↓ Handlungskompetenzbe-
reiche

Handlungs-
kompetenzen →

a	Pflegen des Kulturlands	a1: Standort und Boden im Kontext des Ökosystems beobachten und beurteilen.	a2: Biodiversität erhalten, pflegen und fördern	a3: Entwicklung der Pflanzen und Kulturen beobachten und fördern	a4: Boden fruchtbar erhalten		
b	Unterhalten und Nutzen der technischen Infrastruktur	b1: Einrichtungen und Gebäude auf dem Landwirtschaftsbetrieb unterhalten	b2: landwirtschaftliche Fahrzeuge, Maschinen und Kleingeräte unterhalten	b3: landwirtschaftliche Fahrzeuge und Maschinen bedienen	b4: Smart-Farming-Instrumente und -Hilfsmittel einsetzen		
c	Organisieren und Kommunizieren im Betriebsumfeld	c1: eigene Aufträge auf dem Landwirtschaftsbetrieb planen und organisieren	c2: Mitarbeitende auf dem Landwirtschaftsbetrieb instruieren und betreuen	c3: Strukturdaten zum Landwirtschaftsbetrieb erfassen und nachführen	c4: mit verschiedenen Anspruchsgruppen der Landwirtschaft kommunizieren	c5: Einnahmen und Ausgaben des Landwirtschaftsbetriebs berechnen und darstellen	c6: Qualitäts- und Produktionsstandards des Landwirtschaftsbetriebs überprüfen und dokumentieren



Übersicht der Handlungskompetenzen

Handlungskompetenzen Weinfachfrau/Weinfachmann EFZ



EHB

EIDGENÖSSISCHE
HOCHSCHULE FÜR
BERUFSBILDUNG

Schweizer Exzellenz in Berufsbildung

↓ Handlungskompetenzbereiche Handlungskompetenzen →

↓	d Pflanzen und Pflegen von Reben	d1: Markt und Standort beurteilen und Traubensorten wählen	d2: Boden und Begrünung unterhalten und pflegen	d3: Junganlagen planen und bauen	d4: Jungreben setzen und pflegen	d5: Reben schneiden	d6: Reben ernähren	d7: Laubarbeiten verrichten	d8: Reben vor Schadorganismen schützen
	e Ernten von Trauben	e1: Traubenernte schätzen und Ertrag regulieren	e2: Beeren analysieren und beurteilen	e3: Ernte vorbereiten und organisieren	e4: Trauben ernten und transportieren				
	f Keltern von Trauben	f1: Weinkeller vorbereiten	f2: Trauben annehmen und verarbeiten	f3: Trauben einmischen und vergären	f4: biologischen Säureabbau einleiten	f5: Wein stabilisieren	f6: Wein ausbauen und pflegen	f7: Wein abfüllen	
	g Vermarkten von Produkten	g1: Wein degustieren und Qualität beurteilen	g2: Verkaufskanäle für Wein bestimmen und Verkaufsanlass durchführen						

Zuteilung der HKB und HK zu den Fachrichtungen:

Berufsfeldübergreifende HKB	HKB a, b, c
Beide Fachrichtungen	HK d1, d5, d7, HKB e, HK f1, f2, HKB g
Fachrichtung Winzer	HK d2 bis d4, d6 und d8
Fachrichtung Kellerwirtschaft	HK f3 bis f7

die natur. unsere zukunft.
la nature. notre avenir.
la natura. il nostro futuro.
www.agri-job.ch



dein beruf.
ton métier.
la tua professione.

Leistungsziele pro Lernort



EHB

EIDGENÖSSISCHE
HOCHSCHULE FÜR
BERUFSBILDUNG

Schweizer Exzellenz in Berufsbildung

Handlungskompetenz d8: Reben vor Schadorganismen schützen

Weinfachleute Fachrichtung Winzer schützen Reben vor Schadorganismen nachhaltig. Sie haben ein gutes Verständnis für die Zusammenhänge des Ökosystems sowie die Auswirkungen des Klimawandels und sind sich der Bedeutung von vorbeugenden Massnahmen bewusst. Sie halten sich in Bezug auf neue, ökologische Ansätze und Regulierungsmethoden auf dem aktuellen Wissensstand (z.B. resistente Sorten).

Weinfachleute Fachrichtung Winzer eruieren mit Hilfe von Prognosemodellen und Überwachungshilfsmitteln Krankheitsrisiken und bestimmen geeignete Massnahmen für den Pflanzenschutz in ihrem Rebberg. Sie führen prophylaktische Massnahmen durch, um der Ausbreitung von Schadorganismen vorzubeugen. Um einen Befall frühzeitig zu identifizieren, kontrollieren sie den Gesundheitszustand der Reben regelmässig. Sie bestimmen geeignete direkte Massnahmen zur Eindämmung

von Schadorganismen und führen diese durch. Sie berücksichtigen dabei das Schadschwellenprinzip. Die verwendeten Hilfsmittel und Geräte für den Pflanzenschutz reinigen sie gemäss den gesetzlichen Vorgaben. Schliesslich kontrollieren sie die Wirksamkeit der ausgeführten Massnahmen und leiten bei Bedarf Korrekturen ein.

	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
d8.1	<p>Sie eruieren Risiken durch Schadorganismen mit Hilfe von Prognosemodellen und Überwachungshilfsmitteln und legen Massnahmen für den Pflanzenschutz fest. (K3)</p> <p>Ziel Fachbewilligung Pflanzenschutz:</p> <p>In einer Kultur die häufigsten Beikräuter, Krankheiten und Schädlinge erkennen und das Schadenspotenzial und die Bekämpfungsschwelle aufzeigen (K3)</p> <p>Das Prinzip des integrierten Pflanzenschutzes und die Pflanzenschutzpyramide erklären und anwenden (K3)</p>	<p>Sie erläutern die biologischen Zyklen der häufigsten Schadorganismen bei Reben. (K2)</p> <p>Sie erläutern den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln zur Eindämmung von Schadorganismen an Rebkulturen gemäss dem Schadschwellenprinzip. (K2)</p> <p>Sie beschreiben die Voraussetzungen für ein optimales Gleichgewicht zwischen Nützlingen und Schädlingen. (K2)</p> <p>Sie interpretieren Prognosemodelle zur Eindämmung von Schadorganismen an Rebkulturen. (K4)</p> <p>Ziele Fachbewilligung Pflanzenschutz:</p> <p>In einer Kultur die häufigsten Beikräuter, Krankheiten und Schädlinge erkennen und das Schadenspotenzial und die Bekämpfungsschwelle aufzeigen (K3)</p> <p>Informationsquellen und Prognosesysteme für den Pflanzenschutz aufzeigen und als Entscheidungshilfen nutzen (K3)</p> <p>Das Prinzip des integrierten Pflanzenschutzes und die Pflanzenschutzpyramide erklären und anwenden (K3)</p>	<p>Ziele Fachbewilligung Pflanzenschutz:</p> <p>Informationen über Gefahren und Auflagen auf der Etikette oder in Hilfsmitteln herauslesen und bei einem beliebigen Mittel die Anwendungseinschränkungen aufzeigen (K3)</p> <p>Die Gesetzgebung in den Bereichen Arbeitssicherheit, Umwelt- und Gesundheitsschutz beschreiben und die Bestimmungen zum Umgang mit Pflanzenschutzmitteln von den Etiketten oder aus Hilfsmitteln herauslesen und korrekt umsetzen (K3)</p> <p>Anhand von Etiketten und Packungsbeilagen die Gefährlichkeit von Substanzen einschätzen und vorgeschriebene Schutzmassnahmen befolgen (K3)</p> <p>Informationsquellen und Prognosesysteme für den Pflanzenschutz aufzeigen und als Entscheidungshilfen nutzen (K3)</p>
d8.2	<p>Sie bestimmen indirekte (prophylaktische) Massnahmen, um der Ausbreitung von Schadorganismen an Reben vorzubeugen. (K3)</p>	<p>Sie beschreiben mögliche prophylaktische Massnahmen zur Vorbeugung von Schadorganismen an Reben. (K2)</p>	<p>Ziel Fachbewilligung Pflanzenschutz:</p>

die natur. unsere zukunft.
la nature. notre avenir.
la natura. il nostro futuro.

