AZUFA
AZUBIS & FACHKRÄFTE AUS AFRIKA

Berufsausbildung in Deutschland

Winzer / Winzerin

Sie bewirtschaften den Weinberg, bauen den Wein im Keller aus und vermarkten ihn: eine dreijährige Ausbildung, vom ersten Jahr an bezahlt, auf einem Weingut.



VORAUSSETZUNG	DAUER	DEUTSCH	VERGÜTUNG
Abitur	**3 Jahre**	**B2**	**1.066 bis 1.197 €**
erforderlich	36 Monate	geforderte Sprachstufe	brutto / Monat, Richtwert

Ihr Weg beginnt auf azufa.de.

azufa.de

azufa.de/kontakt/bewerber/

Steckbrief auf azufa.de ansehen

DER BERUF IN 30 SEKUNDEN

Was Winzerinnen und Winzer tun

Winzer beherrschen den gesamten Prozess der Weinerzeugung: Bodenbearbeitung, Rebschnitt und Rebpflege, Lese, Keltern, Gärung, Abfüllung sowie Verkauf und Kundenberatung.

Reben pflegen

Den Boden bearbeiten, pflanzen, die Reben schneiden, Unkraut regulieren, Schädlinge bekämpfen und lesen.

Wein ausbauen

Trauben keltern, die Gärung überwachen und steuern und die Qualität des Weins pflegen.

Verkaufen

Wein abfüllen, etikettieren, verpacken, Kunden beraten und Weine verkosten lassen.

Dieser Beruf passt zu Ihnen, wenn ...

- ✓ Sie gern im Weinberg im Freien arbeiten
- ✓ Sie beim Schneiden und Pflegen der Reben sorgfältig sind
- ✓ Sie sich für Gärung und die Chemie des Weins interessieren
- ✓ Sie gern Kunden beraten und Weine verkosten lassen

Weniger geeignet, wenn ...

- – Sie nicht gern je nach Jahreszeit im Freien arbeiten
- – Sie Technik und Maschinenwartung nicht mögen
- – Sie den Umgang mit Pflanzenschutzmitteln ablehnen

EIN TYPISCHER ARBEITSTAG

07:00 **Arbeiten im Weinberg** : Je nach Jahreszeit die Reben schneiden oder anbinden und ihren Gesundheitszustand prüfen.

09:30 **Bodenbearbeitung** : Den Boden des Weinbergs pflegen und die Unkrautregulierung mit geeigneten Maschinen einstellen.

11:00 **Mostkontrolle** : Most entnehmen und analysieren und die Ergebnisse im Kellerbuch festhalten.

13:30 **Kellerarbeit** : Die Gärung überwachen, den Wein abziehen und unter Beachtung der Hygieneregeln behandeln.

15:00 **Abfüllung** : Flaschen aus Tanks oder Fässern füllen, etikettieren und verpacken.

16:30 **Beratung und Verkostung** : Eine Kundin oder einen Kunden zu den Weinen des Weinguts beraten und probieren lassen.

Rebschnitt und Rebpflege | Bodenbearbeitung | Gärung und Kellerwirtschaft | Grundlagen der Önologie | Abfüllung | Verkauf und Verkostung | Sorgfalt | Technisches Verständnis | Verantwortungsbewusstsein | Kontaktfreude | Ausdauer

DIE AUSBILDUNG

So läuft die Ausbildung ab

In Deutschland lernen Sie, indem Sie arbeiten: Das ist das „duale System“. Sie sind gleichzeitig Beschäftigte oder Beschäftigter eines Betriebs und Schülerin oder Schüler einer Berufsschule.

3 bis 4 Tage pro Woche im Betrieb | **1 bis 2 Tage Schule**

1. Jahr

Weinberg und Grundlagen

- Betrieb und Sicherheit
- Boden, Pflanzung und Rebschnitt
- Erste Arbeiten im Keller

2. Jahr

Weinberg, Keller, Verkauf

- Rebenbau und Pflege
- Weinbereitung und Weinbehandlung
- Zwischenprüfung

3. Jahr

Keller und Selbstständigkeit

- Selbstständige Kellerarbeit
- Abfüllung und Qualität
- Weinvermarktung, Abschlussprüfung

Prüfungen und Abschluss

Eine Zwischenprüfung findet vor Ende des 2. Jahres statt: 3 praktische Aufgaben (höchstens 3 Stunden) mit Fachgespräch und eine schriftliche Prüfung von 90 Minuten. Die Abschlussprüfung besteht aus einem praktischen Teil von höchstens 7 Stunden (Trauben, Keller, Verkauf) und 3 schriftlichen Prüfungen von 120, 120 und 90 Minuten. Der Abschluss wird unter der Aufsicht der Landwirtschaftskammer verliehen.

