

Berufslehre Winzer und Weintechnologen: Was ist anders?

Seit dem 1. Januar 2009 gilt gesamtschweizerisch die neue Verordnung über die berufliche Grundbildung des Berufsfelds Landwirtschaft. Im letzten August hat die erste Winzer- und Weintechnologenklasse ihre Ausbildung nach dem neuen Schullehrplan am Berufsbildungszentrum Wädenswil (BZW) begonnen. Neu sind vor allem die Einführung der überbetrieblichen Kurse (ÜK) und die Erhöhung der Lektionenzahl von 1200 auf 1600, die etwa mit 480/420/700 Lektionen auf die drei Lehrjahre verteilt wird. Aber das Wichtigste bleibt: das duale System mit der parallelen Ausbildung in Betrieb und Berufsfachschule.

PETER SCHUMACHER, FACHSTELLE WEINBAU DER ZHAW, BZW
UND FACHGRUPPE BERUFSBILDUNG DES BDW
peter.schumacher@zhaw.ch

Am 21. Januar 2010 fand in Wädenswil die Berufsbildnertagung für Winzer und Weintechnologen statt (Abb. 1). Die Berufsbildner (früher Lehrmeister) wurden unter anderem über die neuen Schullehrpläne des Allgemeinbildenden Unterrichts (ABU) und des Fachunterrichts informiert. Es gab viele Fragen. In diesem Beitrag sollen die wichtigsten Punkte zusammengefasst werden.

Abb. 1: Teilnehmer an der Berufsbildnertagung vom 21. Januar 2010.



Mit der neuen Bildungsverordnung (BiVo) gibt es neu drei Lernorte, nämlich die Berufsfachschule, den Lehrbetrieb und die ÜK (insgesamt acht Tage für Winzer und neun Tage für Weintechnologen im 1. und 2. Lehrjahr). Die Aufgabenverteilung und die rechtlichen Aspekte sind in der Bildungsverordnung geregelt. Die Lernziele sind im Bildungsplan detailliert aufgeführt. Beide Dokumente können von www.agri-job.ch heruntergeladen werden.

Güggelfachleute werden Winzer?

Wie bisher dauert die Ausbildung drei Jahre oder zwei Jahre für Leute mit einer abgeschlossenen Berufslehre. Neu ist, dass Inhaber eines Eidgenössischen Fähigkeitszeugnisses (EFZ) des Berufsfelds Landwirtschaft in einem Jahr einen weiteren Abschluss innerhalb des genannten Berufsfelds machen könnten. Das heisst, dass theoretisch ein Geflügelfachmann innert Jahresfrist zum Winzer werden kann. Es scheint aber, dass dies kaum realisiert werden kann, da die Lerninhalte der Berufe zu weit auseinander liegen. Ein strenges Qualifikationsverfahren (früher Lehrabschlussprüfung LAP) wird einen Abschluss fast verunmöglichen. Ebenfalls neu ist die Attestausbildung (Eidgenössisches Berufsattest, EBA): In zwei Jahren kann mit den drei Vertiefungsrichtungen Landwirtschaft, Spezialkulturen (inkl. Weinbau) und Weinbereitung als Agrarpraktiker abgeschlossen werden.

Die Umsetzung des neuen Bildungsplans

Der Bildungsplan ist prozessorientiert in fünf Kompetenzbereiche (A bis F) gegliedert (Abb. 2). Für die Winzer ist die Weinbereitung im Bereich A «Pflanzenbau» integriert, für die Weintechnologen umgekehrt die Traubenproduktion im Bereich C unter Weinbereitung.

