



Lehrplan Berufsfachschule

Berufsfeld Landwirtschaft: Weinfachfrau/Weinfachmann EFZ

Handlungskompetenzbereiche d – g



Einführung

Aufbau Lerneinheiten

Der Lehrplan Berufsfachschule teilt die Leistungsziele aus dem Bildungsplan auf die Lehrjahre auf und legt die Anzahl Lektionen pro Lerneinheit fest. Die Lerneinheiten sind wie folgt aufgebaut:

- Der Titel der Lerneinheit ist handlungsorientiert formuliert.
- Die Lektionenzahl ist angegeben.
- Die Handlungskompetenzen aus dem Bildungsplan auf die sich die Lerneinheit bezieht werden aufgeführt. Bei ihrer ersten Erwähnung ist auch der Beschrieb der Handlungskompetenz aus dem Bildungsplan übernommen. Dies hilft die Leistungsziele Berufsfachschule in Bezug auf die zu erreichenden Handlungskompetenzen einzuordnen.
- Leistungsziele Berufsfachschule der Lerneinheit: die Leistungsziele Berufsfachschule tragen zum Aufbau einer Handlungskompetenz bei. Jede Lerneinheit bündelt verschiedene Leistungsziele für die Vermittlung an der Berufsfachschule. Dabei werden teilweise auch zwei bis drei Handlungskompetenzen verknüpft.
- Hinweise zu Leistungszielen: z.B. Ziele der Fachbewilligung Pflanzenschutz, Bezüge zu anderen Leistungszielen oder Lerneinheiten, thematische Abgrenzungen
- Allgemeine Hinweise, z.B. Reihenfolge der Lerneinheiten, Verweise auf Unterlagen oder Hilfsmittel, Verweise auf Fachrichtungen, o.a.

Herbarium

Das Erstellen eines Herbariums ist als mögliches didaktisches Instrument in verschiedenen Lerneinheiten integriert. Im berufsübergreifenden HKB a Pflegen des Kulturlandes sind dies die Lerneinheiten «Aufbau und Eigenschaften der Pflanzen berücksichtigen», «Schadorganismen feststellen, Begleitflora beobachten und Pflanzengesundheit fördern». Im Beruf Weinfachfrau/Weinfachmann EFZ ist das Herbarium im zweiten Lehrjahr im HKB d «Pflanzen und Pflegen» verortet. Die Berufsfachschulen entscheiden ob und wie sie das Herbarium einsetzen und wie bei einem Zuzug aus einem anderen Kanton vorgegangen wird.

Fachbewilligung Pflanzenschutz

Die Verordnung des UVEK über die Fachbewilligung für die Verwendung von Pflanzenschutzmitteln definiert die Anforderungen für den Erwerb der Fachbewilligung. Die Leistungsziele gemäss Verordnung sind in die Lerneinheiten integriert und gekennzeichnet. Alle Lernenden erwerben grundlegende Kompetenzen für die Anwendung von Herbiziden in den HKB abc (siehe Verordnung über die Fachbewilligung für die Verwendung von Herbiziden in speziellen Bereichen).

Für die Weinfachleute mit Fachrichtung Winzer umfasst die Ausbildung die Anwendung aller Pflanzenschutzmittel (siehe Verordnung über die Fachbewilligung Pflanzenschutz für die Landwirtschaft).

Die theoretische Prüfung der Fachbewilligung Pflanzenschutz dauert 90 Minuten. Sie findet im Rahmen des Unterrichts im dritten Lehrjahr statt. Die schulischen Leistungsziele der Fachbewilligung Pflanzenschutz sind in die Lerneinheiten integriert. Die Schulen bestimmen den Prüfungszeitpunkt. Dabei berücksichtigen sie auch den Zeitpunkt der üK-Tage zum Thema «Pflanzenschutzmittel und -geräte».

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	



HKB	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
f Kelteren von Trauben	Geräte vorbereiten und Weinkeller sauber halten (10 L.) f1	Trauben analysieren (10 L.) f1	
	Trauben pressen (10 L.) f2	Den Pressvorgang anpassen (15 L.) f2	
	Total 20 Lektionen	Total 25 Lektionen	Total 40 Lektionen
g Vermarkten von Produkten	Grundlagen der Sensorik einüben (15 L.) g1	Wein degustieren und Qualität beurteilen (10 L.) g1	Wein fachgerecht beschreiben (10 L.) g1
	Betrieb präsentieren (10 L.) g2	Wein verkaufen (5 L.) g2	Verkaufsanlässe organisieren (10 L.) g2
	Total 25 Lektionen	Total 15 Lektionen	Total 20 Lektionen



Fachrichtung Winzerin/Winzer

HKB	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
		Boden und Begrünung pflegen (10 L.) d2	Bodenpflegestrategie entwickeln (50 L.) d2
d Pflanzen und Pflegen von Reben		Jungreben setzen und pflegen (10 L.) d3/d4	Junganlagen planen und bauen (50 L.) d3/d4
			Reben ernähren (30 L.) d6
		Reben schützen (60 L.) d8	Pflanzenschutzstrategie entwickeln (70 L.) d8
		Total: 80 Lektionen	Total: 200 Lektionen

Fachrichtung Kellerwirtschaft

HKB	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
f Keltern von Trauben		Gärungsprozesse begleiten (50 L.) f3, f4	Gärungsprozesse steuern (50 L.) f3, f4
		Wein stabilisieren (30 L.) f5, f6	Stabilisierungen steuern (20 L.) f5
			Wein ausbauen und pflegen (60 L.) f6
			Wein abfüllen (70 L.) f7
	Total	Total : 80 Lektionen	Total : 200 Lektionen



Lerneinheiten pro Lehrjahr

1. Lehrjahr

Handlungskompetenzbereich d: Pflanzen und Pflegen von Reben

Handlungs-kompetenzen	Lerneinheiten	Lektionen
	Beide Fachrichtungen	
HKB d	Pflanzen und Pflegen von Reben	50
d1	Die verschiedenen Weinregionen der Schweiz entdecken	20
d5	Reben schneiden	20
d7	Reben auslauben und kappen	10

Lerneinheit	Die verschiedenen Weinregionen der Schweiz entdecken	Lektionen	20
d1	Markt und Standort beurteilen und Traubensorten wählen <i>Weinfachleute sind gefordert, die Herausforderungen des Marktes zu antizipieren und zeichnen sich durch eine offene und zukunftsorientierte Haltung aus. So sind sie sensibilisiert für krankheitsresistente und klimaangepasste Sorten und setzen sich mit veränderten Konsumgewohnheiten auseinander.</i> Weinfachleute beurteilen ihren eigenen, regionalen Markt und Standort in Bezug auf die Nachfrage. Unter Berücksichtigung der wirtschaftlichen und klimatischen Bedingungen schlagen sie geeignete Traubensorten und Unterlagen vor.		
LZ Nr	Leistungsziele BFS	Hinweise	
d1.1a	Sie beschreiben verschiedene Weinregionen der Schweiz (Sortenspiegel, Eigenschaften, Klima, Boden, Erziehungssystem). (K2)		



Lerneinheit	Reben schneiden	Lektionen	20
d5 Reben schneiden 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. Weinfachleute bestimmen zunächst ein geeignetes Schnittersystem. 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.			
LZ Nr	Leistungsziele BFS	Hinweise	
d5.1a	Sie beschreiben die Physiologie von Reben. (K2)		
d5.1b	Sie erläutern die Vor- und Nachteile verschiedener Schnittersysteme 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)		

