

Qualifikationsverfahren

Weintechnologe / Weintechnologin EFZ

Praktische Arbeiten

Bereich: Weinbereitung 3

Positionsnote: WT_C_Weinbereitung3_p

KANDIDATENVORLAGE

Vorgaben

Für die Prüfung praktische Arbeiten der Positionsnote «Weinbereitung 3» sind **70 Minuten** vorgesehen.

Die nachfolgende Sammlung enthält eine Auswahl von Aufgaben der Positionsnote Weinbereitung 3. Daraus sind durch die Experten pro Prüfung **drei Aufträge** auszuwählen. 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 (wenn möglich **mit den entsprechenden Hilfsmitteln vor Ort**) 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: <https://www.agri-job.ch/de/grundbildung/berufs%C3%BCbergreifende-dokumente.html>

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

Erarbeitet durch: Arbeitsgruppe OdA AgriAliForm

Herausgeber: SDBB, Abteilung Qualifikationsverfahren, Bern

Inhalt

1. Reinigung von Lagergebinden Richtziel: C6.4.....	3
2. Gelatineschönung Richtziel: C6.1.....	4
3. Weinverkauf / Weinprobe Richtziel: C5.2.....	5
4. pH-Wert und Gesamtsäure Analyse Richtziel: C6.1.....	6
5. Freie und gesamte SO ₂ Analyse Richtziel: C6.1.....	7
6. Pflege von Barriques Richtziel: C6.4.....	8
7. Die Entwicklung des Weins beurteilen und Massnahmen ableiten Richtziel: C6.2.....	9
8. Eine Weinpräsentation organisieren Richtziel: C6.2.....	10
9. Eine Assemblage durchführen Richtziel: C6.1.....	11
10. Abfalltrennung und Recycling Richtziel: C6.4.....	12
11. Schutzmassnahmen, persönliche Ausrüstung Richtziel: C6.4.....	13

1. Reinigung von Lagergebinden

| Richtziel: C6.4

Aufgabe

Ein V2A-Tank wurde nach der Weinstabilisierung 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) Zeigen Sie, wie Sie praktisch vorgehen!

Hilfsmittel

Sämtliche Reinigungsutensilien

Schürze, Handschuhe, Maske,

Laugen und Säuren und Desinfektionsmittel

Massbecher, Wanne, Eimer, Bürste

2. Gelatineschönung

| Richtziel: C6.1

Aufgabe

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 dafür zur Verfügung?
- c) Zeigen Sie uns anhand 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

3. Weinverkauf / Weinprobe

| Richtziel: C5.2

Aufgabe

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

4. pH-Wert und Gesamtsäure Analyse

| Richtziel: C6.1

Aufgabe

Vom Wein A sollen der pH-Wert und die Gesamtsäure im Labor analysiert werden.

Ziehen Sie das Weinmuster und führen Sie die Analysen durch. Erklären Sie dabei Ihre Vorgehensweise.

Im Anschluss interpretieren Sie die Werte mit Hinblick Säuremanagement bei diesem Wein!

Hilfsmittel

Tank mit Wein, Flasche zum Musterziehen, die dafür benötigten Laborhilfsmittel, pH Meter, Titrationsgeräte, Pipetten, Bechergläser, Rührer etc.

5. Freie und gesamte SO₂ Analyse

| Richtziel: C6.1

Aufgabe

Vom Wein X sollen die freie und die gesamte SO₂ im Labor analysiert werden.

Ziehen Sie das Weinmuster und führen Sie die Analysen durch. Erklären Sie dabei Ihre Vorgehensweise.

Im Anschluss interpretieren Sie die Werte mit Hinblick auf die SO₂ Stabilität des Weines!

Hilfsmittel

Tank mit Wein, Flasche zum Musterziehen, die dafür benötigten Laborhilfsmittel, Titrationsgeräte, Reagenzien, Pipetten, Bechergläser, Rührer etc.

6. Pflege von Barriques

| Richtziel: C6.4

Aufgabe

Alle Weine sind abgefüllt und die Barriques sind leer. Sie sollen bis zur Neubefüllung im Herbst richtig gelagert werden.

1. Zeigen Sie, wie Sie vorgehen.
2. Befüllen Sie ein Barrique mit Wein (oder Wasser).

7. Die Entwicklung des Weins beurteilen und Massnahmen ableiten | Richtziel: C6.2

Aufgabe

Der Betriebsleiter möchte mit Ihnen die nächsten Massnahmen besprechen. Führen Sie ihn durch den Keller und zeigen Sie ihm zwei Weine in verschiedenen Entwicklungsstadien.

1. Degustieren Sie zusammen die Weine und beschreiben Sie.
2. Beurteilen Sie den Entwicklungsstand der Weine und machen Sie Vorschläge über das weitere Vorgehen und allfällige Massnahmen.

8. Eine Weinpräsentation organisieren

| Richtziel: C6.2

Aufgabe

Der Betriebsleiter gibt Ihnen den Auftrag eine Weinpräsentation zu organisieren. Es handelt sich um Fachleute und Weinjournalisten, die sich für Ihre Produkte interessieren.

1. Erstellen Sie eine Liste mit den benötigten Materialien und der Weine, die Sie präsentieren möchten.
2. Zeigen Sie auf, wo sie die Präsentation durchführen werden und erklären Sie, weshalb Sie diese Weine ausgewählt haben.
3. Erklären Sie, wie Sie sich auf die Präsentation vorbereiten und auf welche Punkte sie besonders achten.

9. Eine Assemblage durchführen

| Richtziel: C6.1

Aufgabe

Sie sollen aus zwei Weinen eine Assemblage erstellen.

1. Wählen Sie zwei Weine aus und führen Sie einen Vorversuch durch.
2. Werten Sie die Ergebnisse aus und formulieren Sie Ihre Empfehlung.
3. Berechnen Sie die Mischmengen der beiden Weine

Aufgabe

Sie machen sich Gedanken über die nachhaltige Entwicklung Ihres Betriebs und Umsetzungsmöglichkeiten. Nun möchten Sie den Betriebsleiter davon überzeugen, mehr Augenmerk auf die Abfalltrennung und Wiederverwertungsmöglichkeiten zu legen.

1. Zeigen Sie auf, wo im Keller Abfälle oder Abwässer anfallen und wie diese bisher behandelt werden.
2. Machen Sie Vorschläge, wie diese besser entsorgt oder wiederverwendet werden könnten und was dazu nötig wäre.

11. Schutzmassnahmen, persönliche Ausrüstung

| Richtziel: C6.4

Aufgabe

Für die Einführung eines neuen Mitarbeiters sollen Sie die Schutzmassnahmen und die persönliche Ausrüstung überprüfen.

1. Zeigen Sie auf, wo im Keller gefährliche Situationen entstehen können und welche Schutzmassnahmen dagegen eingerichtet wurden.
2. Zeigen Sie Ihre persönliche Ausrüstung und erklären Sie deren Funktionen.