

Anlage WeinTechAusbV — (zu § 3 Absatz 1 Satz 1)

Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zum Weintechnologen und zur Weintechnologin

Verordnung über die Berufsausbildung zum Weintechnologen und zur Weintechnologin
Stand: 10.06.2019 (konsolidierte Textfassung, kein amtliches Inkrafttretensdatum)

(Fundstelle: BGBl. I 2013, 1372 – 1375)

Lfd. Nr. Teil des Ausbildungsberufsbildes Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten Zeitliche Richtwerte in Wochen im

1. bis 18. Monat 19. bis 36. Monat

1 2 3 4

1 Annehmen von Trauben, Maische, Most und Wein (§ 3 Absatz 3 Nummer 1) a) Behälter und Geräte zur Annahme vorbereiten b) Beschaffenheit prüfen c) Mengen ermitteln d) Qualitätsparameter bestimmen und Qualitätsstufen zuordnen e) Annahmegut zur Weiterverarbeitung bereitstellen f) Parameter dokumentieren 8

2 Verarbeiten von Trauben, Maische und Most (§ 3 Absatz 3 Nummer 2) a) Trauben entrappen und einmaischen b) Trauben und Maischen, insbesondere für die Herstellung von Rosé-, Rot- und Weißwein, zur Weiterverarbeitung vorbereiten c) Maische und Most für die Herstellung von Rosé-, Rot- und Weißwein behandeln d) Maische pressen e) Most vorklären f) Most anreichern und Säure korrigieren g) Trester für die Verwertung vorbereiten, Trub aufbereiten 10
h) Süßreserve für Qualitätsstufen bereiten, lagern und überwachen 4

3 Steuern der alkoholischen Gärung (§ 3 Absatz 3 Nummer 3) a) Gärgebinde vorbereiten und füllen b) Hefemanagement betreiben 4
c) Gärprozesse überwachen, steuern und dokumentierend) Jungwein von der Hefe trennen und Gebinde auffüllen 11

4 Behandeln und Ausbauen von Jungwein und Wein unter Anwendung önologischer Verfahren (§ 3 Absatz 3 Nummer 4) a) Jungwein sensorisch prüfen b) Säuregehalt korrigieren c) Jungwein schwefeln d) Sektgrundwein bereiten e) Trubstoffe durch Klärverfahren abtrennen und verwerten f) Jungwein und Wein produktspezifisch lagern 26

g) Weinfehler korrigieren, Maßnahmen dokumentieren h) Stabilisierungsmaßnahmen durchführen und dokumentieren i) Wein zu Schaum- und Perlwein oder zu einem sonstigen Weinerzeugnis verarbeiten 14

5 Durchführen von Analysen und sensorischen Bewertungen (§ 3 Absatz 3 Nummer 5) a) Proben nehmen b) Untersuchungen zur Bestimmung von Gesamtsäure, Restsüße und schwefeliger Säure durchführen, Ergebnisse entsprechend der Ausbaustufe bewerten und dokumentieren c) Sensorische Bewertungen anhand von Prüfsystemen durchführen 6

d) Ergebnisse von Laboranalysen bewerten e) Weinfehler und Weinkrankheiten feststellen f) bei Abweichungen von Standards und Vorgaben Maßnahmen einleiten 8

6 Abfüllen von Erzeugnissen (§ 3 Absatz 3 Nummer 6) a) Süßreserve dosieren b) Sterilfiltration und keimfreie Abfüllung durchführen c) Füllgebinde, Verschlusssysteme und Etiketten produktbezogen nach Vorgaben bereitstellen und prüfen 6

d) Verschnitte herstellen und Ergebnisse dokumentieren e) Produktstabilität sicherstellen und dokumentieren f) Abfüllanlagen einrichten, umrüsten, bedienen und überwachen 11

7 Lagern von Erzeugnissen, Verpackungsmaterialien sowie Behandlungs- und Betriebsstoffen (§ 3 Absatz 3 Nummer 7) a) Verpackungsmaterialien, Behandlungs- und Betriebsstoffe annehmen, überprüfen, lagern und bereitstellen b) Erzeugnisse lagern, auftragsbezogen kommissionieren und versandfertig machen c) Flurförderzeuge bedienen 5