Lerneinheit	Reben auslauben und kappen	Lektionen	10
d7 Laubarbeiten verrichten Weinfachleute verrichten Laubarbeiten, um eine gesunde Langlebigkeit der Reben sowie die Traubenqualität zu sichern. Sie verfügen über eine gute physische Verfassung und Organisationsfähigkeit. Sie setzen umwelt- und bodenschonende Massnahmen um. Weinfachleute bestimmen das phänologische Entwicklungsstadium der Reben, um den idealen Zeitpunkt für die Laubarbeiten festzulegen. Sie bereiten Maschinen und Material für die Laubarbeiten vor und führen diese anschliessend mit dem Team aus. Dazu gehören verschiedene Tätigkeiten, wie das Entfernen von Stockaus-schlägen, das Einschlaufen und Festbinden von Rebschossen und Rebtrieben, das Auslauben der Traubenzone sowie das Kappen der Triebspitzen.			
LZ Nr	Leistungsziele BFS	Hinweise	
d7.1	Sie erklären die physiologischen Prozesse in den einzelnen phänologischen Entwicklungsstadien. (K2)		



d7.5	Sie beschreiben die Auswirkungen des Auslaubens auf die Physiologie und Pflanzengesundheit der Reben. (K2)	
d7.6	Sie beschreiben die Auswirkungen des Kappens auf die Physiologie der Reben. (K2)	

Handlungskompetenzbereich e: Ernten von Trauben

Handlungskompetenzen	Lerneinheiten	Lektionen
	Beide Fachrichtungen	
HKB e	Ernten von Trauben	65
e1	Ertragsschätzung durchführen	5
e2	Reifeentwicklung der Beeren beurteilen	40
e3	Ernte vorbereiten	10
e4	Trauben ernten	10

Lerneinheit	Ertragsschätzung durchführen	Lektionen	5
e1 Traubenernte schätzen und Ertrag regulieren <i>Weinfachleute schätzen die Traubenernte und regulieren den Ertrag. Beim Schätzen der Traubenernte achten sie auf eine konzentrierte und exakte Vorgehensweise. Beim Regulieren des Ertrags müssen sie konsequent sein, um den hohen Qualitätsanforderungen der Kellereien und der Gesetzgebung gerecht zu werden.</i> Weinfachleute schätzen den Ertrag der Traubenernte, indem sie eine Stichprobe festlegen (eine bestimmte Anzahl an Rebstöcken), um die Trauben und Beeren auszuzählen. Aufgrund des durchschnittlichen Traubengewichts und der Standfläche berechnen sie das erwartete Gewicht pro Quadratmeter sowie den erwarteten Gesamtertrag. Daraus berechnen sie die Nachregulierung. All ihre Berechnungen halten sie schriftlich fest und kommunizieren sie ihren Partnern. Die überschüssigen und unreifen Trauben schneiden sie entsprechend den berechneten Ertragswerten fachlich korrekt heraus (Regulierung).			
LZ Nr	Leistungsziele BFS	Hinweise	
e1.1a	Sie nennen die Kriterien für die Stichproben-Entnahme. (K1)		
e1.1c	Sie zählen die verschiedenen Methoden zur Ertragsschätzung auf. (K1)		



Lerneinheit	Reifeentwicklung der Beeren beurteilen	Lektionen	40
e2 Beeren analysieren und beurteilen			
<i>Weinfachleute analysieren Beeren, um die Gesundheit und die Qualität der Trauben beurteilen zu können. Dazu benötigen sie gute sensorische Fähigkeiten. Ausser-dem müssen sie auf Klimaveränderungen achten, um neue Krankheiten oder physiologische Störungen frühzeitig erkennen zu können.</i>			
Weinfachleute analysieren die Gesundheit der Trauben, indem sie eine Beerenprobe durchführen, im eigenen Labor den Säuregehalt, den PH-Wert, den Zuckergehalt und das Beerengewicht bestimmen. Sie degustieren die Trauben, um die phenolische Reife zu bestimmen. Dabei beurteilen sie den Saft, die Haut und die Kerne der Beeren. Die Analyseergebnisse interpretieren sie gemeinsam mit den Verantwortlichen und bestimmen den Erntezeitpunkt.			
LZ Nr	Leistungsziele BFS	Hinweise	
e2.3b	Sie erläutern, wie und mit welchen Mess- und Analysegeräten der Säuregehalt, der pH-Wert, der Zuckergehalt und das Beerengewicht gemessen wird. (K2)		
e2.1a	Sie erklären die Ursachen und die Verläufe von verschiedenen Krankheits- und Schadsymptomen von Trauben. (K2)		
e2.1b	Sie zählen die verschiedenen Methoden zur Einschätzung der Gesundheit der Trauben auf. (K1)		
e2.3e	Sie definieren die verschiedenen Reifegrade (technologische, phenolische, aromatische und önologische Reife) entsprechend dem angestrebten Ziel und den geltenden gesetzlichen Anforderungen. (K2)		
e2.4	Sie beschreiben die Reifeanforderungen des Saftes, der Beere, der Schale und der Kerne entsprechend dem herzustellenden Produkt. (K2)		
e2.5	Sie erklären den Reifeindex der Trauben. (K2)		
e1.4b	Sie erläutern die Reifeentwicklung der Trauben. (K2)		
e2.2	Sie führen anhand eines fiktiven Beispiels eine Beerenprobe durch (z.B. Hundertbeerenprobe). (K3)		
Allgemeine Hinweise			
Lerndokumentationseintrag 01-WF-e2- Eine Parzelle beurteilen (Evaluer une parcelle)			



Lerneinheit	Ernte vorbereiten	Lektionen	10
e3 Ernte vorbereiten und organisieren Weinfachleute bereiten die Ernte vor und organisieren sie, indem sie vorausschauend handeln und rasch reagieren. Sie berücksichtigen dabei das Wetter, die Arbeitsmarktverhältnisse und auch das Auftreten von (neuen) Schädlingen. Bei der Koordination der Ernteeinsätze sind ausserdem eine gute Teamführung und Organisations-talent gefragt. Weinfachleute bereiten die Ernte vor, indem sie die Zusammenarbeit mit den Verantwortlichen der Kellerei und die Reihenfolge der Parzellen festlegen (je nach Reifegrad und Gesundheitszustand der Trauben). Die Ernteeinsätze koordinieren sie hinsichtlich des Personals und unter Berücksichtigung der Wetterverhältnisse sowie des Gesundheitszustands der Trauben. Sie stellen die Erntehilfsmittel bereit und transportieren sie auf die Parzellen.			
LZ Nr	Leistungsziele BFS	Hinweise	
e3.1b	Sie nennen die Kosten sowie die Vor- und Nachteile der verschiedenen Erntemethoden. (K1)		
e3.5	Sie erläutern die Sicherheitsvorkehrungen, die beim Transportieren von Erntehilfsmitteln gelten. (K2)		

Lerneinheit	Trauben ernten	Lektionen	10
e4 Trauben ernten und transportieren <i>Weinfachleute ernten und transportieren Trauben. Um genügend Ausdauer und ein hohes Arbeitstempo bei der Traubenernte an den Tag zu legen, müssen sie mental und physisch in guter Verfassung sein. Sie sind stets auf eine hohe Produktivität bedacht und stellen gleichzeitig die gewünschte Qualität sicher.</i> Weinfachleute schneiden die Trauben mit den betriebsspezifischen Erntehilfsmitteln. Sie beurteilen den Gesundheitszustand der Trauben und söndern sie entsprechend, bevor sie die Trauben für die Weiterverarbeitung abliefern. Die Erntehilfsmittel reinigen und unterhalten sie.			
LZ Nr	Leistungsziele BFS	Hinweise	
e4.1	Sie beschreiben die Vor- und Nachteile der verschiedenen Erntehilfsmittel, die zum Schneiden der Trauben eingesetzt werden. (K2)		
e4.2	Sie erklären die Funktionen einer Erntemaschine. (K2)		
Allgemeine Hinweise Lerndokumentationseintrag			



01-WF-e4-Trauben einer Parzelle ernten und transportieren (Récolter et transporter la vendange d'une parcelle)

Handlungskompetenzbereich f: Keltern von Trauben

Handlungs-kompetenzen	Lerneinheiten	Lektionen
	Beide Fachrichtungen	
HKB f	Keltern von Trauben	20
f1	Geräte vorbereiten und Weinkeller sauber halten	10
f2	Trauben pressen	10