| Kompetenzbereiche | | Leitziele | | | | | | | |
|-------------------|---------------------------------------|---|--|--|---|----------------------------------|--|---|---|
| A | Pflanzenbau | Boden bearbeiten | Obst- bzw. Rebkulturen pflanzen | Pflanzen ernähren | Obst- bzw. Rebkulturen pflegen | Obst, Beeren bzw. Trauben ernten | Trauben veredeln | In Bio-Pflanzenbau vertiefen (für Schwerpunkt Biolandbau) | Lebensmittelqualität sichern und Produkte verkaufen |
| | | Gemüse- und Ackerkulturen säen und pflanzen | Kulturen im Acker- und Futterbau säen und pflanzen | Acker- bzw. Gemüse- und Grünland pflegen | Acker- bzw. Gemüse- und Grünland ernten | Produkte lagern und verarbeiten | Futter konservieren | | |
| | | | | | | | | | |
| B | Tierhaltung | Nutztiere halten und pflegen | | Nutztiere füttern | Nutztiere züchten und vermehren | Nutztiere gesund erhalten | Tierische Lebensmittel gewinnen und Qualität sichern | In Milch-, Rindfleisch- oder Schweineproduktion vertiefen | Eier und Geflügel produzieren und vermarkten In Bio-Tierhaltung vertiefen (für Schwerpunkt Biolandbau) |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| C | Weinbereitung | Trauben produzieren | | Trauben keltern | Weine pflegen und ausbauen | Weine abfüllen | Produkte verkaufen | | |
| | | Qualität sichern | | | | | | | |
| D | Mechanisierung und technische Anlagen | Werkstoffe fachgerecht einsetzen | | | | | | | |
| | | Maschinen und Geräte einstellen und warten | | | | | | | |
| | | Gebäude und Einrichtungen nutzen und unterhalten | | | | | | | |
| | | Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz gewährleisten | | | | | | | |
| E | Arbeitsumfeld | Zusammenhänge der Betriebswirtschaft, der Politik, des Rechts und der Natur im Berufsumfeld verstehen | | | | | | | |
| F | Wahlbereich | In regionale Spezifitäten vertiefen | | | | | | | |
| | Allgemeinbildender Unterricht (ABU) | Bildungsinhalte gemäss Rahmenlehrplan ABU | | | | | | | |
| | Sport | Inhalte gemäss Lehrplan für Turnen und Sport | | | | | | | |

Abb. 2: Die prozessorientierte Struktur des neuen Bildungsplans.

Innerhalb der Bereiche sind die Lernziele dreistufig: Das «Leitziel» schafft einen allgemeinen Bezugsrahmen und liefert Begründungen, weshalb das Gebiet oder die Kompetenz von Bedeutung ist. Das Richtziel geht von bestimmten Handlungen aus. Die «Richtziele» sind wichtig bei der Umsetzung, da die Ausbildung sowohl im Betrieb wie auch in der Schule handlungsorientiert erfolgt. Darauf bauen die «Leistungsziele» auf, die konkrete Ziele formulieren und beobachtbares Verhalten beschreiben.

Die Zuteilung der Richtziele auf die Lehrjahre wurde im nächsten Schritt, der Entwicklung des Modelllehrplans, konkretisiert.

... und so soll das aussehen

Bei der Umsetzung des Modelllehrplans in den Schullehrplan des BZW standen folgende Ziele im Vordergrund:

- Es soll für Winzer und Weintechnologen ein attraktiver Unterricht angeboten werden, der sich auf die Berufspraxis in der Deutschschweiz bezieht. Für die Winzer steht der Selbstkelterbetrieb im Vordergrund. Daher ist die Stundenzahl der Weinbereitung etwas höher, insbesondere durch Einbezug von Lektionen aus dem regionalen Wahlbereich.
- Aus wirtschaftlichen Gründen erfolgt (wo sinnvoll) der Unterricht für Winzer und Weintechnologen gemeinsam. Für die Umsetzung waren geringe Anpassungen bezüglich Zuteilung der Richtziele auf die Lehrjahre nötig.

