

Qualifikationsverfahren

Weintechnologin / Weintechnologe EFZ

Berufskennnisse mündlich

Bereich: Verkauf und Qualitätssicherung

Positionsnote: WT_C_Verkauf_o

KANDIDATENVORLAGE

Vorgaben

Die mündliche Prüfung dauert pro Bereich **20 Minuten** und besteht aus je **drei Aufgaben**. Für jede Prüfung werden **20 Minuten Vorbereitungszeit** gewährt.

- Die Richtzeit für die Beantwortung einer Aufgabe ist **ca. 6-7 Minuten**.
- Bei Bedarf können durch die Experten **Zusatzfragen** gestellt werden, welche auf dem Protokollblatt vermerkt werden.
- Jede Aufgabe wird mit einer **Teilnote von 1 bis 6** bewertet. Die Prüfungsnote ergibt sich aus dem Durchschnitt der drei Teilnoten mit Rundung auf halbe Noten.
- Zum Lösen der Aufgaben sind entsprechend der Aufgaben, die **notigen Hilfsmittel** bereit zu stellen (z.B. Taschenrechner).

Achtung: Dies sind Beispielfragen. Für das QV 2025 könnten neue Fragen gestellt werden.

1. Trübung durch Eisenionen

Aufgabe

Bei einer Kontrolle des fertigen Weins stellen Sie eine Trübung fest. Die Analyse ergibt, dass es sich um Eisenionen handelt.

- a) Welche mögliche Herkunft kann das Eisen haben?
- b) Wie hoch ist die Risikodosis von Eisenionen im Wein?
- c) Welche Vorbeugungsmassnahmen können getroffen werden
- d) Wie können Sie diesen Wein behandeln?

2. Verschmutzungsquellen

Aufgabe

Ihr Chef möchte seine Abfälle reduzieren und seinen Betrieb umweltfreundlicher ausrichten.

- a) Nennen Sie die Verschmutzungsquellen und die von einem Winzerbetrieb produzierten Abfälle.
- b) Nennen Sie mindestens zwei Auswirkungen dieser Abfälle auf die Umwelt.
- c) Was raten Sie ihm, um seine Abfälle zu reduzieren? Womit würden Sie beginnen?

3. Weinetiketten

Aufgabe

In dieser Aufgabe geht es um Weinetiketten. Sie bekommen den Auftrag für je einen Wein der 1. Kategorie und 2. Kategorie Ihrer Wahl den Text für die Weinetikette zu entwerfen.

1. Welche gesetzlichen Vorgaben müssen bei der Etikette beachtet werden?
2. Was versteht man unter der Abkürzung „AOC“. Erklären Sie diesen Begriff näher.
3. Welche Etikettenarten kennen Sie?
4. Wie werden die Etiketten fachgerecht auf den Weinflaschen angebracht? Was gilt es dabei zu beachten?
5. Wie sollen Etiketten gelagert werden?
6. Was besagt die Losnummer?

Hilfsmittel

- Blankoetiketten
- Stift zum Beschriften der Blankoetiketten
- Diverse Etikettenarten (Front und Rückenetiketten, Jahrgangsschleifen)
- Vordruck einer unvollständigen Etikette

4. Vertriebsnetze und Preise

Aufgabe

Ein Freund, der über Ihre Ausbildung im Bilde ist, möchte einige Informationen in Bezug auf die Vermarktung von Schweizer Wein.

Nennen und erklären Sie:

- a) die wichtigsten Vertriebsnetze der Schweizer Weinprodukte;
- b) die wichtigsten Preislagen von Schweizer Wein (je nach Kategorie).

5. Degustation 1

Aufgabe

Der Tag der offenen Kellertüre in der Region findet jährlich statt. Es ist ein wichtiger Anlass, um den Weinbau der Region einer breiten Öffentlichkeit vorzustellen und neue Kunden zu erhalten.

Wichtig ist dabei das Kundengespräch bei der Degustation. Beantworten Sie die folgenden Fragen am Beispiel eines Weinbaubetriebes (z. B. Ihr Lehrbetrieb)

1. Wie und wann begrüßen Sie die Besucher?
2. Wie finden Sie heraus, was dem Kunden gefallen könnte?
3. Stellen Sie kurz das Sortiment des Betriebes vor und schlagen Sie einen Ablauf der Verkostung vor.
4. Beschreiben Sie am Beispiel eines Weines, welche Informationen Sie zu einem Wein geben.