Lerneinheit	Geräte vorbereiten und Weinkeller sauber halten	Lektionen	10
f1 Weinkeller vorbereiten Weinfachleute bereiten den Weinkeller sorgfältig vor, mit dem Ziel, die Kelterung in einer sauberen, zweckmässig eingerichteten Arbeitsumgebung mit funktionierenden Maschinen durchzuführen. Bei der Reinigung des Weinkellers setzen sie ökologisch verträgliche Reinigungsmittel ein, gehen sparsam mit den Ressourcen (v. a. Was-ser) um und halten das Hygienekonzept ein. Um die Maschinen im Weinkeller auf ihre Funktion zu prüfen, brauchen sie sowohl ein energetisches und technisches Verständnis als auch eine Offenheit für neue Technologien. Die Arbeitssicherheit (z.B. Gärgase) steht immer an oberster Stelle. Weinfachleute kalibrieren die Analyse- und Messgeräte (z.B. Oechsliwaage, Waage). Sie reinigen Maschinen, Gärgebinde und Böden gemäss Hygienekonzept. Die Maschinen (z.B. Presse, Sortieranlage, Abbeermaschine, Pumpen) prüfen sie auf ihre Funktion und Sicherheit. Sie inventieren die önologischen Hilfs- und Reini-gungsmittel hinsichtlich Menge, Haltbarkeit und Qualität. Sie kontrollieren die Kellerbedingungen und passen sie an (Temperatur, Feuchtigkeit, Licht, Geruch, Luft-qualität).			
LZ Nr	Leistungsziele BFS	Hinweise	
f1.2a	Sie beschreiben die Vor- und Nachteile sowie die Gefahren im Zusammenhang mit Reini-gungsmittel. (K2)	üK 4 (Kellerwirtschaft) Reinigung und Wartung von Keller und Kellermaterial f1.2	
f1.2b	Sie zeigen anhand von Beispielen auf, wie die Reinigungsarbeiten ressourcenschonend (Was-ser, Energie) umgesetzt werden können. (K2)		
f1.4a	Sie beschreiben die optimalen Kellerbedingun-gen für die verschiedenen Weine. (K2)	üK 5 Biodiversität und Nachhaltigkeit f1.4	



f1.4b	Sie zeigen anhand von Beispielen energieeffiziente Lösungen für das Raumklima im Keller auf. (K2)	
Allgemeine Hinweise Lerndokumentationseintrag: 01-WF-f1-Reinigung von Böden und Gärgebunden		

Lerneinheit	Trauben pressen	Lektionen	10
f2 Trauben annehmen und verarbeiten <i>Weinfachleute nehmen Trauben an, um sie weiterzuverarbeiten. Dabei gehen sie sparsam mit Wasser um und vermeiden Food Waste.</i> Weinfachleute stellen die für die geplanten Vinifikationsmethoden und Erntemengen benötigten Maschinen und Behälter bereit. Sie beurteilen die Trauben sensorisch und sprechen weitere Verarbeitungsschritte mit den Verantwortlichen ab. Sie messen den Zuckergehalt der Trauben, ermitteln das Gewicht der Traubenchargen und dokumentieren die Kennzahlen gemäss gesetzlicher Verordnung (Parzelle, Sorte, etc.). Sie maischen die Trauben aufgrund der geplanten Vinifikationsmethode und unter Zugabe von verschiedenen Hilfsstoffen ein.			
LZ Nr	Leistungsziele BFS	Hinweise	
f2.5a	Sie beschreiben die verschiedenen Verarbeitungsmethoden für Rot-, Rosé-, Weiss- und Schaumwein sowie für Traubensaft. (K2)		
f2.5b	Sie beschreiben den Abbeer- und Quetschprozess. (K2)		
f2.6a	Sie beschreiben die verschiedenen Presstypen und Pressprogramme. (K2)		
f2.7a	Sie schlagen die gesetzlichen Vorschriften zum Umgang mit Nebenprodukten der Vinifikation nach. (K1)		
f2.7b	Sie zeigen anhand von Beispielen die verschiedenen Möglichkeiten der Wiederverwertung auf. (K2)		

Handlungskompetenzbereich g: Vermarkten von Produkten

Handlungskompetenzen	Lerneinheiten	Lektionen
	Beide Fachrichtungen	
HKB g	Vermarkten von Produkten	25
g1	Grundlagen der Sensorik einüben	15



g2	Betrieb präsentieren	10
----	-----------------------------	----

Lerneinheit	Grundlagen der Sensorik einüben	Lektionen	15
g1 Wein degustieren und Qualität beurteilen <i>Weinfachleute degustieren Wein und beurteilen dessen Qualität durch Beobachten, Riechen und Schmecken. Sie sind gefordert, die technischen Eigenschaften eines Weins sensorisch wahrzunehmen und im Fachvokabular auszudrücken. Dazu benötigen sie viel Übung, Disziplin und Konzentration. Sie sind sich der Gratwanderung zwischen Genuss und Gefahr beim Alkoholkonsum bewusst.</i> Weinfachleute richten Degustationsräume ein und bereiten die Degustation vor. Beim Degustieren beurteilen sie die Qualität eines Weins und beschreiben dessen Vorzüge und Fehler. Ausserdem beurteilen sie das Reife- und Lagerpotenzial eines Weins und formulieren eine Weinbeschreibung.			
LZ Nr	Leistungsziele BFS	Hinweise	
g1.1	Sie erläutern die wichtigsten Faktoren für die Einrichtung von Degustationsräumen und für die Vorbereitung von Degustationen. (K2)		
g1.2c	Sie erläutern die gute Praxis des Degustierens (z.B. Handhabung Degustationsglas). (K2)		
g1.3	Sie beschreiben die Vorzüge und Fehler von verschiedenen Weinsorten mit dem fachgerechten Vokabular. (K3)		
g1.2b	Sie beschreiben die grundlegenden sensorischen Eigenschaften von Weinsorten der wichtigsten weltweiten Weinregionen. (K2)		
g1.2a	Sie bewerten die Weine organoleptisch nach den offiziellen Kriterien und Bewertungsblätter/Verkostungsbogen des OIV. (K3)		
g1.6	Sie erläutern die Auswirkungen von übermässigem Alkoholkonsum. (K2)		



Lerneinheit	Betrieb präsentieren	Lektionen	10
g2 Verkaufskanäle für Wein bestimmen und Verkaufsanlass durchführen <i>Weinfachleute bestimmen geeignete Verkaufskanäle für ihren Wein und führen einen Verkaufsanlass durch, z.B. in ihrem Betrieb oder an einer Messe. Sie zeichnen sich durch eine überzeugende Auftrittskompetenz aus. Gegenüber den Kundinnen und Kunden nehmen sie eine freundliche, zuvorkommende und interessierte Haltung ein.</i> Weinfachleute bestimmen geeignete Verkaufskanäle, um ihren Wein entsprechend den Vorgaben der Betriebsleitung zu vermarkten. Bei Verkaufsanlässen wirken sie in der Vorbereitung und Durchführung selbständig mit. Sie stellen den Kundinnen und Kunden ihren Betrieb vor, präsentieren den Wein und servieren ihn fachge-recht. Sie führen ein Verkaufsgespräch durch und dokumentieren das Ergebnis nach Abschluss. Schliesslich verabschieden sie die Kundinnen und Kunden zuvor-kommend und sorgen für Ordnung in den Verkaufsräumlichkeiten.			
LZ Nr	Leistungsziele BFS	Hinweise	
g2.3	Sie präsentieren ihren Betrieb in geeigneter Form (z.B. anhand eines Videos oder einer Dokumentation). (K3)		
g2.1	Sie zeigen Vor- und Nachteile verschiedener Verkaufskanäle auf (z.B. Direktvermarktung, Önotourismus).		

