

**Serie 2013**

Qualifikationsverfahren  
**Weintechnologin / Weintechnologe EFZ**

**Praktische Arbeiten - Schlussprüfung**

**Bereich:** Weinbereitung 3

**Positionsnote:** WT\_C\_Weinbereitung3\_p

## **KANDIDATENVORLAGE**

### **Vorgaben**

Die Weintechnologinnen / Weintechnologen EFZ werden im praktischen Pflanzenbau in 3 separaten Prüfungen (= 3 Positionsnoten) geprüft. Pro Prüfung sind dafür 90 Minuten vorgesehen.

Die nachfolgende Sammlung enthält eine Auswahl von Aufgaben der Positionsnote Pflanzenbau 3. Daraus sind durch die Experten pro Prüfung drei Aufträge auszuwählen. Für jeden Auftrag stehen im Durchschnitt rund 30 Minuten zur Verfügung. Je nach Aufgabe und Situation kann die Bearbeitungszeit etwas variieren.

Die Aufgabenstellung erfolgt mündlich und beginnt mit einer situationsgerechten Hinführung. Der/die Kandidat/in erledigt verschiedene Arbeiten gemäss Auftrag und erklärt gleichzeitig, warum er/sie was wie macht.

Die Experten hören zu, beobachten und protokollieren. Sie erhalten dazu ein separates Protokollblatt. Hier werden Gesprächsverlauf, Kommentare, Teilnoten sowie gegebenenfalls Zusatzfragen festgehalten und am Schluss die Gesamtnote festgelegt. Das Notenraster ist auf dem Protokollblatt vorgegeben. Pro Positionsnote / Prüfung wird je ein Protokollblatt ausgefüllt.

Erlaubte Hilfsmittel: Eigene Lerndokumentation und die bei den Aufgaben erwähnten Unterlagen.

Zur Abgrenzung der Prüfungsinhalte gelten die Bildungsziele Lehrbetrieb gemäss Bildungsplan. Allgemeine Angaben zum Qualifikationsverfahren finden sich in der Wegleitung zum Qualifikationsverfahren. Bildungsplan und Wegleitung sind auf der Homepage von AgriAliForm einsehbar: <http://www.agri-job.ch/de/berufsfeld1.html>.

## **Thema 1: Reinigung von Lagergebinden**

### **Frage**

Ein V2A-Tank wurde nach der Weinsteinstabilisierung des Weines geleert, es befindet sich starker Weinsteinbelag im Tank. Sie sollen den Tank nun reinigen.

- a) Wie reinigen sie den Tank um ihn längere Zeit leer stehen lassen zu können?
- b) Welches chemische Reinigungsmittel setzen Sie dafür ein.
- c) Welche Wirkstoffgruppen der RM kennen Sie.
- d) Wie gehen Sie praktisch vor?

### **Hilfsmittel**

Sämtliche Reinigungsutensilien  
Schürze, Handschuhe, Maske,  
Laugen und Säuren und Desinfektionsmittel  
Massbecher, Wanne , Eimer , Bürste

## **Thema 2: Gelatineschönung**

### **Frage**

Sie haben einen Wein der folgenden Charakter aufweist: Leicht adstringierender Gerbstoff, trockener herber Gaumen.

- a) Wie können Sie diesen Wein schönen ?
- b) Welche Schönungsmittel stehen ihnen hierfür zur Verfügung?
- c) Zeigen Sie uns an Hand eines Vorversuches wie Sie die richtige Behandlungsmenge ermitteln.

Teilen Sie die Behandlungsmittel in sinnvolle Gruppen ein!

### **Hilfsmittel**

Taschenrechner  
Notizblock und Stift  
Bechergläser  
Feinwaage  
Standzylinder  
Pipetten

### **Thema 3: Weinverkauf / Weinprobe**

#### **Frage**

Bei Ihnen hat sich eine 20 köpfige Gruppe ihrer Weinkunden für eine Weinprobe angemeldet. Sie sollen nun die Weingustation / Weinprobe vorbereiten.

- a) Was müssen Sie bei der Weinauswahl beachten ?
- b) Wie bereiten Sie die Weinprobe vor ?
- c) Geben Sie Beispiele für eine fachlich kompetente Weinansprache!

#### **Hilfsmittel**

- Gläser, Servietten, Ausgiesser, (Spucknapf)
- Flaschenöffner, Trop Stop, Dekantiergaraffe
- Verkaufsunterlagen, Betriebsprospekte
- Block und Stifte