www.agri-job.ch



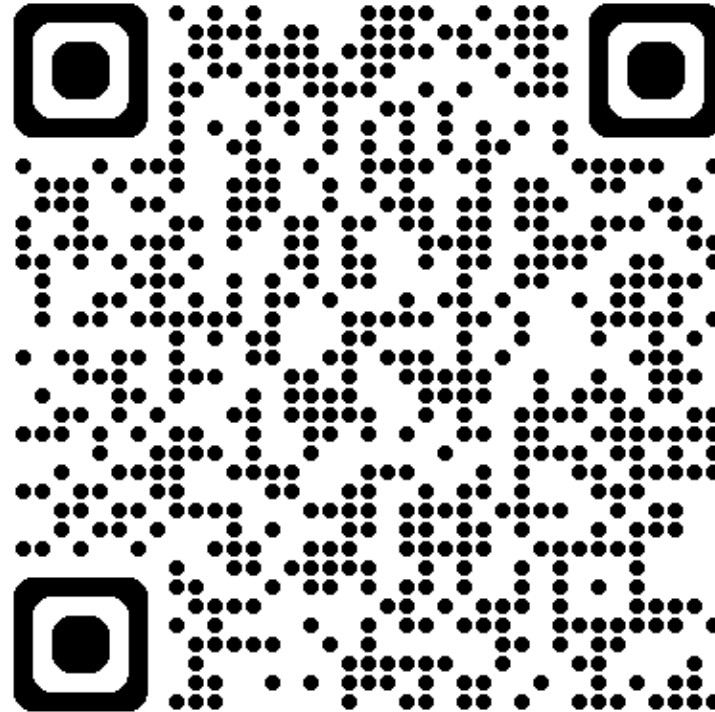
dein beruf.
ton métier.
la tua professione.

Fachbewilligung Pflanzenschutz Weinfachmann/-fachfrau

- Nur für Fachrichtung Winzer
 - Theorieprüfung in der Berufsfachschule
 - Praktische Prüfung **vor** dem Qualifikationsverfahren
- **Prüfung ausserhalb des EFZ ebenfalls möglich!**



Bildungsplan Weinfachfrau/Weinfachmann



Fragerunde



Informationen der Kantone zur Umsetzung

Ursula Jenni

Lehraufsicht Berufsfeld Landwirtschaft und Pferdeberufe Kanton ZH

Die Rolle der Kantone in der Berufsbildung

- **Vollzug und Aufsicht:** Die Kantone überwachen die Lehrverhältnisse, genehmigen Lehrverträge und beraten Lehrbetriebe / Lernende.
- **Schulische Bildung:** Die Kantone sind Träger der Berufsfachschulen und sorgen für ein bedarfsgerechtes Angebot.
- **Qualitätssicherung:** Sie gewährleisten die Durchführung der Qualifikationsverfahren und koordinieren die drei Lernorte.
- **Berufsberatung:** Sie bieten Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung für Jugendliche und Erwachsene an.
- **Finanzierung:** Die Kantone tragen den Hauptteil der öffentlichen Kosten der Berufsbildung.

Minimalanforderungen an Ausbildungsbetriebe

Ein Betrieb des Berufsfelds Landwirtschaft wird als Ausbildungsbetrieb anerkannt, sofern:

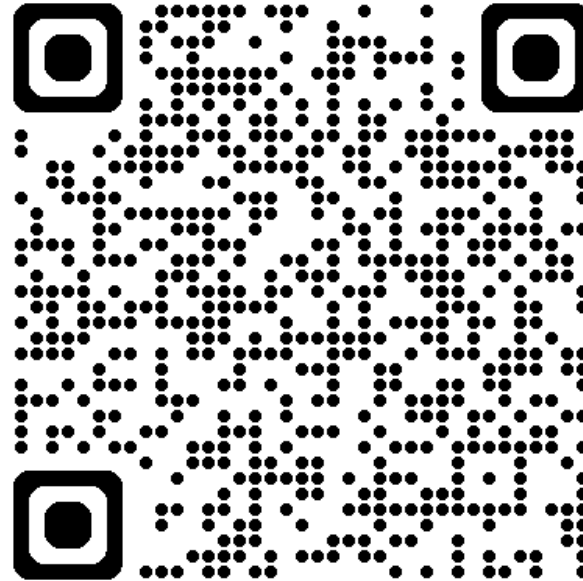
- a) Die **Ausbildung** nach der Bildungsverordnung EFZ vom 1. Januar 2026, der Bildungsverordnung EBA vom 1. Januar 2027 und den entsprechenden Bildungsplänen **gewährleistet ist.**
- b) Die **Betriebsführung** unter Berücksichtigung der einschlägigen eidgenössischen und kantonalen Vorschriften **in Ordnung ist.**
- c) Arbeitsorganisation, Betriebseinrichtungen, Unfallschutz und Ordnung den Anforderungen der betrieblichen Bildung genügen und zu keinen Beanstandungen Anlass geben. Hinsichtlich **Arbeitssicherheit** empfiehlt die OdA AgriAliForm die Branchenlösung agriTOP anzuwenden.
- d) Falls der/die Lernende auf dem Lehrbetrieb untergebracht ist: Eine zweckmässige Unterkunft, ausreichende und gute Verpflegung müssen gewährleistet sein.
- e) Wenn einzelne Bereiche nicht auf dem Betrieb ausgebildet werden können, muss der Betrieb sicherstellen, dass es auf einem Partnerbetrieb gemacht werden kann. Das ist z.B. auf dem Beiblatt festzuhalten.
- f) Ab dem 3. Lehrjahr werden **relevante Kennzahlen** (technisch, monetär und wirtschaftlich) **über den Betriebszweig erhoben und mit den Lernenden besprochen.**

Zusatzanforderungen Weinfachleute

<p>Weinfachfrau/mann AgrarpraktikerIn</p> <p>Allgemein sowie 1./2. Lehrjahr</p>	<p>Der Ausbildungsbetrieb im ersten Lehrjahr sollte ein gemischter Betrieb sein.</p> <p>Im Fall eines nur auf Rebbau oder Kellerwirtschaft ausgerichteten Ausbildungsbetriebs wird eine Vereinbarung mit anderen Berufsbildnern für die fehlende Fachrichtung empfohlen, um die gemeinsamen Kompetenzen für beide Fachrichtungen vermitteln zu können.</p>
<p>Fachrichtung Winzer</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Rebbau soll Hauptbetriebszweig oder ein wichtiger Betriebszweig des Unternehmens sein. • Der Ausbildungsbetrieb muss Rebbau professionell und wirtschaftlich betreiben. • Die Mechanisierung und die eingesetzte Technik sollten regionalem und professionellem Standard entsprechen. • Eine Fachperson auf dem Betrieb verfügt über eine aktuelle Fachbewilligung Pflanzenschutz.
<p>Fachrichtung Kellerwirtschaft</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Der Ausbildungsbetrieb verfügt über die notwendigen Einrichtungen der Traubenkellerei und der Weinbereitung. • Der Ausbildungsbetrieb muss diese Tätigkeit professionell und als Hauptbetriebszweig wirtschaftlich führen. • Der Ausbildungsbetrieb, der keine Weinbereitung betreibt, weil er den Wein lose bezieht und nicht über alle Einrichtungen verfügt, muss dafür besorgt sein, dass der/die Lernende die Kompetenzen in einem anderen Betrieb erlangen kann (Lehrbetriebsverbund). • Der/die Lernende muss zu 100% der betrieblichen Bildung gemäss Bildungsplan im Bereich der Fachrichtung Kellerwirtschaft beschäftigt werden können.

