

# Anlage zum Ausbildungsvertrag von

auszubildende Person: \_\_\_\_\_



## Ausbildungsverbund zwischen

Ausbildungsbetrieb (entsendend) \_\_\_\_\_

Ausbildungsbetrieb (aufnehmend) \_\_\_\_\_

## Planung der zu vermittelnden Fertigkeiten in der betrieblichen Ausbildung

### Aufteilung zwischen entsendendem und aufnehmendem Betrieb

(Zutreffendes ankreuzen und Zeitumfang eintragen)

Ausbildungsinhalt	entsen- dender Betrieb	aufneh- mender Betrieb	Ausbildungs- wochen	
			1. Jahr	2. Jahr
<b>1. Der Ausbildungsbetrieb - betriebliche Zusammenhänge und Beziehungen</b>				
1.1. Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (Daten erfassen)				
Teilnahme an beruflichen Wettbewerben und weinwirtschaftl.				
1.2. Veranstaltungen				
1.3. Maßnahmen zum Umwelt- und Naturschutz, Wasser- und Bodenschutz				
<b>2. Techniken und Organisation der betrieblichen Arbeit und Produktion</b>				
2.1. Wartung und Pflegemaßnahmen an Maschinen und Geräten durchführen				
2.2. Kalkulationen erstellen, Preisvergleiche durchführen				
2.3. bei Einkäufen / Bestellungen mitwirken				
<b>3. Traubenerzeugung</b>				
3.1. Bearbeitung und Pflege des Bodens, Erhalten einer nachhaltigen Bodenfruchtbarkeit				
3.1.1. Bodenproben entnehmen, versandfertig machen, Untersuchungsergebnisse auswerten				
3.1.2. Böden beurteilen, Bodenschäden feststellen, beheben, Folgerungen für Bodenpflfegemaßnahmen ziehen				
3.1.3. Bodenpflfegemaßnahmen (pflügen, grubbern, mulchen, mechanische Unkrautbekämpfung)				
3.1.4. Ausbringen und Einarbeiten von organischen und mineralischen Düngern nach Düngeplan				
3.1.5. geeignete Begrünung auswählen und Aussaat durchführen				
3.2. Qualitätsorientiertes und umweltschonendes Pflanzen, Pflegen und Nutzen von Reben				
3.2.1. Neuanlage und Jungfeldpflege				
- Standortfaktoren beurteilen				
- Abräumen des alten Rebenbestandes				
- Anlage vorbereiten und auszeilen				
- Pfropfreben beurteilen, Pflanzgut vorbereiten, Reben pflanzen				
- Unterstützungsvorrichtung erstellen				
3.2.2. Ertragsanlage				
- Übungen zum Erkennen von Rebsorten				
- Übungen zum Erfassen von Fauna und Flora im Weinberg				
- Rebschnitt nach Qualitätszielen durchführen				
- Reben biegen und anbinden				
- ausbrechen				
- entblättern				
- heften				
- Laub schneiden				
- Trauben ausdünnen				
- Trauben teilen				
3.2.3. Pflanzenschutz				
- Schadschwellenbestimmung				
- Durchführung von PS-Maßnahmen				
3.2.4. Mitwirkung bei der Traubenlese				

<b>4. Kellerwirtschaft</b>				
<b>4.1. Oenologische Verfahren, qualitätsorientiertes und umweltschonendes Bereiten von Wein</b>				
4.1.1.	Traubenannahme und -verarbeitung			
4.1.2.	Lesegutbeurteilung			
4.1.3.	Lesegut behandeln			
4.1.4.	Keltern / Pressen			
4.1.5.	Mostgewicht bestimmen			
4.1.6.	Säure bestimmen			
4.1.7.	Most behandeln, Vorklärung			
4.1.8.	Gärung einleiten und überwachen (gärfördernde und gärhemmende Maßnahmen durchführen)			
4.1.9.	Entwicklung des Jungweins beurteilen			
4.1.10.	Oenologische Verfahren durchführen			
	- entsäuern			
	- schwefeln			
	- schönen			
4.1.11.	Süßreserve bereiten und einlagern			
4.1.12.	Behandeln des Weines			
	- Abstich			
	- Klärung			
	- Stabilisierung			
	- Filtration			
4.1.13.	Wein zur Füllung vorbereiten			
	- sensorische Kontrolle			
4.1.14.	Wein steril abfüllen			
4.1.15.	Rückstände in der Kellerwirtschaft aufbereiten, umweltgerecht verwerten und entsorgen			
<b>4.2. Grundlagen des Herstellens sonstiger Erzeugnisse aus Trauben und Wein</b>				
	- Herstellung sonstiger Erzeugnisse			
<b>5. Vermarkten betrieblicher Erzeugnisse</b>				
5.1.	Flaschen ausstatten			
5.2.	Weinprüfungen, Prämierungen			
5.3.	Hof- und Probierräume gestalten			
5.4.	Wein und andere betriebliche Erzeugnisse verkaufsfördernd präsentieren			
5.5.	Weinproben planen, vorbereiten und durchführen			
5.6.	Kundenberatung, Bedienung			
5.7.	Aufträge annehmen, Erledigung von Bestellungen			
5.8.	Lieferschein und Rechnung erstellen			
5.9.	Betriebliche Erzeugnisse entsprechend den Transportanforderungen verpacken			
5.10.	sonstiges			

Hiermit wird bestätigt, dass die eingetragenen Fertigkeiten in den Betrieben vermittelt werden:

Datum, Unterschrift der Person in Ausbildung

---

Datum, Unterschrift der ausbildenden Person (entsendender Betrieb)

---

Datum, Unterschrift der ausbildenden Person (aufnehmender Betrieb)

---