VERGÜTUNG WÄHREND DER AUSBILDUNG



Durchschnittswerte pro Monat brutto (Quelle: ausbildung.de); sie variieren je nach Region, Branche und Tarifvertrag.

Was Sie für die Bewerbung brauchen

- ✓ Verlangt wird das Abitur oder ein gleichwertiger Abschluss.
- ✓ Verlangt wird das Niveau B2. Ein guter Fachwortschatz im Beruf ist ein echter Vorteil.
- ✓ BERUFENET hebt Geschick, Sorgfalt und technisches Verständnis hervor; gearbeitet wird überwiegend im Freien im Weinberg und im Keller.

Vorzubereitende Unterlagen

- ✓ Lebenslauf und Motivationsschreiben auf Deutsch
- ✓ Übersetzte Abiturzeugnisse und Abschlusszeugnis
- ✓ Nachweis über Deutschkenntnisse B2

NACH DER AUSBILDUNG

Wohin der Weg führen kann

SOFORT

Qualifizierter Winzer

Beschäftigung auf einem Weingut, in einer Kellerei oder einer Winzergenossenschaft.

MIT ERFAHRUNG

Fachkraft für Weinberg oder Keller

Die Verantwortung für einen Bereich des Weinguts, des Weinbergs oder des Kellers übernehmen.

LANGFRISTIG

Winzermeister

Den Winzermeister oder den Weinküfermeister ablegen, um ein Weingut zu leiten.

IHR WEG MIT AZUFA

In vier Schritten zu Ihrer Bewerbung

1

Profil anlegen

Legen Sie auf azufa.de Ihr Bewerberprofil an und prüfen Sie die Voraussetzungen für diesen Beruf.

2

Unterlagen vorbereiten

Halten Sie Lebenslauf, Zeugnisse und Nachweis Ihrer Deutschkenntnisse bereit und verwalten Sie sie in Ihrem Konto.

3

Auf Angebote bewerben

Bewerben Sie sich mit Ihrem Profil auf aktuelle Ausbildungsangebote. Die Betriebe entscheiden über Ihre Bewerbung.

4

Bewerbungen verfolgen

Den Stand Ihrer Bewerbungen sehen Sie jederzeit in Ihrem Konto auf azufa.de.

AZUFA – Azubis & Fachkräfte aus Afrika

AZUFA ist die Plattform für Auszubildende und Fachkräfte aus Afrika, die in Deutschland arbeiten und lernen möchten, und für Betriebe, die Auszubildende suchen.

FRAGEN UND ANTWORTEN

Häufige Fragen

Werde ich während der Ausbildung bezahlt?

Ja. Eine Ausbildungsvergütung ist im Ausbildungsvertrag vorgesehen. Die Höhe hängt von Betrieb, Region und Tarifvertrag ab.

Wie lange dauert die Ausbildung?

36 Monate, also 3 Jahre.

Welches Deutschniveau ist nötig?

Verlangt wird in der Regel B2 (geforderte Sprachstufe). Fragen Sie vor der Bewerbung nach den Anforderungen des Betriebs.

Wo finde ich weitere Informationen?

Auf azufa.de finden Sie die Steckbriefe aller Ausbildungsberufe und aktuelle Angebote. Bei Fragen nutzen Sie das Kontaktformular unter azufa.de/kontakt/bewerber/.

Wichtiger Hinweis

Diese Broschüre informiert über den Beruf und den Ablauf der Ausbildung. Sie ist kein Angebot und keine Zusage: Ob ein Ausbildungsvertrag zustande kommt, entscheidet der jeweilige Betrieb; über Aufenthaltstitel entscheiden die zuständigen Behörden. Alle Angaben ohne Gewähr.

Kontakt

Website: **azufa.de** · Kontaktformular: **azufa.de/kontakt/bewerber/**

https://azufa.de/korridore/DE-AUSB-WINZER-WINZERIN/