Minimalanforderungen Dokument

[Minimalanforderungen_alle_Berufe](#)



Fachliche Anforderungen an BerufsbildnerInnen

Art. 13 Fachliche Anforderungen an Berufsbildnerinnen und Berufsbildner

Die fachlichen Anforderungen an eine Berufsbildnerin oder einen Berufsbildner erfüllt, wer über eine der folgenden Qualifikationen verfügt:

- a. einschlägiger Abschluss der höheren Berufsbildung mit mindestens zwei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- b. einschlägiger Hochschulabschluss mit mindestens drei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet.

Höchstzahl der Lernenden

Art. 14 Höchstzahl der Lernenden

¹ Betriebe, die eine Berufsbildnerin oder einen Berufsbildner zu 80 Prozent oder zwei Berufsbildnerinnen oder Berufsbildner zu je mindestens 60 Prozent beschäftigen, dürfen eine lernende Person ausbilden.

² Mit jeder zusätzlichen Beschäftigung einer Fachkraft zu 80 Prozent oder von zwei Fachkräften zu je mindestens 60 Prozent darf eine weitere lernende Person im Betrieb ausgebildet werden.

³ Als Fachkraft gilt, wer im Fachbereich der lernenden Person über ein eidgenössisches Fähigkeitszeugnis oder über eine gleichwertige Qualifikation verfügt.

⁴ In Betrieben, die nur eine lernende Person ausbilden dürfen, kann eine zweite lernende Person ihre Bildung beginnen, wenn die erste in das letzte Jahr der beruflichen Grundbildung eintritt.

⁵ In besonderen Fällen kann die kantonale Behörde einem Betrieb, der seit mehreren Jahren Lernende mit überdurchschnittlichem Erfolg ausgebildet hat, die Überschreitung der Höchstzahl der Lernenden bewilligen.

⁶ Der Betrieb organisiert die Arbeitszeit der Berufsbildnerinnen oder Berufsbildner und Fachkräfte so, dass die Lernenden während der beruflichen Praxis von einer Berufsbildnerin oder einem Berufsbildner oder von einer Fachkraft beaufsichtigt sind.

Begleitende Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes (Anhang 2 der BiPla)



EHB

EIDGENÖSSISCHE
HOCHSCHULE FÜR
BERUFSBILDUNG

Schweizer Exzellenz in Berufsbildung

Anhang 2: Begleitende Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes

Artikel 4 Absatz 1 Verordnung 5 zum Arbeitsgesetz vom 28. September 2007 (Jugendarbeitsschutzverordnung, ArGV 5; SR 822.115) verbietet generell gefährliche Arbeiten für Jugendliche. Als gefährlich gelten alle Arbeiten, die ihrer Natur nach oder aufgrund der Umstände, unter denen sie verrichtet werden, die Gesundheit, die Ausbildung und die Sicherheit der Jugendlichen sowie deren physische und psychische Entwicklung beeinträchtigen können. In Abweichung von Artikel 4 Absatz 1 ArGV 5 können Lernende des Berufsfelds Landwirtschaft ab 15 Jahren entsprechend ihrem Ausbildungsstand für die aufgeführten gefährlichen Arbeiten herangezogen werden, sofern die folgenden begleitenden Massnahmen im Zusammenhang mit den Präventionsthemen vom Betrieb eingehalten werden:

Ausnahmen vom Verbot gefährlicher Arbeiten (Grundlage: Verordnung des WBF über gefährliche Arbeiten für Jugendliche; SR 822.115.2, Stand: 12.01.2022)	
Artikel, Buchstabe, Ziffer	Gefährliche Arbeit (Bezeichnung gemäss WBF-Verordnung SR 822.115.2)
3 3a 3c	<p>Körperliche Belastung</p> <p>a. Die manuelle Handhabung von Lasten, die mehr betragen als:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1. 15 kg für Männer und 11 kg für Frauen bis zum vollendeten 16. Lebensjahr - 2. 19 kg für Männer und 12 kg für Frauen zwischen dem vollendeten 16. und dem vollendeten 18. Lebensjahr. <p>c. Arbeiten, die wiederholt während mehr als 2 Stunden pro Tag wie folgt verrichtet werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1. in gebeugter, verdrehter oder seitlich geneigter Haltung - 2. in Schulterhöhe oder darüber oder - 3. Teilweise kniend, hockend oder liegend.
4 4c 4g 4h	<p>Physikalische Einwirkungen</p> <p>c. Arbeiten, die mit gehörgefährdendem Dauerschall oder Impulslärm verbunden sind sowie Arbeiten mit Lärmeinwirkungen ab einem Tages-Lärmexpositionsspiegel L_{EX8h} von 85 dB(A).</p> <p>g. Arbeiten mit unter Druck stehenden Medien, namentlich Flüssigkeiten, Dämpfen, Gasen</p> <p>h. Arbeiten mit einer Exposition gegenüber nichtionisierender Strahlung, namentlich gegenüber:</p> <ul style="list-style-type: none"> 2. Ultraviolettstrahlung einer Wellenlänge zwischen 315 und 400 nm (UVA-Licht), namentlich bei der UV-Trocknung und -Härtung sowie bei Lichtbogenschweissen und längerer Sonnenexposition.
5 5a	<p>Chemische Agenzien mit physikalischen Gefahren</p> <p>a. Arbeiten mit Stoffen und Zubereitungen, die aufgrund ihrer Eigenschaften mit mindestens einem der folgenden Gefahrenhinweisen (H-Sätze) nach der Verordnung (EG) Nr. 1272/2008 in der Fassung gemäss Anhang 2 Ziffer 1 der Chemikalienverordnung vom 5. Juni 2015 (ChemV) eingestuft sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> 2. entzündbare Gase: H220, H221, 3. entzündbare Aerosole: H222, 4. entzündbare Flüssigkeiten: H224, H225,

dein beruf.
ton métier.
la tua professione.

Was sind gefährliche Arbeiten?