- Der Unterricht erfolgt wie bis anhin in Blöcken, da nur das BZW in der Deutschschweiz beide Berufe ausbildet. Die Blockverteilung (Tab. 1) versucht, auf die saisonalen Arbeiten der Lehrbetriebe Rücksicht zu nehmen. Für die Auslastung der Infrastruktur am BZW (Internat) ist es aber notwendig, den Unterricht auf eine längere Zeitperiode zu verteilen, sodass auf einen Schulbetrieb während der arbeitsreichen Zeit nicht vollständig verzichtet werden konnte. Die Planung erfolgte in enger Zusammenarbeit mit den Verbänden.

Tab. 1: Die Blockverteilung des Schulunterrichts am BZW.

| Lehrjahr | Block | Jahreswoche | Beispiel Schuljahr 2010/2011* |
|-------------|------------------|-------------|-------------------------------|
| 1. Lehrjahr | Einführungswoche | 34 | 23.8.–27.8. |
| | Total: 13 Wochen | | |
| | 1. Block | 38–40 | 20.9.–8.10. |
| | 2. Block | 2–4 | 10.1.–28.1. |
| | 3. Block | 10–11 | 7.3.–18.3. |
| 2. Lehrjahr | 4. Block | 15–16 | 11.4.–22.4. |
| | 5. Block | 26–28 | 27.6.–15.7. |
| | Total: 14 Wochen | | |
| | 1. Block | 35–37 | 30.8.–17.9. |
| | 2. Block | 2–4 | 10.1.–28.1. |
| 3. Lehrjahr | 3. Block | 13–15 | 28.3.–15.4. |
| | 4. Block | 23–25 | 6.6.–24.6. |
| | Total: 19 Wochen | | |
| | 1. Block | 34–37 | 23.8.–17.9. |
| | 2. Block | 46–51 | 15.11.–24.12. |
| | 3. Block | 5–7 | 31.1.–18.2. |
| | 4. Block | 12–14 | 21.3.–8.4. |
| | 5. Block | 18–20 | 2.5.–20.5. |

* 2009/10 findet das 3. Lehrjahr nach altem Reglement statt, nach dem neuen erst 2011/12.

Der Lehrbeginn

Die Lehrzeit beginnt mit der Einführungswoche, die folgende Ziele hat:

- Die Lernenden finden sich an der Schule zurecht.
- Sie kennen die wichtigsten Ansprechpartner.
- Sie erhalten einen Überblick über Weinbau und Weinbereitung, damit sie mit einem minimalen Grundwissen auf dem Lehrbetrieb beginnen können.
- Sie kennen die administrativen und organisatorischen Abläufe.
- Sie erhalten eine Lerndokumentation und eine Einführung dazu.
- Es finden die ersten beiden ÜK-Tage zu den Themen Sicherheit, Umgang mit Maschinen, Hygiene, Energie, Abwasser und Umwelt statt.

Spätere Zusammenarbeit mit ABU

Im 3. Lehrjahr ist in der Kalenderwoche 35 eine Projektwoche in Zusammenarbeit mit dem ABU geplant. Vorgesehen ist eine Exkursion in die Westschweiz oder in das deutschsprachige Ausland. Weiter sind in den letzten neun Schulwochen neun Thementage im Rahmen des Weinbereitungs- und Weinbauunterrichts zur Vertiefung einzelner Bereiche vorgesehen (Exkursionen, Projektarbeiten). Bei den Winzern werden fünf dieser Tage für die Vertiefung Bio-Weinbau verwendet. Diese sind für alle obligatorisch. Wer zusätzlich mindestens die Hälfte der Lehrzeit auf einem Bio-Betrieb verbringt, erhält einen Abschluss mit Schwerpunkt Bio-Landbau.

In Tabelle 2 ist die Lektionentafel ab Schuljahr 2010 aufgeführt. Für die Klasse mit Schulbeginn 2009 gilt für das 1. und 2. Lehrjahr ein leicht modifiziertes Lektionsangebot.

Für den Allgemeinbildenden Unterricht gilt der ABU-Schullehrplan des BZW. Jürg Meier und Bettina Weller lieferten an der Berufsbildnertagung 2010 einen Überblick zu den Inhalten des aktuellen Lehrplans und stellten das Umsetzungskonzept vor. Die wichtigsten Ziele sind:

- Die komplexer werdende Welt besser verstehen.
- Sich in unserer schnell verändernden Gesellschaft zurechtfinden.
- Im privaten beziehungsweise öffentlichen Bereich zu Wort kommen und handlungsfähig werden.