2. Lehrjahr

Handlungskompetenzbereich d Pflanzen und Pflegen von Reben

Handlungs-kompetenzen	Lerneinheiten	Lektionen
	Beide Fachrichtungen	
HKB d	Pflanzen und Pflegen von Reben	20
d1	Rebsorte und Unterlage auswählen	10
d7	Laubarbeiten mechanisieren und Ertrag regulieren	10
	Fachrichtung Winzerin/Winzer	
HKB d	Pflanzen und Pflegen von Reben	80
d3, d4	Jungreben setzen und pflegen	10
d8	Reben schützen	60
d2	Boden und Begrünung pflegen	10



Lerneinheit	Rebsorte und Unterlage auswählen	Lektionen	10
d1 Markt und Standort beurteilen und Traubensorten wählen			
LZ Nr	Leistungsziele BFS	Hinweise	
d1.2a	Sie bestimmen Rebsorten und Unterlagen mit ihren zentralen Eigenschaften (z.B. in Bezug auf Ökologie, Klimawandel, Wirtschaftlichkeit). (K3)		
d1.2b	Sie erläutern die Vor- und Nachteile von resistenten Traubensorten. (K2)		

Lerneinheit	Laubarbeiten mechanisieren und Ertrag regulieren	Lektionen	10
d7 Laubarbeiten verrichten			
LZ Nr	Leistungsziele BFS	Hinweise	
d7.2	Sie erläutern die Vorgehensweisen zur Regulierung der Traubenmenge entsprechend den Schnittsystemen. (K2)		
d7.3	Sie beschreiben die Vor- und Nachteile von Maschinen und Materialien für die Ausführung von Laubarbeiten. (K2)		



Lerneinheit	Jungreben setzen und pflegen	Lektionen	10
d3 Junganlagen planen und bauen <i>Weinfachleute Fachrichtung Winzer planen und bauen eine Junganlage. Dazu bringen sie einerseits ein Kostenbewusstsein mit. Andererseits ist ein präzises Arbeiten von Bedeutung, damit die Anlage maschinell bearbeitet werden kann.</i> Weinfachleute Fachrichtung Winzer roden zunächst die alte Rebanlage, entfernen Wurzelrückstände und bereiten den Boden vor. Weiter planen sie die neue Anlage: Sie erarbeiten einen Vorschlag für die Pflanzdichte, das Erziehungssystem sowie geeignete Unterstützungsvorrichtungen. Ausserdem berechnen sie die Anzahl Jungreben sowie den Materialbedarf für eine neue Parzelle. Auf dieser Grundlage richten sie die Rebzeilen aus und bauen die neue Anlage. Bei Bedarf installieren sie Schutzmassnahmen, z.B. gegen Hagel. Die Rebanlage unterhalten sie regelmässig und stellen deren Funktion sicher. d4 Jungreben setzen und pflegen <i>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.</i> 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.			
LZ Nr	Leistungsziele BFS	Hinweise	
d4.1	Sie erläutern das Vorgehen bei der Pflanzenvermehrung sowie die relevanten gesetzlichen Vorgaben. (K2)	üK 8 (Winzer) Reben vermehren d4.1	
d4.3	Sie zeigen verschiedene Bewässerungstechniken auf. (K2)		
d4.4	Sie beschreiben den Stockaufbau (Formationschnitt) bei Jungreben. (K2)		
d3.7a	Sie beschreiben die Vor- und Nachteile verschiedener Bewässerungssysteme. (K2)		
d3.4b	Sie erläutern die Bestellfristen für Jungreben. (K2)		
Allgemeine Hinweise Lerndokumentationseintrag: 02-WF-d3-d4 Reben pflanzen und pflegen üK 6 (Winzer) Anlagen erstellen, Reben setzen, Schutzmassnahmen installieren d3.6			



Lerneinheit	Reben schützen	Lektionen	60
d2 Boden und Begrünung unterhalten und pflegen d8 Reben vor Schadorganismen schützen <i>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).</i> 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.			
LZ Nr	Leistungsziele BFS	Hinweise	
d2.1b	Vorbeugende Massnahmen zur Stärkung der Widerstandsfähigkeit von Pflanzen gegen Krankheiten und Schädlinge aufzeigen (K2)	Fachbewilligung Pflanzenschutz	
d8.1e	In einer Kultur die häufigsten Krankheiten und Schädlinge erkennen und das Schadenspotenzial und die Bekämpfungsschwelle aufzeigen (K3)	Fachbewilligung Pflanzenschutz	
d8.1f	Informationsquellen und Prognosesysteme für den Pflanzenschutz aufzeigen und als Entscheidungshilfen nutzen (K3)	Fachbewilligung Pflanzenschutz	
d8.1g	Das Prinzip des integrierten Pflanzenschutzes und die Pflanzenschutzpyramide erklären und anwenden (K3)	Fachbewilligung Pflanzenschutz	
d8.3a	Sie beschreiben typische Symptome, die durch Schadorganismen hervorgerufen werden. (K2)		
d8.3b	Sie erläutern das Schadschwellenprinzip. (K2)		
d8.4a	Sie zeigen Zusammenhänge der direkten Massnahmen zur Eindämmung von Schadorganismen an Rebkulturen und deren Wirkung auf Ökosysteme auf. (K4)		
d8.4b	Sie erläutern die Strategien zu den Pflanzenschutzmitteln. (K2)		
d8.4c	Sie beschreiben die verschiedenen Hilfsmittel für den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln. (K2)		



d8.4d	Anhand von Etiketten und Packungsbeilagen die vorgeschriebenen Schutzmassnahmen befolgen (K3)	Fachbewilligung Pflanzenschutz
d8.4e	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)	Fachbewilligung Pflanzenschutz
d8.4f	Die Bedeutung von Rückstandshöchstgehalten gemäss Lebensmittelgesetzgebung und von Wartefristen beim Einsatz von Pflanzenschutzmitteln beschreiben, Wartefristen aus Hilfsmitteln herauslesen und einhalten (K3)	Fachbewilligung Pflanzenschutz
d8.4g	Den richtigen Druck im Zusammenhang mit Düsengrösse, Geschwindigkeit und Ausbringmenge gemäss Anleitung einstellen, um Verluste zu vermeiden und mit möglichst wenig Wirkstoffen eine hohe Wirksamkeit zu erzielen (K3)	Fachbewilligung Pflanzenschutz
d8.4h	Die Aufwandmenge und richtige Konzentration der Spritzbrühe berechnen und Restmengen vermeiden (K3)	Fachbewilligung Pflanzenschutz
d8.4i	Abdrift, Verdunstung und Abschwemmung beim Ausbringen von Pflanzenschutzmitteln vermeiden (K3)	Fachbewilligung Pflanzenschutz
d8.4j	Chronische und akute Wirkung von Pflanzenschutzmitteln auf Organismen unterscheiden und Gefahren im Umgang mit Pflanzenschutzmitteln beschreiben, die zu einer akuten oder chronischen Belastung von Organismen führen können (K2)	Fachbewilligung Pflanzenschutz
d8.4k	Die Bedeutung der Luftmenge und der Luftgeschwindigkeit beim Einsatz von Gebläsespritzen erklären (K2)	Fachbewilligung Pflanzenschutz
d8.4l	Unterschiede im Abbauverhalten von Pflanzenschutzmitteln und den Einfluss auf die Lebensmittelqualität erklären (K2)	Fachbewilligung Pflanzenschutz
d8.8a	Sie zeigen anhand von Beispielen verschiedene Wildschutzmassnahmen auf. (K3)	
d8.8b	Sie erläutern, wie Schutznetze angebracht werden müssen, damit sie nicht zu Fallen für Vögel oder andere Wildtiere werden. (K2)	
Allgemeine Hinweise Lerndokumentationseintrag: 02-WF-d8-Reben schützen		