Begründen Sie Ihre Antworten.

6. Organisation offene Kellertüre

Aufgabe

Der Tag der offenen Kellertüre in der Region findet jährlich statt. Es ist ein wichtiger Anlass, um den Weinbau der Region einer breiten Öffentlichkeit vorzustellen und neue Kunden zu erhalten.

Beschreiben Sie, wie Sie diesen Anlass durchführen würden am Beispiel eines Weinbaubetriebes (z. B. Ihr Lehrbetrieb)

1. Wie machen Sie den Anlass für ihren Betrieb bekannt?
2. Wie gestalten Sie den Ort der Degustation?
3. Wie informieren Sie die Leute vor Ort?
4. Nennen Sie mögliche Aktivitäten als Rahmenprogramm mit den Vor- und Nachteilen.

Begründen Sie Ihre Antworten.

7. Unfallereignis mit einem chemischen Produkt

Aufgabe

Einer Ihrer Kollegen kippt eine grosse Menge eines chemischen Produkts aus. Während dieses Unfallereignisses sind Sie mit ihm allein.

Was tun Sie? Erläutern und begründen Sie:

- die allgemeine Vorgehensweise;
- Vorgehensweise bei Augenkontakt mit dem Produkt;
- Vorgehensweise bei Hautkontakt mit dem Produkt;
- Massnahmen, welche ergriffen werden können, um ein solches Unfallereignis zu vermeiden.

8. Analyse eines Chasselas-Mosts

Aufgabe

Ihr Chef vertraut Ihnen die Analyse eines Chasselas-Mosts an. In Bezug auf den Gesundheitszustand der Trauben gibt es nichts Besonderes zu bemerken.

Erläutern und begründen Sie:

- a) die verschiedenen Etappen bei der Probenahme und bei deren Analyse;
- b) die unterschiedliche Vorgehensweise bei der Analyse von Trauben, Most oder Wein.

Nennen und erklären Sie:

- c) mindestens 5 Bestandteile des Mosts sowie deren Stellenwert und Auswirkung auf die Weinqualität.

9. Weinbau

Aufgabe

Ein Kunde ist zu Besuch und wünscht von Ihnen einige Informationen in Bezug auf den Schweizer Weinbau.

Nennen und erklären Sie:

- die Hauptmerkmale des Schweizer Weinbaus (Fläche, Mengen, Verteilung rote – weisse Sorten usw.);
- die vier Hauptweinbaukantone der Schweiz;
- die charakteristischsten Rebsorten dieser vier Kantone.

10. Fachorganisation

Aufgabe

Am Tag der offenen Kellertüre möchte der Chef einige Informationen in Bezug auf die Fachorganisation im Schweizer Weinbau bekannt geben. Er bittet Sie um eine Zusammenstellung.

Nennen und erklären Sie:

- a) Die wichtigsten Fachorganisationen und öffentlichen Einrichtungen im Schweizer Reb- und Weinbau;
- b) die Rolle dieser verschiedenen Organisationen;
- c) die Besonderheiten des Kantons, in welchem sich Ihre Schule befindet.

11. Veränderung des Weins

Aufgabe

Bei einer schleppenden Gärung färbt sich der Wein bräunlich und nimmt Apfelnoten an.

- a) Um welches Phänomen handelt es sich in diesem Fall?
- b) Was kann dagegen unternommen werden?
- c) Kann dies rückgängig gemacht werden?
- d) Welche Vorkehrungen müssen künftig getroffen werden?
- e) Wie endet ein solcher Fall, wenn nichts dagegen unternommen wird?

12. Rückverfolgbarkeit

Aufgabe

Ein Kunde hat einen Wein mit einem Fehler retourniert. Sie müssen nun ein Rückverfolgbarkeitssystem einführen. Offenbar kam es früher beim gleichen in Flaschen abgefüllten Wein nie zu Problemen. Es handelt sich um ein Spülproblem der Abfüllmaschine (Reinigungsmittel).

- Beschreiben Sie die Ziele der Rückverfolgbarkeit, die Etappen und ihre Bedeutung
- Beschreiben Sie, was auf dem Hygieneplan fehlte
- Welches sind die Risiken im Zusammenhang mit Produktrückständen?