Der Schullehrplan kann unter www.bzw.ch/berufliche_grundbildung/lehrplan_allgemeinbildung heruntergeladen werden.

Neuer Lehrvertrag

Für das EBA, das EFZ, die Berufsmaturität sowie das Praktikum gilt der einheitliche Lehrvertrag für alle beruflichen Grundausbildungen. Die Formulare können bei allen Berufsbildungsämtern bezogen oder von www.agri-job.ch heruntergeladen werden. Wie bisher müssen Berufsbildner über eine Bildungsbewilligung verfügen, um als Lehrbetrieb einen Lehrvertrag abschliessen zu können. Bewilligungsbehörde ist der Kanton. Wichtig ist, dass bei Einreichen des ersten Lehrvertrags bei den Winzern auch die Kopie des Vertrags mit dem zweiten Lehrbetrieb und beim zweiten Vertrag derjenige des dritten eingereicht werden muss.

Bei den Weintechnologen wird der Lehrvertrag mit demselben Lehrbetrieb über drei Lehrjahre abgeschlossen. Die Lohnrichtlinien für die gesamte Schweiz wurde von der nationalen Berufsbildungskommission der Weintechnologen am 20. Januar 2009 genehmigt (Bruttolohn 1. Lehrjahr: Fr. 700.–, 2. Lehrjahr: Fr. 850.–, 3. Lehrjahr: Fr. 1000.–). Es ist schwierig, alle regionalen oder kantonalen Besonderheiten in den Richtlinien zu berücksichtigen. Die Brutto-Mindestlöhne müssen respektiert werden; sie können aber selbstverständlich nach oben angepasst werden.

Winzerlöhne unter Beschuss

Die neuen Lohnrichtlinien für Winzer haben Diskussionen ausgelöst. Auf schweizerischer Ebene wurden die Minimallöhne auf Fr. 500.– (1. Lehrjahr), Fr. 700.– (2. und 3. Lehrjahr) festgesetzt. Diese Mindestansätze beinhalten keine Vergütung für Kost und Logis. Die Zuständigkeit für Verpflegung und Beherbergung muss in einem Zusatzvertrag geregelt werden. An der Berufsbildnertagung 2009 wurden die allgemeinen Richtlinien auch für die Deutschschweiz übernommen mit dem Hinweis, dass es sich um Minimallöhne handelt. An der letzten Berufsbildnertagung 2010 wurde das Thema erneut aufgegriffen und der Fachgruppe Berufsbildung der Auftrag erteilt, Varianten auszuarbeiten, die an der nächsten Zusammenkunft diskutiert und zur Abstimmung vorgelegt werden.

Lehrstellenwechsel empfohlen

Der Lehrstellenwechsel hat ebenfalls viele Berufsbildner beschäftigt. Wegen der 19 Schulwochen ist das 3. Lehrjahr für den Ausbildungsbetrieb wenig attraktiv. Es wurde deshalb vorgeschlagen, dass die Lernenden im 2. und 3. Lehrjahr auf demselben Betrieb arbeiten sollen. An der Berufsbildnertagung 2009 wurde entschieden, dass bezüglich Lehrstellenwechsel keine Richtlinien festgelegt, jedoch mindestens ein Lehrbetriebswechsel empfohlen wird. Ebenfalls möglich ist ein Wechsel ins Tessin oder in die Westschweiz, wobei es sinnvoll scheint, dass die Lernenden die Schule während allen drei Lehrjahren am selben Ort besuchen. Für das administrative Vorgehen wende man sich frühzeitig an Barbara Kupper (barbara.kupper@bzw.ch).