Gemäss Verordnung des eidg. Departement für Wirtschaft, Bildung und Forschung (WBF):

- Physische und/oder psychische Überbeanspruchung
- Arbeiten mit Gesundheitsgefährdung
- Arbeiten mit Brand- oder Explosionsgefahr
- Arbeiten mit gesundheitsgefährdenden Stoffen
- Arbeiten mit gefährlichen Arbeitsmitteln / Maschinen
- Arbeiten in einem ungesicherten Umfeld
- Arbeiten an aussergewöhnlichen Orten
- Arbeiten in sauerstoffreduzierter Atmosphäre
- Arbeiten mit erhöhtem Berufsunfallrisiko durch Überhören von Signalen

Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz

- Arbeitssicherheit lohnt sich aus ethisch-moralischen, wirtschaftlichen und rechtlichen Gründen!
- Der Arbeitgeber muss alle Massnahmen treffen (inkl. Bereitstellung der PSA!), welche...
 - Nach der Erfahrung notwendig
 - Nach dem Stand der Technik anwendbar
 - Nach den gegebenen Verhältnissen angemessen sind.
- Arbeitnehmer hat auch Pflichten: Arbeitgeber in Unfallverhütung unterstützen, PSA benutzen, Sicherheitseinrichtungen richtig gebrauchen,...

Was heisst das in der Praxis?

- Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz ausbilden, anleiten und überwachen – immer wieder...
- Vorschriften und Empfehlungen an Lernende abgeben
- «Ausbildungspass für Lernende zu Anhang 2 des Bildungsplans» (oder vergleichbares Dokument) mit dem Lernenden ausfüllen

Und das Wichtigste: Vorbild sein!



EHB

EIDGENÖSSISCHE
HOCHSCHULE FÜR
BERUFSBILDUNG

Schweizer Exzellenz in Berufsbildung



die natur. unsere zukunft.
la nature. notre avenir.
la natura. il nostro futuro.
www.agri-job.ch



**dein beruf.
ton métier.
la tua professione.**

Fragerunde



Information zu den Umsetzungsdokumenten

Zielpublikum	Dokumente, die zur Verfügung stehen
Lehrbetrieb	Das ist uns wichtig beim Ausbilden (Poster) Ausbildungsprogramm Lehrbetrieb (Excel) Lerndokumentation (Word)
Berufsfachschule	Lehrplan Berufsfachschule
üK	Ausbildungsprogramme üK Kompetenznachweis
Lehraufsicht	Lohnrichtlinien Mindestanforderungen Lehrbetriebe
QV	Ausführungsbestimmungen für das Qualifikationsverfahren

Unterlagen für die Lehrbetriebe



«Das ist uns wichtig beim Ausbilden» (Poster)



Ausbildungsprogramm (Excel)



Lerndokumentation (Word-Vorlagen)

Das ist uns wichtig beim Ausbilden:

Lernende, Berufsbildnerinnen und Berufsbildner im Betrieb, Lehrpersonen an den Schulen und Instruktorinnen und -Instruktoren der überbetrieblichen Kurse tragen zu einer guten Ausbildung bei. Die sechs Punkte zeigen, was dabei wichtig ist.

1 Den Erfolg der Lernenden ins Zentrum stellen	2 Lernende übernehmen Verantwortung	3 Berufsbildende im Betrieb nehmen sich Zeit	4 kompetenz- und praxis-orientierten Unterricht gestalten	5 kompetenz- und praxis-orientierte ÜK gestalten	6 Lernort-koordination und -kooperation fördern
Berufsbildnerinnen/-bildner Lehrpersonen ÜK-Instruktor/-innen	Lernende	Berufsbildnerinnen und Berufsbildner	Lehrpersonen der Berufsfachschule	ÜK-Instruktorinnen und ÜK- Instruktoren	Lernende Berufsbildnerinnen/-bildner Lehrpersonen ÜK-Instruktor/-innen
eine wertschätzende Beziehung zu den Lernenden gestalten Anliegen und Bedürfnisse der Lernenden ernst nehmen	Interesse und Motivation mitbringen Verantwortung für das eigene Lernen übernehmen	das Ausbildungsprogramm für die Lehrbetriebe als Planungshilfe und Kontrollmittel nutzen die Lernenden in die Arbeiten gemäss Ausbildungsprogramm einführen und genügend Übungsmöglichkeiten geben	berufliche Handlungssituationen und Erfahrungen der Lernenden als Ausgangspunkt für den Unterricht nutzen Vorwissen der Lernenden aus den anderen Lernorten aktivieren	berufliche Handlungssituationen und Erfahrungen der Lernenden als Ausgangspunkt nutzen Vorwissen der Lernenden aus den anderen Lernorten aktivieren	sich informieren, welche Kompetenzen wann an den anderen Lernorten vermittelt werden den Lernenden Aufträge



Ausbildungsprogramm

Berufe des Berufsfeldes Weinfachfrau/Weinfachmann EFZ Leistungsziele Betrieb					
		1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	Lerndokumentation
d	Pflanzen und Pflegen von Reben				
d1	Markt und Standort beurteilen und Traubensorten wählen				03-WF-d1-Rebsorten für eine Remontierung vorschlagen
d1.1	Sie beurteilen den eigenen Markt und Standort in Bezug auf die Nachfrage (Was wollen unsere Kunden? Welche Absatzmöglichkeiten und Absatzkanäle haben wir?). (K4)				
d1.2	Sie schlagen geeignete Traubensorten und Unterlagen entsprechend den wirtschaftlichen, ökologischen und klimatischen Bedingungen vor. (K3)				
d2	Boden und Begrünung unterhalten und pflegen		üK 4 Weinbaumaschinen und Smartfarming		02-WF-d2-Boden und Begrünung unterhalten und pflegen
d2.1	Sie bestimmen die verschiedenen Pflanzen im Rebberg sowie geeignete Massnahmen für deren Pflege und Unterhalt. (K3) Ziel Fachbewilligung Pflanzenschutz: In einer Kultur die Leitunkräuter bzw. -ungräser in verschiedenen Entwicklungsstadien bestimmen und das Schadenpotenzial und die Bekämpfungsschwelle aufzeigen (K3)				
d2.2	Sie wählen geeignete Massnahmen für die Bodenpflege aufgrund des Standorts und der betrieblichen Hilfsmittel aus. Sie streben dabei eine langfristige Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit an. (K3)				
d2.3	Sie bereiten die verschiedenen Maschinen und Geräte für die Bodenpflege vor. (K3)				
d2.4	Sie pflegen die Fahrgasse und den Unterstockbereich mit geeigneten Massnahmen (z.B. Einsaat, Kreiselegge, Mähen, Mulchen, Unkrautregulierung). (K3)				
d3	Junganlagen planen und bauen		üK 6 Anlagen erstellen, Reben setzen, Schutzmassnahmen installieren		02-WF-d3-d4-Reben pflanzen und pflegen



Erklärvideo zum Ausbildungsprogramm

[Erklärvideo Ausbildungsprogramm - YouTube](#)



Lerndokumentation

Lerndokumentation

Die Lerndokumentation ist ein Instrument der betrieblichen Bildung. Sie bildet zudem die Grundlage für das Fachgespräch, welches im Rahmen des Qualifikationsverfahrens der Schlussprüfung stattfindet.

Die nachstehenden Dokumente sollen die Einführung in die Lerndokumentation unterstützen.

- [Merkblatt \(inkl. Checkliste\) zur Führung der Lerndokumentation und zum Ausstellen des Bildungsberichts](#)
- [Planung, Bewertung und Kontrolle](#)

Der Ordner Lerndokumentation kann bei der edition Imz bestellt werden. Die Inhalte zum Ordner können auf untenstehender Plattform heruntergeladen werden.