13. Säureversuch

Aufgabe

Ein Fass mit Gamay weist eine Gesamtsäure von 10 g/l (pH 3.15) auf.

- Welche Probleme werden aufgrund dieses Säurewerts und dieses pH-Werts verursacht?
- Muss entsäuert oder gesäuert werden?
- Wie wird die Dosis bestimmt?
- Beschreiben Sie die Umsetzung des Versuchs (Dosis, Verfahren, Reaktion usw.)

14. Analysen nach der Flaschenabfüllung

Aufgabe

Soeben konnte der in Ihrem Betrieb produzierte Wein fertig in Flaschen abgefüllt werden.

Welche Tests müssen nach einer Flaschenabfüllung durchgeführt werden?

Wie oft hat dies zu erfolgen?

Erklären und begründen Sie!

15. Vorstellung der Weine

Aufgabe

Sie müssen Ihr Weinsortiment einem Sommelier eines 5-Stern-Hotels vorstellen. Das Personal dieses Restaurants ist hauptsächlich ausländischer Herkunft und kennt die Schweizer Weine nicht gut.

Beschreiben Sie die Eigenschaften Ihrer Weine, deren Abstimmung mit den Gerichten, die Serviertemperatur, die Lagerdauer, die aromatischen Eigenschaften usw.

Hilfsmittel

Wählen Sie 2 Weine aus Ihrem Sortiment, 1 Weisswein und 1 Rotwein oder eventuell 2 Weine, die vom Prüfungsexperten vorgegeben werden.

16. Vertriebskanäle

Aufgabe

Sie übernehmen den Familienbetrieb, der bis dahin seine gesamte Produktion offen verkaufte (Trauben, Most, klarer Wein, runder Wein). Nur die Reserve des Eigentümers wurde in Flaschen abgefüllt. Sie beschliessen deshalb, den Flaschen- und Offenmarkt zu entwickeln.

- Welche Vertriebskanäle bieten sich Ihnen an?
- Welches sind die Chancen und Risiken in Bezug auf die verschiedenen Vertriebskanäle?
- Wie gross ist der Anteil der auf diesen Kanälen vermarkteten Schweizer Weine?

17. Weinpreise

Aufgabe

Man bittet Sie, eine Degustation mit Schweizer Weinen und ausländischen Weinen zu organisieren. Sie haben ein Budget und planen demzufolge Ihre Einkäufe. Sie müssen Weine der unteren Preisklasse, AOC Terroir-Weine und hochwertige in- und ausländische Weine wählen.

- Erklären Sie den Zusammenhang zwischen Qualität und Preis.
- Warum gibt es sehr preisgünstige Weine? (Zielpublikum)
- Warum sind die Châteaux bordelais so teuer?
- Warum sind Schweizer Weine im Allgemeinen teurer als ausländische Weine? (Neue Welt)

18. Vertriebsnetze

Aufgabe

Ein neuer Mitarbeiter beginnt im Keller zu arbeiten. Es handelt sich um einen kaufmännischen Angestellten. Er kennt den Rebbau nicht und möchte, dass Sie ihm die verschiedenen Verkaufskanäle für Schweizer Weine erklären.

Beschreiben Sie die wichtigsten Verkaufskanäle, die Sie kennen.

Nennen Sie ihm auch Vor- und Nachteile dieser Kanäle.

19. Empfang im Keller

Aufgabe

Die Person, welche sich üblicherweise um den Empfang von Besucher-/Degustanten-Gruppen kümmert, ist krank. Sie werden sie für den Empfang am heutigen Abend ersetzen.

Wie gehen Sie beim Empfang dieser insgesamt 20 Personen vor? Es handelt sich um erfahrene Amateure und Kenner.

20. Degustation 2

Aufgabe

Der Önologe bittet Sie, während der Weinlese einen Degustations-Workshop vorzubereiten, um Bilanz über die Weine und die zu erntenden Reben zu ziehen. Sie beschliessen, die Trauben (Proben der Parzellen), die Moste und die Weine im Gärstadium der Reihe nach zu degustieren.

- a) Welche wichtigen Punkte müssen Sie beachten?
- b) In welcher Reihenfolge gehen Sie vor?