Berufsbildner-Ordner und Lerndokumentation

Die Ordner werden vom Lehrmittelverlag edition-lmz herausgegeben, je eine Version für die Winzer und für die Weintechnologen. Im Ordner Berufsbildner sind alle Informationen und Dokumente wie Lehrverträge, Bildungsberichte etc. abgelegt, die die Berufsbildner für die Ausbildung benötigen,

Ein sehr wichtiges Lerninstrument ist die Lerndokumentation (früher Betriebsheft, umgangssprachlich auch «Tagebuch» genannt). Es ist das Bindeglied zwischen dem Lernenden, dem Lehrbetrieb und der Berufsfachschule. Ziel ist, sich mit einzelnen Arbeitsbereichen intensiv auseinanderzusetzen und die Ergebnisse festzuhalten. Dazu werden Berichte verfasst, die erkennen lassen, wann, wer, was, wo, wie und warum erledigte. Für die Lerndokumentation ist grundsätzlich der Lernende verantwortlich. Der Berufsbildner ist beauftragt, zu Beginn der Ausbildung

| Kompetenzbereiche Winzer | Kompetenzbereiche Weintechnologen | Zeugnis Winzer | Zeugnis Weintechnologen | Fächer Stundenplan | 1. Lehrjahr | | | 2. Lehrjahr | | | 3. Lehrjahr | | |
|---|--------------------------------------|-----------------------|----------------------------|---|-------------|---------------|------------|-------------|---------------|------------|-------------|---------------|------------|
| | | | | | Wochen | Lekt. / Woche | Total | Wochen | Lekt. / Woche | Total | Wochen | Lekt. / Woche | Total |
| A | C | Rebpflge | Traubenproduktion | Biologische Grundlagen | 13 | 2 | 26 | 12 | 2 | 24 | | | |
| A | C | Rebpflge | Traubenproduktion | Rebkulturen pflegen 1 | 13 | 2 | 26 | 12 | 2 | 24 | | | |
| A | | Rebpflge | | Rebkulturen pflegen 2 | | | | | | | 18 | 2 | 36 |
| A | | Rebpflge | | Rebkulturen pflegen 2 (Thementag) | | | | | | | 1 | 8 | 8 |
| A | C | Rebenschutz | Traubenproduktion | Rebenschutz 1 | 13 | 2 | 26 | | | | | | |
| A | | Rebenschutz | | Pflanzenschutz | | | | 12 | 3 | 36 | 18 | 2 | 36 |
| A | | Bodenpflege/Ernährung | | Bodenpflege/Rebenernährung | 13 | 2 | 26 | 12 | 6 | 72 | | | |
| A | C | Rebenpflanzung | Traubenproduktion | Sortenkunde | 13 | 1 | 13 | 12 | 1 | 12 | | | |
| A | | Rebenpflanzung | | Neuanlage planen + erstellen | | | | | | | 18 | 2 | 36 |
| A | | Rebenpflanzung | | Neuanlage planen + erstellen (Thementag) | | | | | | | 1 | 8 | 8 |
| A | C | Rebenpflanzung | Traubenproduktion | Neuanlage planen + erstellen (Thementag) | | | | | | | 1 | 8 | 8 |
| | C | | Traubenproduktion | Boden- und Anlagebau WE | | | | 12 | 3 | 36 | | | |
| A | C | Traubenveredelung | Chemie + Mikrobiologie | chemische + toxikologische Grundlagen | 13 | 2 | 26 | 12 | 2 | 24 | | | |
| A | C | Traubenveredelung | Kelterung | Mikrobiologie | 13 | 2 | 26 | | | | | | |
| | C | | | Mikrobiologie (Hygiene) | | | | 12 | 3 | 36 | | | |
| A | C | Traubenveredelung | Weinanalytik | Weinbereitung | 13 | 2 | 26 | 12 | 2 | 24 | 18 | 3 | 54 |
| A | C | Traubenveredelung | Weinbereitung | Weinbereitung (Thementag) | | | | | | | 1 | 8 | 8 |
| | C | | | Weinbereitung (Thementag) | | | | | | | 1 | 8 | 8 |