Lerneinheit	Boden und Begrünung pflegen	Lektionen	10
d2 Boden und Begrünung unterhalten und pflegen Weinfachleute Fachrichtung Winzer unterhalten und pflegen den Boden sowie die Begrünung im Rebberg. Um geeignete Massnahmen ergreifen zu können, ist eine intensive Auseinandersetzung mit ihrem eigenen Standort von Bedeutung. Dazu nutzen sie ihre gute Beobachtungsgabe und tauschen sich mit anderen Weinfachleuten in der Region aus. Sie sind sich der ökologischen Auswirkungen von Bodenpflegemassnahmen bewusst und setzen, wenn möglich nachhaltige Methoden ein, wie etwa die mechanische Regulierung. Weinfachleute Fachrichtung Winzer bestimmen die verschiedenen Pflanzen im Rebberg sowie geeignete Massnahmen für deren Pflege und Unterhalt. Sie berücksichtigen dabei die klimatischen und regionalen Bedingungen und vermeiden Stress der Reben. Auch für die Bodenpflege legen sie Massnahmen fest und bereiten die benötigten Maschinen und Geräte vor. Sie pflegen die Fahrgasse und den Unterstockbereich, z.B. durch Einsaat, Kreiselegge, Mähen, Mulchen oder Unkrautregulierung.			
LZ Nr	Leistungsziele BFS	Hinweise	
d2.1a	Sie beschreiben Pflege- und Unterhaltsmassnahmen der Begleitflora sowie deren Vor- und Nachteile. (K2)		
d2.3b	Sie erläutern Vor- und Nachteile verschiedener Techniken zur Pflege der Fahrgasse und des Unterstockbereichs (z.B. Wahl der Begrünung, Schnitttechnik, Biodiversität). (K2)		
Allgemeine Hinweise Mögliche didaktische Umsetzung: Herbarium, aufbauend auf Vorwissen aus den Lerneinheiten «Aufbau und Eigenschaften der Pflanzen berücksichtigen» und «Schadorganismen feststellen und Begleitflora beobachten» (1. Lehrjahr, HK a3, LZ a3.1) Lerndokumentationseintrag: 02-WF-d2- Boden und Begrünung unterhalten und pflegen			



Handlungskompetenzbereich e: Ernten von Trauben

Handlungs-kompetenzen	Lerneinheiten	Lektionen
	Beide Fachrichtungen	
HKB e	Ernten von Trauben	40
e1	Ertragsziele erreichen	10
e2	Erntezeitpunkt festlegen	10
e3	Ernte organisieren	10
e4	Erntematerial reinigen	10

Lerneinheit	Ertragsziele erreichen	Lektionen	10
e1 Traubenernte schätzen und Ertrag regulieren			
LZ Nr	Leistungsziele BFS	Hinweise	
e1.1b	Sie berechnen anhand von Beispielen Flächen und Gewichte. (K3)		
e1.1d	Sie schlagen die Gewichte verschiedener Traubensorten nach. (K1)		
e1.2	Sie erläutern die gesetzlichen Vorgaben in Bezug auf die Ertragsmenge. (K2)		
e1.3	Sie stellen die erhobenen Daten in verschiedenen Formen dar. (K3)		
e1.4a	Sie erklären die Auswirkungen der Regulierung. (K2)		
Allgemeine Hinweise Lerndokumentationseintrag : 02-WF-e1-Ertragsmenge einer Parzelle abschätzen Estimer la quantité de raisin d'une parcelle			



Lerneinheit	Erntezeitpunkt festlegen	Lektionen	10
e2 Beeren analysieren und beurteilen			
LZ Nr	Leistungsziele BFS	Hinweise	
e2.3a	Sie bestimmen mit verschiedenen Mess- und Analysegeräten den Säuregehalt, den pH-Wert, den Zuckergehalt und das Beerengewicht. (K3)		
e2.3c	Sie zeigen die Zusammenhänge zwischen dem Säuregehalt, dem pH-Wert und dem Zuckergehalt im Reifeprozess auf. (K3)		
e2.3d	Sie erläutern die verschiedenen Inhaltsstoffe sowie die biochemischen Reifeprozesse der Trauben. (K2)		
e2.3e	Sie definieren die verschiedenen Reifegrade (technologische, phenolische, aromatische und önologische Reife) entsprechend dem angestrebten Ziel und den geltenden gesetzlichen Anforderungen. (K2)		
e2.4	Sie beschreiben die Reifeanforderungen des Saftes, der Beere, der Schale und der Kerne entsprechend dem herzustellenden Produkt. (K2)		

Lerneinheit	Ernte organisieren	Lektionen	10
e3 Ernte vorbereiten und organisieren			
LZ Nr	Leistungsziele BFS	Hinweise	
e3.1a	Sie erklären die verschiedenen Weinstile und Keltertechniken. (K2)		
e3.2	Sie erläutern die Eigenschaften der verschiedenen Traubensorten (z.B. frühreif, krankheitsanfällig). (K2)		
Allgemeine Hinweise Lerndokumentationseintrag 02-e3-Ernte organisieren Organisation opérationnelle des vendanges			



Lerneinheit	Erntematerial reinigen	Lektionen	10
e4 Trauben ernten und transportieren			
LZ Nr	Leistungsziele BFS	Hinweise	
e4.4a	Sie erläutern das Reinigungskonzept (HACCP). (K2)		
e4.4b	Sie erklären die Vor- und Nachteile sowie die Gefahren der verschiedenen Reinigungsmittel. (K2)		

Handlungskompetenzbereich f: Keltern von Trauben

Handlungs-kompetenzen	Lerneinheiten	Lektionen
	Beide Fachrichtungen	
HKB f	Keltern von Trauben	25
f1	Trauben analysieren	10
f2	Den Pressvorgang anpassen	15
	Fachrichtung Kellerwirtschaft	
HKB f	Keltern von Trauben	80
f3, f4	Gärungsprozesse begleiten	50
f5, f6	Wein stabilisieren	30

Lerneinheit	Trauben analysieren	Lektionen	10
f1 Weinkeller vorbereiten			
LZ Nr	Leistungsziele BFS	Hinweise	
f1.1a	Sie beschreiben den Verwendungszweck der verschiedenen Analysegeräte (z.B. Zuckergehalt der Trauben messen). (K2)		
f1.1b	Sie beschreiben und kalibrieren die Werkzeuge zur Analyse von Trauben und Most. (K3)		
Allgemeine Hinweise Lerndokumentationseintrag 02-WF-f1-Reinigung und Funktionskontrolle Kellereimaschinen			



Lerneinheit	Den Pressvorgang anpassen	Lektionen	15
f2 Trauben annehmen und verarbeiten			
LZ Nr	Leistungsziele BFS	Hinweise	
f2.1	Sie nennen die Vor- und Nachteile (auch ökonomische) verschiedener Kellereimaschinen (z.B. Presse, Sortieranlage, Abbeermaschine, Pumpen) und Gärgebinde und beschreiben deren Funktion und Unterhalt. (K2)		
f2.2a	Sie beschreiben die verschiedenen Krankheiten und Schäden der Trauben und erklären ihre Auswirkungen auf den weiteren Verarbeitungsprozess. (K2)		
f2.2b	Sie erstellen ein Verarbeitungsprotokoll für beschädigtes Traubengut. (K3)		
f2.3	Sie lesen Messwerte fachgerecht ab und interpretieren die Analyseresultate. (K3)		
f2.4	Sie erläutern die Bedeutung des Leseattests für die Kellerkontrolle und füllen dieses exemplarisch aus. (K2)		
f2.6b	Sie beschreiben den Pressprozess sowie die qualitativen und wirtschaftlichen Auswirkungen. (K2)		
Allgemeine Hinweise Lerndokumentationseinträge: 02-WF-f2- Eingangskontrolle eines Traubenpostens 02-WF-f2-Kelterung eines Weines begleiten			