8 Vorstellen und Vermarkten von Erzeugnissen (§ 3 Absatz 3 Nummer 8) a) produktbezogene Kundenberatungsgespräche führen b) Verkostungen vorbereiten und durchführen c) Kellerbesichtigungen vorbereiten und durchführend) Erzeugnisse sensorisch beschreiben 6

9 Anwenden von Informations- und Kommunikationstechniken, Kellerbuchführung (§ 3 Absatz 3 Nummer 9) a) an der Kellerbuchführung mitwirken b) Informations- und Kommunikationssysteme anwenden; Daten erfassen, sichern und pflegen, Datenschutz beachten c) Informationen beschaffen, bewerten und dokumentieren, fremdsprachliche Fachausdrücke anwenden 4

10 Durchführen von Hygienemaßnahmen (§ 3 Absatz 3 Nummer 10) a) Reinigungs- und Desinfektionslösungen ansetzen und anwenden b) Produktionsanlagen, Leitungssysteme und Lagerbehälter reinigen, desinfizieren und sterilisieren c) Maßnahmen der Personal-, Produkt- und Betriebshygiene durchführend) Hygienemaßnahmen dokumentieren 7

Lfd. Nr. Teil des Ausbildungsberufsbildes Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten Zeitliche Richtwerte in Wochen im

1. bis 18. Monat 19. bis 36. Monat

1 2 3 4

1 Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht (§ 3 Absatz 4 Nummer 1) a)Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, erklärenb)gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennenc)Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennend)wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennene)wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen währendder gesamten Ausbildungzu vermitteln

2 Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 3 Absatz 4 Nummer 2) a)Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes erläuternb)Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Angebot, Beschaffung, Fertigung, Absatz und Verwaltung erklärenc)Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennend)Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben

3 Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit (§ 3 Absatz 4 Nummer 3) a)Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifenb)berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwendenc)Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleitend)Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden, Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen

4 Umweltschutz (§ 3 Absatz 4 Nummer 4) Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere a)mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklärenb)für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwendenc)Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzend)Abfälle vermeiden, Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen

5 Planen und Vorbereiten von Arbeitsabläufen sowie Arbeiten im Team (§ 3 Absatz 4 Nummer 5) a)Arbeitsaufträge entgegennehmen und prüfen, Arbeitsabläufe planen und dokumentieren, Arbeitsschritte festlegenb)Gespräche mit Vorgesetzten, Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und im Team situationsgerecht führenc)Bedarf an Behandlungs- und Betriebsstoffen, Arbeitsmitteln und -geräten ermitteln und auswählen 12

6 Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen (§ 3 Absatz 4 Nummer 6) a)Zwischen- und Endkontrollen anhand des Arbeitsauftrages durchführen und Arbeitsergebnisse dokumentierenb)Zeitaufwand und Materialverbrauch kontrollieren und dokumentierenc)zur kontinuierlichen Verbesserung von Arbeitsvorgängen im Betriebsablauf beitragend)technische Einrichtungen warten 6

e)Maßnahmen zur Vermeidung und Behebung von Fehlern, Qualitätsmängeln und -abweichungen durchführene)f)Ursachen von Fehlern und Qualitätsmängeln systematisch suchen, Fehlerberichte erstellen 8

Zitiervorschlag: Anlage WeinTechAusbV

Quelle: Bundesamt für Justiz, abgerufen 02.07.2026

Nicht-amtliche Lesefassung — verbindlich ist das Bundesgesetzblatt

Provided by nu:legal (<https://recht.nulegal.eu>), the leading open legal database: AI-first, expanding daily, German and European law and case law in full text, free, with an open API for AI agents. Text and data mining expressly permitted.

Herausgeber: Nulegal GmbH, Potsdam.

Dieses Dokument: <https://recht.nulegal.eu/gesetze/WeinTechAusbV/anlage>