| A | C | Traubenveredelung | Weinanalytik | Analytik | 13 | 2 | 26 | | | | | | |
| | C | | | Analytik | | | | 12 | 4 | 48 | 18 | 2 | 36 |
| A | C | Traubenveredelung | Weinanalytik | Sensorik | 13 | 2 | 26 | | | | | | |
| | C | | | Sensorik | | | | 12 | 2 | 24 | 9 | 2 | 18 |
| A | C | Weinmarkt | Weinmarkt | Weingeografie Schweiz | | | | | | | 9 | 2 | 18 |
| | C | | | Weingeografie Ausland | | | | | | | 18 | 2 | 36 |
| D | D | Mechanisierung | Maschinenlehre | physikalische Grundlagen | 13 | 1 | 13 | | | | | | |
| D | D | Mechanisierung | Maschinenlehre | Maschinenlehre | 13 | 2 | 26 | | | | | | |
| D | D | Mechanisierung | Maschinenlehre | Metallwerkstatt | 13 | 2 | 26 | | | | | | |
| D | | Mechanisierung | | Maschinenlehre WI | | | | 12 | 4 | 48 | 18 | 2 | 36 |
| | D | | Maschinenlehre | Maschinenlehre WE | | | | 12 | 2 | 24 | 9 | 2 | 18 |
| | D | | Maschinenlehre | Maschinenlehre WE (Thementage) | | | | | | | 2 | 8 | 16 |
| E | E | Arbeitsumfeld | Arbeitsumfeld | Ökologie | | | | | | | 18 | 2 | 36 |
| E | E | Arbeitsumfeld | Arbeitsumfeld | Weinwirtschaft | | | | | | | 18 | 2 | 36 |
| E | E | Arbeitsumfeld | Arbeitsumfeld | Weinpolitik | | | | | | | 18 | 1 | 18 |
| E | E | Arbeitsumfeld | Arbeitsumfeld | Landwirtschaftsgesetze | | | | | | | 18 | 1 | 18 |
| A | C | Weinmarkt | Weinmarkt | Weinmarketing | | | | | | | 18 | 2 | 36 |
| A | C | Traubenveredelung | QM und LMG | Qualitätsmanagement | | | | | | | 9 | 2 | 18 |
| A | C | Weinmarkt | QM und LMG | Lebensmittelgesetz | | | | | | | 9 | 2 | 18 |
| F | | Bio-Weinbau | | Bio-Weinbau (Thementage) | | | | | | | 5 | 8 | 40 |
| | F | | Getränketechnologie | Spezialweinbereitung/Spirituosen | | | | | | | 9 | 2 | 18 |
| | F | | Getränketechnologie | Getränkeherstellung | | | | | | | 9 | 2 | 18 |
| | F | | Getränketechnologie | Getränkeherstellung (Thementage) | | | | | | | 2 | 8 | 16 |
| | F | | Getränketechnologie | Spezialweinbereitung/Spirituosen (Thementage) | | | | | | | 2 | 8 | 16 |
| F | F | | | Projektwoche | | | | | | | 1 | 40 | 40 |
| | | | | ABU | 13 | 8 | 104 | 12 | 10 | 120 | 18 | 8 | 144 |
| | | | | Sport | 13 | 2 | 26 | 12 | 2 | 24 | 9 | 4 | 36 |
| | | | | Informatik | 13 | 2 | 26 | | | | | | |
| | | | | Einführungstage | | | 24 | | | | | | |
| Summe gemeinsame Lektionen (80%) | | | | | | | 466 | | | 252 | | | 488 |
| Zusammenfassung Winzer | | | | | 14 | 36 | 492 | 12 | 34 | 408 | 19 | 36 | 688 |
| Zusammenfassung Weintechnologen | | | | | 14 | 34 | 466 | 12 | 35 | 420 | 19 | 36 | 688 |

gelb = Fächer gemeinsam
 grün = Fächer nur für Winzer
 blau = Fächer nur für Weintechnologen

Tab. 2: Die Lektionentafel Winzer/-in und Weintechnologe/-technologin am BZW.

bei der Planung mitzuhelfen, den Lernenden Hilfestellung anzubieten und mit ihnen die Lerndokumentation mindestens zweimal pro Semester zu besprechen. Die Lerndokumentation wird nicht mehr bewertet, ist aber Bestandteil des Fachgesprächs beim Qualifikationsverfahren. Ausserdem darf sie bei anderen Prüfungen als Nachschlagewerk verwendet werden.

