

# Winzer/in

## darum geht's



### Grundsätzlich

Die Winzer-Ausbildung verwandelt deine Natur- und Wein-Leidenschaft in eine zukunftsweisende Karriere. Pflege Trauben, kreierte hochwertige Weine und arbeite kreativ mit moderner Technik. Werde Teil einer traditionsreichen Branche, die Genuss, Kultur und Natur verbindet. Praktische Skills plus sichtbare Erfolge – lose dein Potenzial aus und mache deine Leidenschaft zur Zukunft.

### Was dich u. a. erwartet:

- Arbeitsabläufe im Betrieb selbständig zu planen, durchzuführen und zu kontrollieren
- den Boden mit Maschinen und Geräten schonend zu bearbeiten und für die Pflanzung der Reben herzurichten
- wie man die Bodenfruchtbarkeit nachhaltig sichert
- Reben zu pflanzen und zu pflegen
- Trauben zu ernten und zu verarbeiten
- die Unfallverhütungsvorschriften zu beachten
- weinbauliche Erzeugnisse (z. B. Wein, Sekt) qualitätsbewusst und umwelt-schonend herzustellen
- weinbauliche Erzeugnisse zu verpacken und zu verkaufen
- weinbauliche Erzeugnisse dem Kunden ansprechend zu präsentieren
- Kundengespräche zu führen
- Ernteergebnisse und betriebliche Leistungen aufzuzeichnen und zu bewerten

**Ausbildungsort:** Siebeldingen

**Ausbildungsbeginn:** 01. August | **Dauer:** 3 Jahre

**Vergütung:** 1. Jahr (1.368,26 €) 2. Jahr (1.418,20 €) 3. Jahr (1.464,02 €)