Lerneinheit	Gärungsprozess begleiten	Lektionen	50
f3 Trauben einmaischen und vergären <i>Weinfachleute der Fachrichtung Kellerwirtschaft maischen Trauben ein und begleiten den Gärprozess. Dabei gehen sie sparsam mit Ressourcen (v. a. Wasser) um, fördern geschlossene Kühlkreisläufe und prüfen die Möglichkeit von Wärmerückgewinnung.</i> Weinfachleute der Fachrichtung Kellerwirtschaft pumpen den Presssaft in die Tanks und geben Hilfsstoffe bei. Den Saft klären sie entsprechend dem angestrebten Produkt. Sie analysieren ihn und geben allenfalls Zusatzstoffe hinzu. Sie rehydrieren die Hefe oder stellen einen Hefeansteller her und geben diese/n zum Saft hin-zu. Den Gärverlauf kontrollieren und dokumentieren sie. Sie bearbeiten die Maische mit verschiedenen Extrahierungsverfahren. Bei Gärproblemen greifen sie recht-zeitig ein. Sie ziehen die Grobhefe ab und halten die Gebinde spundvoll. f4 biologischen Säureabbau einleiten <i>Weinfachleute der Fachrichtung Kellerwirtschaft leiten den biologischen Säureabbau ein, falls dies für den gewünschten Weinstil nötig ist. Dieser Prozess erfordert eine genaue Temperaturkontrolle und die strikte Einhaltung von Hygienevorschriften.</i> Weinfachleute der Fachrichtung Kellerwirtschaft analysieren Jungwein und entscheiden, ob ein biologischer Säureabbau (BSA) durchgeführt wird oder nicht. Um den BSA-Prozess einleiten zu können, passen sie die Temperatur und den pH-Wert des Jungweins an und führen allenfalls Bakterienkulturen hinzu. Sie beurteilen die Milch-, Apfel- und Weinsäure. Bei Unstimmigkeiten leiten sie in Zusammenarbeit mit den Verantwortlichen entsprechende Massnahmen ein.			
LZ Nr	Leistungsziele BFS	Hinweise	
f3.2	Sie beschreiben die verschiedenen Klärverfahren (statisches und dynamisches Klären). (K2)		
f.3.3b	Sie beschreiben die verschiedenen Anreicherungsverfahren (Zuckerung, Umkehrosmose, Unterdruckverfahren, Ansäuerung). (K2)		
f3.4a	Sie beschreiben die Eigenschaften von Hefe. (K2)		
f3.4b	Sie erklären die Unterschiede zwischen Reinzuchthefer und Spontangärung. (K2)		
f3.5b	Sie erklären den Einfluss von Zucker, Temperatur und Alkohol auf den Gärverlauf. (K2)		
f3.6	Sie beschreiben die verschiedenen Maischegärverfahren. (K2)		
f3.1a	Sie beschreiben die Eigenschaften der verschiedenen Hilfsstoffe, deren Einsatzzweck und die Dosierung. (K2)		



f4.1	Sie beschreiben den BSA-Prozess (physikalische und chemische Veränderungen). (K2)	
f4.2	Sie nennen die Voraussetzungen für einen BSA-Prozess. (K1)	
f4.3a	Sie interpretieren ein Chromatogramm. (K3)	
Allgemeine Hinweise Lerndokumentationseinträge: 02-WF-f3-Die Maische analysieren (Analyser le moût) 02-WF-f3-f4-Gärungsprozesse steuern/begleiten (Conduire les fermentations)		



Lerneinheit	Wein stabilisieren	Lektionen	30
f5 Wein stabilisieren			
<i>Weinfachleute der Fachrichtung Kellerwirtschaft achten beim Stabilisieren von Wein auf eine Schonung der Ressourcen, insbesondere von Wasser.</i>			
Weinfachleute der Fachrichtung Kellerwirtschaft stabilisieren den Wein mikrobiologisch, chemisch und physikalisch. Mikroorganismen im Wein reduzieren sie mit verschiedenen Verfahren und Hilfsmitteln (z.B. Filtration).			
f6 Wein ausbauen und pflegen			
<i>Weinfachleute der Fachrichtung Kellerwirtschaft bauen den Wein aus. Damit stellen sie sicher, dass er sich gemäss Vorgabe entwickelt und sich seine organoleptischen Eigenschaften nicht verändern. Es ist wichtig, dass sich Weinfachleute der Fachrichtung Kellerwirtschaft konsequent an die Verfahrensabläufe und die Hygienevorschriften halten. Sie beobachten das Auftreten neuer Mikroorganismen aufgrund des Klimawandels, prüfen deren Einfluss auf den Weingeschmack und passen ihre Verfahren und Produkte entsprechend den neuen Konsumentenwünschen an.</i>			
Weinfachleute der Fachrichtung Kellerwirtschaft beurteilen den Wein regelmässig sensorisch und analytisch (Sulfite, Qualität, mikrobiologische Belastung, Weinfehler). Wenn sie beim Wein regulierende Massnahmen vornehmen, dokumentieren sie diese. Sie bauen verschiedene Weine entsprechend dem angestrebten Produkt in den Gebinden aus. Sie filtrieren den Wein, falls dies für das angestrebte Produkt vorgesehen ist. Sie degustieren Vorproben möglicher Assemblagen und definieren diese in Absprache mit den Verantwortlichen. Sie stellen die Gebinde für die Assemblagen bereit und verschneiden die Weine nach Vorgabe abfüllfertig. Die Assemblagen dokumentieren sie.			
LZ Nr	Leistungsziele BFS	Hinweise	
f5.1c	Sie berechnen die Zugabe der Schwefligen Säure entsprechend den gesetzlichen Vorgaben. (K3)		
f5.1a	Sie erläutern die Vor- und Nachteile der verschiedenen Hilfsmittel, die für die mikrobiologische, physikalische und chemische Stabilisierung von Wein verwendet werden (Sulfite, Ascorbinsäure etc.). (K2)		
f5.1b	Sie erklären die mikrobiologischen, chemischen und physikalischen Vorgänge der Weinstabilisierung. (K2)		
f6.4	Sie erläutern die Vor- und Nachteile der verschiedenen Filtrationsverfahren und Filtertypen. (K2)	üK 6 (Kellerwirtschaft) f6.4	
Allgemeine Hinweise Lerndokumentationseintrag: 02-WF-f5-f6-Filtrieren (Filterer)			



Handlungskompetenzbereich g: Vermarkten von Produkten

Handlungs-kompetenzen	Lerneinheiten	Lektionen
	Beide Fachrichtungen	
HKB g	Vermarkten von Produkten	15
g1	Wein degustieren und Qualität beurteilen	10
g2	Wein verkaufen	5

Lerneinheit	Wein degustieren und Qualität beurteilen	Lektionen	10
g1 Wein degustieren und Qualität beurteilen			
LZ Nr	Leistungsziele BFS	Hinweise	
g1.2a	Sie bewerten die Weine organoleptisch nach den offiziellen Kriterien und Bewertungsblätter/Verkostungsbogen des OIV. (K3)		
g1.3	Sie beschreiben die Vorzüge und Fehler von verschiedenen Weinsorten mit dem fachgerechten Vokabular. (K3)		
g1.2b	Sie beschreiben die grundlegenden sensorischen Eigenschaften von Weinsorten der wichtigsten weltweiten Weinregionen. (K2)		

Lerneinheit	Wein verkaufen	Lektionen	5
g2 Verkaufskanäle für Wein bestimmen und Verkaufsanlass durchführen			
LZ Nr	Leistungsziele BFS	Hinweise	
g2.5a	Sie erläutern Kriterien für ein erfolgreiches Verkaufsgespräch. (K2)		
g2.2c	Sie erarbeiten ein Konzept für einen Verkaufsanlass. (K3)		



3. Lehrjahr

Handlungskompetenzbereich d: Pflanzen und Pflegen von Reben

Handlungs-kompetenzen	Lerneinheiten	Lektionen
	Beide Fachrichtungen	
HKB d	Pflanzen und Pflegen von Reben	20
d1	Markt analysieren	20
	Fachrichtung Winzerin/Winzer	
HKB d	Pflanzen und Pflegen von Reben	100
d2	Bodenpflegestrategie entwickeln	50
d3	Junganlagen planen und bauen	50
d6	Reben ernähren	30
d8	Pflanzenschutzstrategie entwickeln	70