Verantwortlichkeiten und Kommissionen

Die Bildungsreform wurde gemeinsam von der Organisation der Arbeitswelt (Oda) AgriAliForm, dem Bund und den Kantonen erarbeitet. Die Oda AgriAliForm ist ein gesamtschweizerischer Zusammenschluss aller Verbände des Berufsfelds Landwirtschaft und deren Berufe und ist verantwortlich für die Inhalte der Berufsbildung. Das Bundesamt für Berufsbildung und Technologie (BBT) hat die Verordnung 2008 erlassen und die Kantone haben den Auftrag, sie umzusetzen. Im Vorstand der Oda AgriAliForm ist der Beruf Winzer durch David Ruetschi (im Auftrag des Schweizerischen Weinbauernverbands) und der Beruf Weintechnologe durch Ernest Dällenbach, Vereinigung Schweizer Weinhandel (VSW), vertreten.

Beide Berufe haben je eine nationale BBK und eine regionale Fachgruppe oder Ausbildungskommission für die Deutschschweiz (Verantwortliche und Ansprechpersonen siehe Tabelle auf Seite 23).

Ausblick

Das erste Qualifikationsverfahren nach neuer BiVo wird im Frühjahr 2012 stattfinden. Wegen der Reform muss zwangsläufig auch das Qualifikationsverfahren neu überarbeitet werden. Die Arbeiten dazu laufen bereits. Momentan werden die Prüfungsverfahren vorbereitet und ein entsprechender Fragenkatalog inklusive Bewertungsmaassstab entwickelt. Die Experten werden für die neue Aufgabe speziell ausgebildet. Die Berufsbildner werden an der Berufsbildnertagung 2011 informiert.

Bereits wird in der Berufsbildung ein weiteres Projekt angegangen, nämlich die Neustrukturierung der Weiterbildung. Diese Neuerung wird nötig, um die Bildung national weiter zu vereinheitlichen und auf die neue Grundbildung abzustimmen. Am BZW ist für die Winzer nur noch ein Weiterbildungs-Durchgang nach altem Reglement vorgesehen: Fachkurs Betriebswirtschaft im Winter 2010/11, Fachkurs Weinbau im Winter 2011/12, Berufsprüfung 2012 und Meisterprüfung 2012 und 2013. ■

Quelle différence entre un apprentissage de vigneron et celui de caviste?

L'ordonnance sur la prévoyance professionnelle initiale en agriculture de l'Office fédéral de la formation professionnelle et de la technologie (OFFT) du 8 mai 2008 a uniformisé au plan national la formation pour toutes les professions liées à l'agriculture. Celles du viticulteur et du caviste ne font pas exception. La répartition des tâches et les aspects légaux sont réglés dans l'ordonnance sur la formation (OrFo) précitée. Les objectifs d'apprentissage sont définis dans le plan de formation.

Au chapitre des nouveautés, il convient notamment de signaler les cours interentreprises (CIE), l'augmen-

tation du nombre total d'heures de cours de 1200 à 1600 et leur échelonnement sur les trois ans d'apprentissage (env. 480/420/700). La formation d'agropaticien AFP est également nouvelle. Par contre, le système dual éprouvé combinant la formation dans l'entreprise et à l'école professionnelle a été maintenu. L'article résume tout ce que le formateur professionnel (autrefois maître d'apprentissage) doit savoir en Suisse alémanique.