- [Plattform Lerndokumentation](#)

Beruf Weinfachleute:

Alle Weinfachleute	Fachrichtung Kellerwirtschaft	Fachrichtung Winzer
Bericht Eingangskontrolle	Filterieren	Den Behandlungsplan interpretieren und anwenden
Betriebliche Organisation der Weinlese	Gärungen durchführen	Die Rebe fruchtbar machen
Das Traubengut einer Parzelle ernten und abtransportieren	Kellerblätter ausfüllen	Die Rebe schützen
Die Qualität des Weins beurteilen	Most analysieren	Einen Düngeplan erstellen
Die Traubenmenge einer Parzelle schätzen	Wein abfüllen	Kellerblätter ausfüllen
Eine Parzelle beurteilen	Wein stabilisieren	Reben setzen und pflegen
Kelterung begleiten		
Rebsorten für eine Remontierung vorschlagen		
Reinigung der Böden Gärgebinde		
Reinigung Funktionskontrolle, Kellereimaschinen		
Verkauf und Marketing der verschiedenen Produkte des Betriebs		





Merkblatt Lerndokumentation



Merkblatt zur Führung der Lerndokumentation und zum Ausstellen des Bildungsberichts

Die Lerndokumentation (LD) ist ein Instrument der betrieblichen Bildung. Die folgenden Hinweise und die angebotenen Formulare sind Ergänzungen zu den in der Lerndokumentation und den gesetzlichen Bestimmungen (Bildungsverordnung, Bildungsplan u.a.) bereits umfassend beschriebenen Angaben. Sie unterstützen den Berufsbildner in der Planung und Kontrolle der Lerndokumentation sowie beim Verfassen des Bildungsberichts.


Die Berufsfachschule leitet die Lernenden in der Führung der Lerndokumentation an und erarbeitet mit ihnen die Kriterien aussagekräftiger Texte (Berichte / Beschreibungen).

Checkliste Lerndokumentation / Bildungsbericht

Sie enthält in einer Übersicht über das ganze Ausbildungsjahr die Aufgaben des Berufsbildners hinsichtlich Lerndokumentation und Bildungsbericht (gemäss Bildungsplan). Zudem gibt sie Anregungen zur Begleitung des Lernenden bei der Führung der Lerndokumentation und dem Aufbewahren wichtiger Dokumente. Die Checkliste kann unter dem Link www.agri-job.ch/lerndokumentation herunter geladen werden.



Lerndokumentation



HKB f Keltern von Trauben 2. Lehrjahr


Eingangskontrolle eines Traubenpostens

Handlungskompetenzen
f2 Trauben annehmen und verarbeiten

Ziel (Was): Qualitätskontrolle (optisch, sensorisch, analytisch) bei einem Traubenposten durchführen und dokumentieren

Teilaufgaben
Dokumentieren Sie jeweils die Teilaufgaben im vorgesehenen Feld (z. Bsp.: mit Fotos, Zeichnungen, kurzen Texten etc.). Legen Sie, wo sinnvoll, ergänzende Unterlagen bei (z.B. Nährstoffbilanz, Laborbericht Bodenanalyse, Parzellenblatt).

Teilaufgabe 1:	Beschreiben Sie den ausgewählten Traubenposten anhand der Sorte, Herkunft, Menge und Oechslegrade.	<input type="checkbox"/> erfüllt <input type="checkbox"/> teilweise erfüllt <input type="checkbox"/> nicht erfüllt
Teilaufgabe 2:	Beschreiben und beurteilen Sie den Traubenposten optisch.	<input type="checkbox"/> erfüllt <input type="checkbox"/> teilweise erfüllt <input type="checkbox"/> nicht erfüllt
Teilaufgabe 3:	Beschreiben und beurteilen Sie den Traubenposten sensorisch.	<input type="checkbox"/> erfüllt <input type="checkbox"/> teilweise erfüllt <input type="checkbox"/> nicht erfüllt
Teilaufgabe 4:	Welche analytischen Verfahren wurden auf ihrem Lehrbetrieb durchgeführt? Beurteilen Sie die erhobenen Resultate.	<input type="checkbox"/> erfüllt <input type="checkbox"/> teilweise erfüllt <input type="checkbox"/> nicht erfüllt
Teilaufgabe 5:	Welche weiteren Verarbeitungsschritte wurden für diesen Traubenposten durchgeführt und warum?	<input type="checkbox"/> erfüllt <input type="checkbox"/> teilweise erfüllt <input type="checkbox"/> nicht erfüllt



HKB f Keltern von Trauben 2. Lehrjahr

Erkenntnisse und Merksätze
Halten Sie Ihre wichtigsten Erkenntnisse fest. Z. Bsp. Was ist mir gut gelungen, was ist mir weniger gut gelungen? Was mache ich nächstes Mal anders?

Welche Inhalte aus der Berufsfachschule und/oder dem ÜK haben mir bei diesem Lernbericht geholfen?

Rückmeldung Berufsbildner/in

Datum/Unterschrift Lernende/r		
Datum/Unterschrift Berufsbildner/in		

**Gültig ab dem Schuljahr 2026/2027
Stand am 30.04.2025**

Erklärvideo zur Lerndokumentation

[Erklärvideo Lerndokumentation](#)



EHB

EIDGENÖSSISCHE
HOCHSCHULE FÜR
BERUFSBILDUNG

Schweizer Exzellenz in Berufsbildung

Gruppenarbeit (30'):

- Bilden Sie eine Dreier-Gruppe.
- Laden Sie das Ausbildungsprogramm für die Weinfachleute von der Website **agri-job.ch** auf Ihren persönlichen Laptop herunter (<https://www.agri-job.ch/de/grundbildung/grundbildung-abschuljahr-2026-2027.html>).
- Lesen Sie sich ein und probieren Sie das Ausbildungsprogramm aus: Planen Sie das 1. Lehrjahr: Welche berufsspezifischen Leistungsziele wollen Sie mit ihren Lernenden bearbeiten?
- Notieren Sie Ihre Fragen auf Moderationskarten.



canva.com



die natur. unsere zukunft.
la nature. notre avenir.
la natura. il nostro futuro.
www.agri-job.ch



dein beruf.
ton métier.
la tua professione.



Fragerunde

Information zu den Umsetzungsdokumenten

Zielpublikum	Dokumente, die zur Verfügung stehen
Lehrbetrieb	Das ist uns wichtig beim Ausbilden (Poster) Ausbildungsprogramm Lehrbetrieb (Excel) Lerndokumentation (Word)
Berufsfachschule	Lehrplan Berufsfachschule
üK	Ausbildungsprogramme üK Kompetenznachweis
Lehraufsicht	Lohnrichtlinien Mindestanforderungen Lehrbetriebe
QV	Ausführungsbestimmungen für das Qualifikationsverfahren

üK, berufsübergreifend

	Lehrjahr	Fokus	HKB	Dauer/t
1	1.	Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz	b	1
2	1.	Sicherer Umgang mit Fahrzeugen	b	1
3	1. (LW Tag 3 im 2.)	Stapler/Hebefahrzeuge	b	3
Total				5

üK, Weinfachfrau/Weinfachmann: Fachrichtung Winzer

	Lehrjahr	Fokus	Dauer/Tage
4	2.	Weinbaumaschinen und Smartfarming	2
5	2.	Biodiversität und Nachhaltigkeit	1
6	2.	Anlagen erstellen, Reben setzen, Hagelschutznetze installieren	1
7	2./3.	Pflanzenschutz und Applikationstechnik	2
8	2.	Reben vermehren	1



üK, Weinfachfrau/Weinfachmann: Fachrichtung Kellerwirtschaft

	Lehr-jahr	Fokus	Dauer/Tage
4	2.	Reinigung und Wartung von Fässern und Gebinden	1
5	2.	Biodiversität und Nachhaltigkeit	1
6	2.	Filtration	2
7	2.	Abfülltechnik (inkl. innovative Technologien)	2