Lerneinheit	Markt analysieren	Lektionen	20
d1 Markt und Standort beurteilen und Traubensorten wählen			
LZ Nr	Leistungsziele BFS	Hinweise	
d1.1b	Sie beschreiben Vor- und Nachteile verschiedener Absatzkanäle. (K2)		
d1.1c	Sie beschreiben die zentralen Elemente des regionalen Weinmarktes. (K2)		
d1.2c	Sie zeigen anhand von aktuellen Publikationen Markttrends auf. (K2)		
Allgemeine Hinweise Vernetzung mit Handlungskompetenz g2 Lerndokumentationseintrag: 03-WF-d1-Rebsorten für eine Remontierung vorschlagen			

Lerneinheit	Bodenpflegestrategie entwickeln	Lektionen	50
d2 Boden und Begrünung unterhalten und pflegen			
LZ Nr	Leistungsziele BFS	Hinweise	
d2.2b	Sie erläutern die Auswirkungen von Bodenpflege-massnahmen auf die Rebe und auf die lang-		



	fristige Bodenfruchtbarkeit (z.B. Stickstofffrei- setzung). (K2)	
d2.3a	Sie erläutern Vor- und Nachteile der Bodenbear- beitungsgeräte im Rebberg. (K2)	üK4 (Winzer) Weinbau- maschinen und Smartfarming d2.3
d2.2a	Sie beschreiben gebräuchliche Bodenpflege- massnahmen im Rebberg mit ihren Vor- und Nachteilen (inkl. Unterstock und Gasse). (K2)	
d2.2c	Sie beschreiben die Massnahmen zur Vermei- dung von Erosion und Bodenverdichtung. (K2)	

Lerneinheit	Junganlage planen und bauen	Lektionen	50
d3 Junganlagen planen und bauen d4 Jungreben setzen und pflegen			
LZ Nr	Leistungsziele BFS	Hinweise	
d3.2	Sie erläutern die Vor- und Nachteile verschiede- nen Methoden zur Vorbereitung des Bodens (z.B. Gründüngung). (K2)		
d3.3a	Sie erläutern die gesetzlichen Abstandsaufgaben. (K2)		
d3.3b	Sie beschreiben die Vor- und Nachteile von ver- schiedenen Erziehungssystemen und Unterstüt- zungsvorrichtungen. (K2)		
d3.4a	Sie berechnen die benötigten Materialien sowie die Kosten einer Neuanlage anhand von Beispi- len. (K3)		
d4.2	Sie vergleichen die Kosten für die manuelle und maschinelle Erstellung einer Rebanlage (inkl. Bepflanzung). (K2)	üK 6 (Winzer) Anlagen erstellen, Reben setzen, Schutzmass- nahmen installieren d4.2	
d3.5	Sie wenden den Satz von Pythagoras an. (K3)		
d3.7b	Sie berechnen die Kosten einer Bewässerungs- anlage anhand von Beispielen. (K3)		
d3.7c	Sie berechnen die benötigten Dimensionen (z.B. Rohrdurchmesser, Druck) einer Bewässerungs- anlage anhand von Beispielen. (K3)		



Lerneinheit	Reben ernähren	Lektionen	30
d6 Reben ernähren <i>Weinfachleute Fachrichtung Winzer ernähren Reben bedarfsgerecht. Sie berücksichtigen Nährstoffkreisläufe sowie die Auswirkungen von Dünger auf das gesamte Ökosystem (Boden, Gewässer, Luft, Pflanzen). Damit tragen sie zur Erhaltung und Förderung einer nachhaltigen Bodenfruchtbarkeit bei.</i> Weinfachleute Fachrichtung Winzer beurteilen den Ernährungszustand von Reben und berechnen deren Nährstoffbedarf anhand einer Bodenanalyse. Auf dieser Grundlage erstellen sie einen Düngungsplan für den Rebberg. In Abhängigkeit der Düngungsform (mineralisch oder organisch) legen sie den Ausbringungszeit-punkt fest und bringen den Dünger schliesslich fachgerecht aus.			
LZ Nr	Leistungsziele BFS	Hinweise	
d6.4	Sie beschreiben die Vor- und Nachteile der verschiedenen organischen und mineralischen Düngungsformen. (K2)	üK4 (Winzer) Weinbau- maschinen und Smartfarming d6.4	
d6.3	Sie erstellen anhand von Laborresultaten von Bodenproben Düngungspläne. (K3)		
d6.2	Sie berechnen den Nährstoffbedarf von Reben anhand von Beispielen und unter Berücksichtigung der Wechselwirkungen verschiedener Nährstoffe und organischen Düngerquellen. (K3)		
d6.1	Sie bestimmen anhand von Beispielen Mangel- und Überschusssymptome bei Reben. (K3)		
Allgemeine Hinweise Lerndokumentationseinträge: 02-WF-d6 Reben düngen (fertiliser la vigne) 03-WF-d6 Einen Düngungsplan erstellen (établir un pan de fumure)			



Lerneinheit	Pflanzenschutzstrategie entwickeln	Lektionen	70
d8 Reben vor Schadorganismen schützen			
LZ Nr	Leistungsziele BFS	Hinweise	
d8.1a	Sie erläutern die biologischen Zyklen der häufigsten Schadorganismen bei Reben. (K2)		
d8.1b	Sie erläutern den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln zur Eindämmung von Schadorganismen an Rebkulturen gemäss dem Schadschwellenprinzip. (K2)		
d8.1c	Sie beschreiben die Voraussetzungen für ein optimales Gleichgewicht zwischen Nützlingen und Schädlingen. (K2)		
d8.1d	Sie interpretieren Prognosemodelle zur Eindämmung von Schadorganismen an Rebkulturen. (K4)		
d8.2	Sie beschreiben mögliche prophylaktische Massnahmen zur Vorbeugung von Schadorganismen an Reben. (K2)		
Allgemeine Hinweise Lerndokumentationseintrag: 03-WF-d8-interpréter et appliquer le plan de traitement			

Handlungskompetenzbereich f: Keltern von Trauben

Handlungskompetenzen	Lerneinheiten	Lektionen
	Fachrichtung Kellerwirtschaft	
HKB f	Keltern von Trauben	200
f3, f4	Gärungsprozesse steuern	50
f5	Stabilisierungen steuern	20
f6	Wein ausbauen und pflegen	60
f7	Wein abfüllen	70



Lerneinheit	Gärungsprozesse steuern	Lektionen	50
f3 Trauben einmaischen und vergären			
f4 biologischen Säureabbau einleiten			
LZ Nr	Leistungsziele BFS	Hinweise	
f3.6	Sie beschreiben die verschiedenen Maischegärverfahren. (K2)		
f3.3b	Sie beschreiben die verschiedenen Anreicherungsverfahren (Zuckerung, Umkehrosmose, Unterdruckverfahren, Ansäuerung). (K2)		
f3.4c	Sie beschreiben den Herstellungsprozess eines Hefeanstellers. (K2)		
f3.5c	Sie erläutern, wie sie die Steuerung der Gärungstemperaturen ressourcen- und energieeffizient umsetzen können. (K2)		
f3.5a	Sie interpretieren ein Gärprotokoll. (K3)		
f3.1b	Sie schlagen die gesetzlichen Grundlagen zu den Hilfsstoffen im Lebensmittelgesetz nach und erläutern deren Bedeutung. (K2)		
f3.3a	Sie analysieren den Saft oder die Maische (z.B. hinsichtlich Zucker, Säure, pH) und geben allenfalls Zusatzstoffe unter Berücksichtigung der entsprechenden Richtlinien hinzu. (K4)		
f4.1	Sie beschreiben den BSA-Prozess (physikalische und chemische Veränderungen). (K2)		
f4.3b	Sie interpretieren Analyseresultate. (K3)		
Allgemeine Hinweise Lerndokumentationseintrag: 03-WF-f4-f5-Den Wein stabilisieren (Stabiliser le vin)			