R É S U M É

Organigramm Berufe Winzer/-in und Weintechnologe/-technologin

Bezugnehmend auf den Hauptartikel in diesem Heft (Berufslehre Winzer und Weintechnologen, Seiten 6 bis 10) werden hier die Verantwortlichkeiten und Ansprechpersonen für die Berufe Winzerin/Winzer sowie Weintechnologin/Weintechnologe detailliert aufgelistet.

Oda AgriAliForm mit Vorstand und Delegiertenversammlung

Präsident: Jean-Pierre Perdrizat (AGORA)

Sekretär: Jakob Rösch (SBV)

Aufgaben: Gesamtorganisation und Koordination

Informationen: www.agri-job.ch

| Berufe | Winzer/-in (WI) | Weintechnologe/-technologin (WE) |
|---|--|--|
| Nationale Berufsbildungskommission (BBK) | Schweizerischer Weinbauernverband (SWBV) Präsident: Didier Gaille, (Selbstkelterer, Onnens, VD) Sekretär: David Ruetschi Vertreter Deutschschweiz: Robert Häberli (BDW) Stefan Reichling (Berufsbildner, Stäfa) Peter Schumacher (BZW) | Vereinigung Schweizer Weinhandel (VSW) Präsident: Christian Salamin (Dir. Technique der Firma Orsat, VS) Sekretär: Ernest Dällenbach (VSW) Vertreter Deutschschweiz: Matthias Tobler (Scherer & Bühler AG, Meggen) Andreas Peterer (Weinkellerei P. Gasser, Ellikon a.d. Thur) Thomas Flüeler (BZW) |
| Regionale Kommissionen | Fachgruppe Berufsbildung BDW Robert Häberli (BDW, Präsident) Peter Schumacher (BZW) Vertretung BDW: vakant Stefan Reichling (Berufsbildner Stäfa) Vertretung Rebbaukommissäre: vakant Sekretariat: Barbara Kupper (BZW) Anlaufstelle für alle Fragen, die Lehrverhältnisse betreffend. Infos unter: www.weinbranche.ch | VSW Deutschschweiz Präsident: Matthias Tobler (Scherer & Bühler AG, Meggen) Andreas Peterer (Weinkellerei P. Gasser, Ellikon a.d. Thur) Thomas Flüeler (BZW) Sekretariat: Barbara Kupper (BZW) |
| Schule | Gemeinsam am Berufsbildungszentrum Wädenswil (BZW) Klassenlehrer: Mathias Brunner (mathias.brunner@zhaw.ch) Schulleiter: Urs Lerch (urs.lerch@bzw.ch) Sekretariat: Monika Zollinger (monika.zollinger@bzw.ch) Infos unter: www.bzw.ch | |
| Überbetriebliche Kurse (ÜK) | Werden gemeinsam durchgeführt ÜK-Kommission: zusammengesetzt aus den regionalen Kommissionen der beiden Berufe. ÜK-Leiter: Andrin Schifferli (andrin.schifferli@zhaw.ch) | |
| Qualifikationsverfahren (früher LAP) | Wird durchgeführt vom Standortkanton der Berufsfachschule. Der Kanton Zürich hat eine Prüfungskommission für die Berufe des Berufsfelds Landwirtschaft und Forstwirtschaft (PK 96). Darin vertreten sind unter anderem: Vertreter Weintechnologen: Matthias Tobler Vertreter Winzer: Toni Ottiger Vertreter BZW: Urs Lerch, Rektor Aktuariat/Quästoriats PK 96: Barbara Kupper, BZW Organisation des Qualifikationsverfahren für beide Berufe am BZW: Mathias Brunner | |
| Lehraufsicht | Die Berufsbildungsämter der Standortkantone, in denen sich die Lehrbetriebe befinden. Pro Beruf gibt es einen zuständigen Berufsinspektor. Aufgaben: <ul style="list-style-type: none"> • Bewilligung der Lehrverträge • Anerkennung von neuen Lehrbetrieben • Ansprechperson bei Schwierigkeiten im Lehrbetrieb | |