

Anlage

**Qualifikationsschwerpunkte und Prüfungsinhalte  
Zusatzqualifizierung "Weinberater in Gastronomie und  
Handel"  
Schwerpunkt Sächsischer Wein**

Teilnehmer soll ...

Baustein	Qualifikationsschwerpunkte	Zeitungfang in UE	... informiert werden	... sich Inhalte merken	... Inhalte später im Beruf anwenden können	prüfungsrelevant
W 1	Die Arbeiten im Winzerjahr	7				
	Aufbau des Rebstocks		x	x		x
	Bedeutung und Gesetzmäßigkeiten des Rebschnitts		x	x		
	Anschnittstärke, Schnittzeitpunkt und Schnitttechnik		x			
W 2	Die Arbeiten im Winzerjahr	6				
	Kellerarbeit: Weinbereitung, Traubenmaische, Kelterung, Gärung, Weinausbau, Füllung		x	x		
	Sektherstellung		x	x		x
	Kurzvorstellung Kellerbuch		x			
W 3	Die Arbeiten im Winzerjahr	5				
	Voraussetzungen für einen erfolgreichen Weinbau: Bodenarten, Klimaansprüche, Standortfaktoren		x	x		
	Biegen und Binden: Bedeutung und Gesetzmäßigkeiten		x			
W 4	Die Arbeiten im Winzerjahr	5				
	Vorbereitung zur Pflanzung: Rodung, Bodenbearbeitung, Nährstoffe		x			
	Pflanzung und Nachbereitung					
W 5	Die Arbeiten im Winzerjahr	5				
	Laubarbeit & Qualitätsmanagement: Ausbrechen, Heften, Ausgeizen, Gipfeln, Entblättern, Ausdünnen		x	x		
	Rebschutz & Bodenpflege		x			
W 6	Besichtigung bedeutender sächsischer Weingüter und Lagen	11	x	x	x	x
W 7	Die Arbeiten im Winzerjahr	10				
	Bestimmung des Lesetermins		x	x		x
	Lese: Vorbereitung und Durchführung		x	x		
A 1	Grundlagen	4				
	Natürliche Produktionsfaktoren, Terroir		x	x	x	x
	Zusammenfassung 13 deutsche Weinanbaugebiete		x	x	x	x
	Das Weinland Sachsen: Geschichte, Produktionsmengen, Sächsische Weinstraße, Weingüter, Sachsenkeule, Klima im Elbtal, Veranstaltungen		x	x	x	x
A 2	Wein	4				
	Rebsortenkunde: Rebsortenzulassung, Sächsische Rebsorten (weiss, rot), Rebsortenspiegel		x	x	x	x
	Qualitätsfaktoren: Standortfaktoren, Weinarten und Qualitätsstufen, Weinbewertung (Prämierungen): Kriterien, Qualitätszahl, Landesuntersuchungsanstalt, Kellerbuch		x	x	x	x
	Weinbereitung		x	x	x	x
	Weinausstattung		x	x	x	x

Baustein	Qualifikationsschwerpunkte	Zeitungsfang in UE	... informiert werden	... sich Inhalte merken	... Inhalte später im Beruf anwenden können	prüfungsrelevant
A 3	Sensorik Sensorik: Grundsätze und Sensorische Wahrnehmungen Sensorik, Degustation, Genuss, Weinfehler	2	x	x	x	x
A 4	Qualität Fokus Verkauf: Servicequalität und Weinverkauf in Gastronomie und Handel Serviceketten, Qualitätsprofil, Beschwerdemanagement, Aktionsplan	2	x	x	x	x
A 5	Marketing Grundlagen: Angaben zu Weinverkauf und Weinkonsum in Deutschland Weinmarketing in Sachsen und Deutschland Wein als Kulturgut und Tourismusfaktor Positionierung und Marketinginstrumente am Beispiel	2	x	x		
B 1	Praxis Weinführung Weinbereitung Keller inkl. sensorische Übung 5er Weine probieren und beschreiben	2	x	x	x	x
B 2	Praxis Sekt Herstellung: Sektführung Keller inkl. sensorische Übung 5er Sekte probieren und beschreiben	2	x	x	x	x
B 3	Praxis Fokus Verkauf: Sensorikübung Spiel der Aromen	4	x	x	x	x
B 4	Praxis Fokus Verkauf: Sachsenprobe - 3-Gang-Abendessen mit menübegleitender Verkostung von drei korrespondierenden sächsischen Weinen	4	x	x	x	x
B 5	Praxis Fokus Verkauf: Weinumgang: Beratung und Verkauf, Verkaufsübung, Weinempfehlungen, Harmonie und Wechselwirkungen von Wein und Speise	4	x	x	x	
B 6	Praxis Fokus Verkauf: Wein & Käse	2	x	x	x	x
B 7	Praxis Kochen mit Wein (Einteilung in Gruppen) Vorstellung des 3 Gang Menüs und Erläuterung zum Ablauf Kochen und Weinerklärung: Harmonie von Wein und Speise	6	x	x	x	x