

Weintechnologiemeisterin HFP

Weintechnologiemeister HFP

Nahrung

Landwirtschaft

Als Weintechnologiemeisterin oder Weintechnologiemeister führen Sie einen Betrieb, der Wein produziert. Sie planen und steuern die Produktion und sorgen für eine hohe Qualität. Ausserdem vermarkten Sie die Produkte und führen ein Team.

Aufgaben

Weinproduktion leiten

Weinproduktion vom Empfang der Trauben bis zur Abfüllung leiten und organisieren
geeignete Produktionsmethoden bestimmen je nach Traubensorte und Weintyp
Einsatz von Mitarbeitenden und Maschinen planen
Abläufe in der Produktion verbessern
dafür sorgen, dass die Produktion möglichst nachhaltig ist und die Qualität stimmt

Betrieb führen

Chancen und Risiken für den Betrieb analysieren und die langfristige Entwicklung planen, etwa, wenn sich die klimatischen Bedingungen verändern
Budget erstellen, Buchhaltung führen und Investitionen planen, zum Beispiel neue Maschinen
Mitarbeitende führen
Unternehmensstrategie überprüfen und bei Bedarf anpassen, etwa, um auf neuen Märkten den eigenen Wein zu verkaufen
gesetzliche Vorschriften für die Produktion und Betriebsführung beachten

Produkte vermarkten

Weinmarkt beobachten, Bedürfnisse der Kundschaft verstehen und neue Trends aufnehmen
Vermarktung der Produkte organisieren, etwa Werbung machen oder an Weinmessen teilnehmen

Arbeitsumgebung

Als Weintechnologiemeisterin oder Weintechnologiemeister arbeiten Sie in Weinkellern, Produktionsräumen und im Büro. Während der Weinlese und der Verarbeitung der Trauben sind die Arbeitstage oft länger und der Zeitdruck steigt. Je nach Aufgabe tragen sie Schutzkleidung.

Oftmals führen Sie einen eigenen Betrieb. Es ist auch möglich, Anstellungen als Führungsperson in Weinbaubetrieben und Kellereien zu finden.

Anforderungen und Interessen

Anforderungen

Ausgeprägter Geschmacks- und Geruchssinn
Fähigkeit, Mitarbeitende zu führen
Fähigkeit, sich an neue Technologien anzupassen
Kommunikationsfähigkeit
Planungs- und Organisationsfähigkeit
Technisches Verständnis

Interessen

Führen und Verantwortung übernehmen
Mit Nahrungsmitteln arbeiten
Planen, organisieren

Ausbildung

Die Ausbildung wird in der Regel berufsbegleitend in Form von Modulen gemacht. Die Zulassungsbedingungen für die Prüfung stehen in der Prüfungsordnung des SBFI.

Weiterbildung

Kurse

Angebote vom Verband AgriAliForm ↗

<https://www.agri-job.ch/de/veranstaltungen-und-kurse/dz-kurs.html>

Fachhochschulen

Bachelor of Science in **Agrarwissenschaften**

<https://www.berufsberatung.ch/de/studienrichtungen/agrarwissenschaften>

Bachelor of Science in **Umweltwissenschaften**

<https://www.berufsberatung.ch/de/studienrichtungen/umweltwissenschaften-waldwissenschaften>

Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

Ähnliche Berufe

Beruf

Bäuerlicher Haushaltleiter/Bäuerin HFP

<https://www.orientation.ch/fr/de/berufe/baeuerlicher-haushaltleiter-baeuerin-hfp>

Beruf

Obstbaumeister/in HFP

<https://www.orientation.ch/fr/de/berufe/obstbaumeister-in-hfp>

Beruf

Meisterlandwirt/in HFP

<https://www.orientation.ch/fr/de/berufe/meisterlandwirt-in-hfp>

Beruf
Geflügelwirtschaftsmeister/in HFP

<https://www.orientation.ch/fr/de/berufe/gefluegelwirtschaftsmeister-in-hfp>

Beruf
Winzermeister/in HFP

<https://www.orientation.ch/fr/de/berufe/winzermeister-in-hfp>

Beruf
Gemüsegärtnermeister/in HFP

<https://www.orientation.ch/fr/de/berufe/gemuesegaertnermeister-in-hfp>

Weitere Infos

Swissdoc Nummer

0.210.36.0

Weiterführende Links

OdA AgriAliForm

<https://agri-job.ch/de/>

Organisation der Arbeitswelt: Landwirtschaft

Gesetzliche Grundlagen

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/15035?lang=de>