Überbetriebliche Kurse

Neu: Ausbildungsprogramme üK

Neu: Kompetenznachweise

- Beleg für Teilnahme an (obligatorischen) Kursen
- Feedback an Lernende
- Feedback an Lehrbetrieb



Hinweise für Lehrbetriebe im üK-Programm

Rahmenbedingungen üK 4/Reinigung und Wartung von Keller und Kellermaterial

Dauer des Kurses	1 Tag à 8 Stunden	
Zeitpunkt des Kurses	2. Lehrjahr	
Ziel	Die Lernenden festigen und vertiefen in diesem üK ihre Kompetenzen in den folgenden Bereichen: <ul style="list-style-type: none"> • Hygieneregeln bei den Arbeiten im Betrieb einhalten • Hygienekonzept anwenden und Selbstkontrolle ausführen • Reinigungs- und Desinfektionsmittel richtig einsetzen • Reparaturen und Unterhaltsarbeiten an Gebinden ausführen 	
Übersicht über die behandelten Handlungskompetenzen:		
f1 Weinkeller vorbereiten f6 Wein ausbauen und pflegen		
Übersicht der Leistungsziele:		
f1.2 Sie reinigen Böden, Maschinen (Presse, Sortieranlage, Abbeermaschine, Pumpen, Schläuche und Armaturen) und Gärgebilde gemäss Hygienekonzept und prüfen sie auf ihre Funktion und Sicherheit. (K4) f6.3 Sie führen kleinere Reparaturen und Unterhaltsarbeiten an verschiedenen Gebinden aus. (K3)		
Vorkenntnisse Betrieb:	Vorkenntnisse Schule:	Vorkenntnisse üK:
<ul style="list-style-type: none"> - Hygienekonzept - Ausbildungsbetrieb - Reinigungsarbeiten - Weinlese 	<ul style="list-style-type: none"> - Hygienekonzept - Gebindematerialien 	<ul style="list-style-type: none"> - Arbeitssicherheit (üK 1)

Information zu den Umsetzungsdokumenten

Zielpublikum	Dokumente, die zur Verfügung stehen
Lehrbetrieb	Das ist uns wichtig beim Ausbilden (Poster) Ausbildungsprogramm Lehrbetrieb (Excel) Lerndokumentation (Word)
Berufsfachschule	Lehrplan Berufsfachschule
üK	Ausbildungsprogramme üK Kompetenznachweis
Lehraufsicht	Lohnrichtlinien Mindestanforderungen Lehrbetriebe
QV	Ausführungsbestimmungen für das Qualifikationsverfahren

Bildungsverordnung

Lektionentafel Weinfachmann/Weinfachfrau EFZ

Lektionentafel Fachrichtung Winzer				
	LJ 1	LJ 2	LJ 3	LJ 4
HK a	100	40		
HK b	80	60		
HK c		60	100	
HK d	50	20	20	
HK e	65	40		
HK f	20	25		
HK g	25	15	20	
HK d WI		80	200	
HK f KW				200
BKU	340	340	340	200
ABU	120	120	120	
Sport	40	40	40	
	500	500	500	200

Umsetzung Strickhof			
	LJ 1	LJ 2	LJ 3
HK a	100	42	
HK b	72	74	
HK c		40	100
HK d	50	20	20
HK e	66	40	
HK f	20	24	
HK g	28	18	24
HK d WI		78	192
HK f KW		70	192
BKU	336	336	336
ABU	120	120	120
Sport	24	24	24
	480	480	480

Leistungsziele BiPla

Handlungskompetenz d4: Jungreben setzen und pflegen

Weinfachleute Fachrichtung Winzer setzen und pflegen Jungreben. Dabei berücksichtigen sie die Nährstoffverhältnisse und die optimale Pflanzzeit. Sie arbeiten sorgfältig und achten darauf, dass der Boden stets gut bearbeitbar ist.

Weinfachleute Fachrichtung Winzer kontrollieren die Qualität von Jungreben und bereiten diese für die Bepflanzung vor. Sie setzen die Jungreben manuell oder maschinell. Je nach Bedarf führen sie geeignete Pflegemassnahmen durch: Sie binden die Jungreben an, bewässern diese, brechen überschüssige Triebe aus und schneiden sie fachgerecht.

	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
d4.1	Sie kontrollieren die Qualität von Jungreben und bereiten diese vor (z.B. Wurzeln anschneiden). (K3)	Sie erläutern das Vorgehen bei der Pflanzenvermehrung sowie die relevanten gesetzlichen Vorgaben. (K2)	Sie führen mehrere Veredelungsverfahren durch. (K3)
d4.2	Sie setzen Jungreben manuell oder maschinell. (K3)	Sie vergleichen die Kosten für die manuelle und maschinelle Erstellung einer Rebanlage (inkl. Bepflanzung). (K2)	Sie setzen Jungreben. (K3)
d4.3	Sie pflegen Jungreben mit geeigneten Massnahmen (z.B. anbinden, bewässern, ausbrechen). (K3)	Sie zeigen verschiedene Bewässerungstechniken auf. (K2)	
d4.4	Sie schneiden Jungreben fachgerecht. (K3)	Sie beschreiben den Stockaufbau (Formationschnitt) bei Jungreben. (K2)	

Lehrplan Berufsfachschule: gemeinsame HK

Überblick über die Lerneinheiten aller Lehrjahre

HKB	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
a Pflegen des Kulturlandes	Bodenbearbeitungsgeräte einsetzen (10L.) a4	Bodenleben unter Berücksichtigung der Nährstoffkreisläufe fördern (15 L.) a3, a4	
	Wachstumsfaktoren unter Einbezug von Wetter und Klima berücksichtigen (10 L.) a1	Bodenanalyse durchführen und Massnahmen zur Verhinderung von Bodenerosion definieren (10 L.) a1, a4	
	Boden beurteilen und die Fruchtbarkeit fördern (20 L.) a1, a4		
	Ökosysteme pflegen und fördern (10 L.) a2	Gezielt Biodiversität fördern (5 L.) a2	
	Aufbau und Eigenschaften der Pflanzen berücksichtigen (10 L.) a3		
	Pflanzengesundheit fördern (10 L.) a3	Pflanzenschutzmittel unter Einhaltung der rechtlichen Vorgaben einsetzen (5 L.) a3	
	Schadorganismen feststellen und Begleitflora beobachten (20 L.) a3	Pflanzenschutzmittel unter Einhaltung des Gewässerschutzes einsetzen (5 L.) a3	
	Pflanzenschutzmittel einsetzen (10 L.) a3		
	Total: 100	Total: 40 Lektionen	

Lerneinheiten pro Lehrjahr

1. Lehrjahr

Handlungskompetenzbereich a: Pflegen des Kulturlandes

Handlungs-kompetenz	Lerneinheiten	Lektionen
HKB a	Pflegen des Kulturlandes	100
a4	Bodenbearbeitungsgeräte einsetzen	10
a1	Wachstumsfaktoren unter Einbezug von Wetter und Klima berücksichtigen	10
a1, a4	Boden beurteilen und die Fruchtbarkeit fördern	20
a2	Ökosysteme pflegen und fördern	10
a3	Aufbau und Eigenschaften der Pflanzen berücksichtigen	10
a3	Pflanzengesundheit fördern	10
a3	Schadorganismen feststellen und Begleitflora beobachten	20
a3	Pflanzenschutzmittel einsetzen	10