Lerneinheit	Stabilisierungen steuern	Lektionen	20
f5 Wein stabilisieren			
LZ Nr	Leistungsziele BFS	Hinweise	
f5.1c	Sie berechnen die Zugabe der Schwefligen Säure entsprechend den gesetzlichen Vorgaben. (K3)		
f5.1b	Sie erklären die mikrobiologischen, chemischen und physikalischen Vorgänge der Weinstabilisierung. (K2)		
f5.1.a	Sie erläutern die Vor- und Nachteile der verschiedenen Hilfsmittel, die für die mikrobiologische, physikalische und chemische Stabilisierung von Wein verwendet werden (Sulfite, Ascorbinsäure etc.). (K2)		
Allgemeine Hinweise Lerndokumentationseintrag: 03-WF-f4-f5-Den Wein stabilisieren (Stabiliser le vin)			

Lerneinheit	Wein ausbauen und pflegen	Lektionen	60
f6 Wein ausbauen und pflegen			
LZ Nr	Leistungsziele BFS	Hinweise	
f6.3a	Sie beschreiben die verschiedenen Verfahren zum Weinausbau und allfällige Einschränkungen entsprechend der Produktionsform (z.B. Mikrooxygenation, Batonnage, Schönungen). (K2)		
f6.4	Sie erläutern die Vor- und Nachteile der verschiedenen Filtrationsverfahren und Filtertypen. (K2)	üK 6 (Kellerwirtschaft) f6.4	
f6.5	Sie erklären die Richtlinien für die Assemblagen. (K2)		
f6.3b	Sie beschreiben die Eigenschaften sowie die Vor- und Nachteile der verschiedenen Gebindearten (z.B. Holz, Eier, Amphoren, Inoxgebinde). (K2)	üK 4 (Kellerwirtschaft) Reinigung und Wartung von Keller und Kellermaterial: f6.3	
f6.1a	Sie wenden verschiedene Analyseverfahren zur Beurteilung des Weins an und interpretieren die Ergebnisse. (K4)		



f6.1b	Sie erklären die verschiedenen Weinfelder. (K2)	
f6.2	Sie schlagen die Richtlinien für die Rückverfolgbarkeit des Weins nach. (K1)	
Allgemeine Hinweise Lerndokumentationseintrag: 03-WF-f6-Kellerbuch ausfüllen (Remplir les fiches de cave)		

Lerneinheit	Wein abfüllen	Lektionen	70
f7 Wein abfüllen Weinfachleute der Fachrichtung Kellerwirtschaft füllen Wein in verschiedene Gebinde ab. Um den Qualitätsanforderungen gerecht zu werden, ist das Einhalten des Hygienekonzepts zentral. Weinfachleute der Fachrichtung Kellerwirtschaft müssen gut organisiert und offen für Veränderungen sein. Der Geschmack und die Gewohnheiten der Konsumentinnen und Konsumenten verändern sich stetig (z.B. das Bedürfnis nach kleineren Flaschen oder nachhaltigeren Materialien). Dem muss beim Abfüllen von Wein Rechnung getragen werden. Weinfachleute der Fachrichtung Kellerwirtschaft kontrollieren das Abfüllmaterial und stellen es bereit. Dabei stellen sie sicher, dass die gesetzlichen Vorgaben der Produktkennzeichnung eingehalten werden. Sie planen und organisieren den Abfüllprozess (Mitarbeitende, Lagerplatz, Maschinen etc.). Sie richten die Abfüllanlage ein und sterilisieren sie, bevor sie den Wein in die entsprechenden Gebinde abfüllen. Sie kontrollieren und dokumentieren den Abfüllprozess. Den Bestand des Flaschenlagers weisen sie mittels Inventar nach. Bei geschädigtem Gebinde ergreifen sie Unterhaltmassnahmen. Die Abfälle trennen und entsorgen sie fachgerecht.			
LZ Nr	Leistungsziele BFS	Hinweise	
f7.1	Sie beschreiben die Eigenschaften sowie die Vor- und Nachteile der verschiedenen Abfüllmaterialien (z.B. Gebinde, Verschlüsse, Etiketten) und zeigen die Zusammenhänge mit der Lagerung (z.B. Lagerfähigkeit des Weins, Platzverhältnisse) und deren Einfluss auf die Nachhaltigkeit auf. (K2)		
f7.5	Sie beschreiben die Gefahren des Abfüllprozesses (Verunreinigungen, Füllmengen, maximaler Druck, Arbeitssicherheit). (K2)	üK 7 (Kellerwirtschaft) Abfülltechnik (inkl. innovative Technologien) f7.5	
f7.4	Sie beschreiben den Sterilisationsvorgang. (K2)	üK 7 (Kellerwirtschaft) Abfülltechnik (inkl. innovative Technologien) f7.4	



f7.3a	Sie erstellen eine exemplarische Kosten- und Materialplanung für einen Abfüllprozess (z.B. Mietkosten für Maschinen, Flaschen, Korken). (K3)	
f7.3b	Sie erstellen einen exemplarischen Zeitplan unter Berücksichtigung der Maschinengeschwindigkeit für einen Abfüllprozess. (K3)	
f7.3c	Sie erstellen einen exemplarischen Personaleinsatzplan für einen Abfüllprozess. (K3)	
f7.2	Sie schlagen die gesetzlichen Vorgaben zur Produktkennzeichnung nach. (K1)	
f7.9	Sie erläutern die Richtlinien zur Abfalltrennung und -entsorgung. (K2)	
f7.6	Sie führen ein fiktives Kellerbuch, in dem sie exemplarische Dokumentationen notieren. (K3)	üK 7 (Kellerwirtschaft) Abfülltechnik (inkl. innovative Technologien) f7.6
Allgemeine Hinweise Lerndokumentationseintrag: 03-WF-f7-Wein abfüllen (Conditionner le vin)		

Handlungskompetenzbereich g: Vermarkten von Produkten

Handlungskompetenzen	Lerneinheiten	Lektionen
	Beide Fachrichtungen	
HKB g	Vermarkten von Produkten	15
g1	Wein fachgerecht beschreiben	10
g2	Verkaufsanlässe organisieren	10

Lerneinheit	Wein fachgerecht beschreiben	Lektionen	10
g1 Wein degustieren und Qualität beurteilen			
LZ Nr	Leistungsziele BFS	Hinweise	
g1.2a	Sie bewerten die Weine organoleptisch nach den offiziellen Kriterien und Bewertungsblätter/Verkostungsbogen des OIV. (K3)		



g1.3	Sie beschreiben die Vorzüge und Fehler von verschiedenen Weinsorten mit dem fachgerechten Vokabular. (K3)	
g1.2b	Sie beschreiben die grundlegenden sensorischen Eigenschaften von Weinsorten der wichtigsten weltweiten Weinregionen. (K2)	
Allgemeine Hinweise Lerndokumentationseintrag : 03-WF-g1-Weinqualität beurteilen (Evaluer la qualité du vin)		

Lerneinheit	Verkaufsanlässe organisieren	Lektionen	10
g2 Verkaufskanäle für Wein bestimmen und Verkaufsanlass durchführen			
LZ Nr	Leistungsziele BFS	Hinweise	
g2.2b	Sie erläutern die Preisgestaltung bei verschiedenen Zielgruppen. (K2)		
g2.2a	Sie beschreiben die verschiedenen Zielgruppen für Verkaufsanlässe (z.B. Privatkunden, Wiederverkäufer, Gastronomie). (K2)		
g2.5b	Sie führen ein Verkaufsgespräch als Rollenspiel durch. (K3)		
Allgemeine Hinweise Lerndokumentationseintrag 03-WF-g2-Verkauf und Marketing der verschiedenen Produkte des Betriebs Vente et marketing des différents produits de l'entreprise			

Gültig ab Schuljahr 2026/2027

Stand am 30.04.2025