Lerneinheit	Bodenbearbeitungsgeräte einsetzen	Lektionen	10
a4: Boden fruchtbar erhalten			
<p><i>Fachpersonen des Berufsfelds Landwirtschaft erhalten den Boden fruchtbar. Sie sind sich der Bedeutung eines gesunden Bodens als Lebens- und Produktionsgrundlage bewusst. Sie handeln bei ihrer täglichen Arbeit entsprechend verantwortungsvoll, vorausschauend und sorgfältig.</i></p> <p>Fachpersonen des Berufsfelds Landwirtschaft bestimmen den IST-Zustand des Bodens anhand einer Spatenprobe und einer Bodenanalyse. Sie beurteilen die Qualität und den Ernährungszustand des Bodens. Je nach Bedarf legen sie die nötigen Pflege- und Bodenbearbeitungsmassnahmen fest und führen diese durch. Dazu gehören Massnahmen, welche Erosion und Nährstoffverlust verhindern, den Humusaufbau fördern, den Humusabbau verhindern, die Bodenverdichtung vermeiden und das Bodenleben mit seinen Lebewesen und Mikroorganismen nachhaltig fördern.</p>			
LZ Nr	Leistungsziele BFS	Hinweise	
a4.6a	Sie beschreiben die Wirkung von Maschinen und Geräten auf den Boden. (K2)		
a4.5	Sie erläutern die Auswirkungen der verschiedenen Maschinen bei der Bodenbearbeitung. (K2)		

Lehrplan Berufsfachschule

Überblick über die Lerneinheiten aller Lehrjahre

Beide Fachrichtungen

HKB	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
d Pflanzen und Pflegen von Reben	Die verschiedenen Weinregionen der Schweiz entdecken (20 L.) d1	Rebsorte und Unterlage auswählen (10 L.) d1	Markt analysieren (20 L.) d1
	Reben schneiden (20 L.) d5		
	Reben auslauben und kappen (10 L.) d7	Laubarbeiten mechanisieren und Ertrag regulieren (10 L.) d7	
	Total 50 Lektionen	Total 20 Lektionen	Total 20 Lektionen
e Ernten von Trauben	Ertragsschätzung durchführen (5) e1	Ertragsziele erreichen (10) e1	
	Reifentwicklung der Beeren beurteilen (40 L) e2	Erntezeitpunkt festlegen (10 L) e2	
	Ernte vorbereiten (10 L) e3	Ernte organisieren (10 L) e3	
	Trauben ernten (10 L) e4	Erntematerial reinigen (10 L) e4	
	Total 65 Lektionen	Total 40 Lektionen	

Lehrplan Berufsfachschule fachrichtungsspezifische Handlungskompetenzen

Überblick über die Lerneinheiten aller Lehrjahre

Beide Fachrichtungen

HKB	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
d Pflanzen und Pflegen von Reben	Die verschiedenen Weinregionen der Schweiz entdecken (20 L.) d1	Rebsorte und Unterlage auswählen (10 L.) d1	Markt analysieren (20 L.) d1
	Reben schneiden (20 L.) d5		
	Reben auslauben und kappen (10 L.) d7	Laubarbeiten mechanisieren und Ertrag regulieren (10 L.) d7	
	Total 50 Lektionen	Total 20 Lektionen	Total 20 Lektionen
e Ernten von Trauben	Ertragsschätzung durchführen (5) e1	Ertragsziele erreichen (10) e1	
	Reifentwicklung der Beeren beurteilen (40 L) e2	Erntezeitpunkt festlegen (10 L) e2	
	Ernte vorbereiten (10 L) e3	Ernte organisieren (10 L) e3	
	Trauben ernten (10 L) e4	Erntematerial reinigen (10 L) e4	
	Total 65 Lektionen	Total 40 Lektionen	

Lerneinheit	Reben schneiden	Lektionen	20
<p>d5 Reben schneiden</p> <p><i>Weinfachleute schneiden Reben fachgerecht, um diese langfristig gesund zu erhalten und die gewünschte Qualität zu erzielen. Sie zeichnen sich durch ihre Beobachtungsgabe und eine gute physische Verfassung aus. Ausserdem arbeiten sie präzise, um den Fortbestand der Reben zu sichern.</i></p> <p>Weinfachleute bestimmen zunächst ein geeignetes Schnittsystem. Sie stellen die benötigten Geräte für das Vorschneiden und Schneiden bereit und überprüfen deren Funktion. Sie führen die verschiedenen Rebschnitte fachgerecht aus. Abschliessend häckseln sie das Rebholz und warten alle verwendeten Materialien.</p>			
LZ Nr	Leistungsziele BFS	Hinweise	
d5.1a	Sie beschreiben die Physiologie von Reben. (K2)		
d5.1b	Sie erläutern die Vor- und Nachteile verschiedener Schnittsysteme sowie deren Auswirkungen auf die Langlebigkeit der Reben und den Ertrag. (K2)		
d5.1c	Sie erläutern verschiedene Rebschnitte. (K2)		
d5.2	Sie beschreiben die Vor- und Nachteile verschiedener Hilfsmittel für das Schneiden und Vorschneiden von Reben sowie deren Funktionsweise. (K2)		
d5.5	Sie beschreiben gebräuchliche Maschinen für das Häckseln von Rebholz sowie deren Funktionsweise. (K2)		

**EHB**EIDGENÖSSISCHE
HOCHSCHULE FÜR
BERUFSBILDUNG

Schweizer Exzellenz in Berufsbildung

	Block 1 - Aug		Block 2 - Nov		Block 3 - Jan		Block 4 - Mrz		Block 5 - Mai		Block 6 Jun		Total
	KW 34	KW 35	KW 46	KW 47	KW 2	KW 3	KW 09	KW 10	KW 21	KW 22	KW 25	KW 26	
Handlungskompetenz und Lerneinheit													
a3 Aufbau und Eigenschaften der Pflanzen berücksichtigen			2	2	2	2	2						10
a2 Ökosysteme pflegen und fördern					2	2	2	2	2				10
a3 Begleitflora beobachten								2	2	2	2	2	10
a4 Bodenbearbeitungsgeräte einsetzen								2	2	2	2	2	10
a3 Pflanzengesundheit fördern				2	2	2	2	2					10
a3 Schadorganismen feststellen						2	2	2	2	2			10
a3 Pflanzenschutzmittel einsetzen								2	2	2	2	2	10
a1 a4 Boden beurteilen und Fruchtbarkeit fördern						2	2	2	2	4	4	4	20
a1 Wachstumsfaktoren berücksichtigen								2	2	2	2	2	10
b3 Fahrzeuge und Maschinen sicher führen	4	4	4	4									16
b2 b3 Maschinen und Fahrzeugen betreiben und unterhalten				4	4	4	4	4			8		28
b1 b2 Betriebsmittel einsetzen und korrekt lagern						4	4	4					12
b2 Metalle bearbeiten									8	8			16
e1 Ertragsschätzung durchführen	2	2	2										6
e2 Reifeentwicklung der Beeren beurteilen	6	12	4	4	2								28
e2 Reifeentwicklung der Beeren beurteilen	4	4	4										12
e3 Ernte vorbereiten	4	2	2	2									10
e4 Trauben ernten	4	2	2	2									10
f1 Geräte vorbereiten und Weinkeller sauber halten	4	2	2	2									10
f2 Trauben pressen			2	2	2	2	2						10
d5 Reben schneiden			4	4	4	4	4						20
d7 Reben auslauben und kappen									2	2	2	4	10
d1 Schweizer Weinregionen entdecken					2	2	2	2	2	2	4	4	20
g1 Grundlagen der Sensorik einüben					4	2	2	2	2	2	2	4	20
g2 Betrieb präsentieren					4							4	8
	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	336



Lehrmittel

G1 GRUNDLAGEN DER SENSORIK EINÜBEN



EHB

EIDGENÖSSISCHE
HOCHSCHULE FÜR
BERUFSBILDUNG

Schweizer Exzellenz in Berufsbildung

1.1 Die Evolution des Geschmacks verstehen



Babys besitzen etwa doppelt so viele Geschmacksknospen wie Erwachsene. (© Canva) W_G1.1_A-01

In diesem Kapitel lernen Sie ...

- Wie sich der Geschmackssinn von Menschen entwickelt hat.
- Welche Rolle Geschmack für das Überleben spielte.
- Wie sich Geschmacksknospen und Sinneszellen gebildet haben.
- Warum moderne Ess- und Trinkkultur auf dieser evolutionären Grundlage beruht.
- Weshalb der Geschmackssinn heute ein zentrales Werkzeug für Sensorik und Weinbeurteilung ist.

! natur. unsere zukunft.
la nature. notre avenir.
natura. il nostro futuro.

www.agri-job.ch



**dein beruf.
ton métier.
la tua professione.**

Information zu den Umsetzungsdokumenten

Zielpublikum	Dokumente, die zur Verfügung stehen
Lehrbetrieb	Das ist uns wichtig beim Ausbilden (Poster) Ausbildungsprogramm Lehrbetrieb (Excel) Lerndokumentation (Word)
Berufsfachschule	Lehrplan Berufsfachschule
üK	Ausbildungsprogramme üK Kompetenznachweis
Lehraufsicht	Lohnrichtlinien Mindestanforderungen Lehrbetriebe
QV	Ausführungsbestimmungen für das Qualifikationsverfahren

Ausführungsbestimmungen für das Qualifikationsverfahren

- Sind noch in Arbeit
- Können voraussichtlich ab Mai 2026 hier gefunden werden:
agri-job.ch

Qualifikationsverfahren

- BK-mündlich entfällt
- Praktische Arbeit: zentral und im Betrieb; 8 h
- Erfahrungsnote und BK-schriftlich ergeben zusammen eine Fallnote
- Fachgespräch über Lerndokumentation 45'

Qualifikationsverfahren – Übersicht Prüfungsteile

Praktische Arbeiten		Gewichtung	Zeit
Position 1	HK a, b	10%	90 min
Position 2	HK c, e, g HK d1, d5, d7, f1, f2	30%	120 min
Position 3	Fachrichtung WI (d); KW (f)	40%	225 min
Position 4	Fachgespräch	20%	45 min
			480 min

Berufskennnisse		Gewichtung	Zeit
Position 1	HK a, b, c	40%	60 min
Position 2	HK e, g HK d1, d5, d7, f1, f2	30%	60 min
Position 3	Fachrichtung WI (d); KW (f)	30%	60 min
			180 min

PA	8 h inkl. Fachgespräch	40%
BKU	3 h	20%
ERFN	Durchschnitt Semesternoten	20%
ABU		20%

Qualifikationsverfahren – Praktische Arbeiten

Praktisch

Pos. 1	Bodenpflege und Biodiversität	a4.1, a4.2, a4.7	10%	30 min
	Wartung und Maschinenunterhalt	b2.2, b2.3, b2.4		30 min
	Fahrzeuge bedienen	b3.1, b3.3		30 min
Pos. 2	Reben schneiden	d5.1, d5.2, d5.3, d5.4	30%	30 min
	Laubarbeiten verrichten	d7.1, d7.2, d7.3, d7.4, d7.5, d7.6, c2.1, c2.2, c2.3, c2.4		30 min
	Wein präsentieren	g2.3, g2.4, g1.2, g1.3, g1.4, c4.2		60 min
Pos. 3 Winzer	Boden pflegen	d2.1 - d2.4	40%	60 min
	Junganlage planen und bauen	d3.3 - d3.5		60 min
	Reben setzen	d4.1 - d4.3		30 min
	Reben ernähren	d6.1, d6.4		30 min
	Reben schützen	d8.3, d8.4, d8.6		45 min
Pos. 3 Kellerwirtschaft	Trauben vergären	f3.1- f3.5	40%	45 min
	BSA einleiten	f4.1 - F4.3		30 min
	Wein stabilisieren	f5.1		30 min
	Wein ausbauen und pflegen	f6.4 - f6.6		60 min
	Wein abfüllen Anlage einrichten	f7.4 - f7.9		60 min
Pos. 4 Fachgespräch			20%	45 min

Qualifikationsverfahren – Berufskunde

BKU

Pos. 1	Pflege des Kulturlandes (40%)	a1, a2, a3, a4	40%	60 min
	Unterhalten und Nutzen der Infrastruktur (20%)	b1, b2, b3		
	Organisieren und Kommunizieren im Betriebsumfeld (40%)	c1, c3, c5, c6		
Pos. 2	Traubensorten wählen (20%)	d1.1, d1.2, e3.2	30%	60 min
	Laubarbeiten verrichten (20%)	d7.1, d7.2, d7.3, d7.5, d7.6		
	Ernte schätzen, Ertrag regulieren (20%)	e1.1, e1.2, e1.3, e1.4		
	Weinkeller vorbereiten (20%)	f1.1, f1.2, f1.4		
	Trauben annehmen und verarbeiten (20%)	f2.1, f2.2		
Pos. 3 Winzer	Boden und Begrünung pflegen (25%)	d2.1 - d2.3	30%	60 min
	Junganlagen planen und bauen (25%)	d3.3, d3.4, d3.7		
	Jungreben setzen und pflegen (25%)	d4.1, d4.2		
	Reben ernähren (25%)	d6.1 - d6.4		
Pos. 3 Kellerwirtschaft	Trauben einmaischen und vergären (20%)	f3.1 - f3.6	30%	60 min
	Biologischen Säureabbau einleiten (20%)	f4.1 - f4.3		
	Wein stabilisieren (20%)	f5.1		
	Wein ausbauen und pflegen (20%)	f6.1 - f6.5		
	Wein abfüllen (20%)	f7.1 - f7.6		

EMPFEHLUNG DER BBK-CH AN DIE LEHRBETRIEBE

Die Verteilung der Lehrjahre der jeweiligen Vertiefungsrichtung muss angepasst werden.

Weinfachfrau/ -mann mit Vertiefung Winzer

1. - 3. Lehrjahr (Winzer)

Selbstkelterbetrieb

4. Lehrjahr (Kellerwirtschaft)

Weinkellerei

Weinfachfrau/ -mann mit Vertiefung Kellerwirtschaft

1. - 2. Lehrjahr (Kellerwirtschaft)

Selbstkelterbetrieb (zwingend)

3. Lehrjahr (Kellerwirtschaft)

Weinkellerei

4. Lehrjahr (Winzer)

Selbstkelterbetrieb

Fragerunde





EHB

EIDGENÖSSISCHE
HOCHSCHULE FÜR
BERUFSBILDUNG

Schweizer Exzellenz in Berufsbildung



die natur. unsere zukunft.
la nature. notre avenir.
la natura. il nostro futuro.
www.agri-job.ch



**dein beruf.
ton métier.
la tua professione.**