

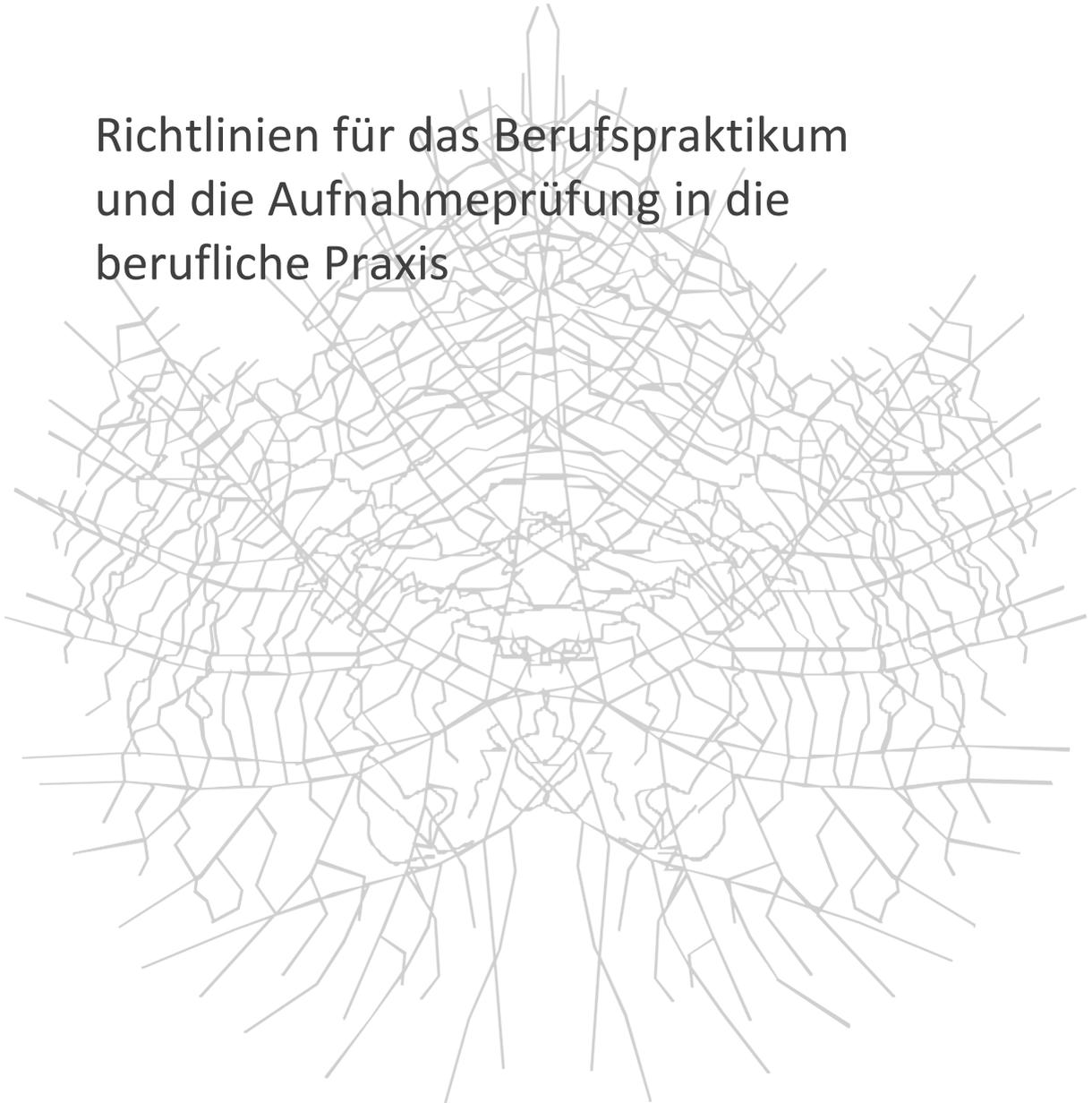


CHANGINS

haute école de
viticulture et œnologie

Changins | hochschule für weinbau und önologie
1260 Nyon

Richtlinien für das Berufspraktikum
und die Aufnahmeprüfung in die
berufliche Praxis



Gültig ab Mai 2022

**RICHTLINIEN FÜR
DAS BERUFSPRAKTIKUM
UND DIE ZULASSUNGSPRÜFUNG FÜR DIE BERUFLICHE PRAXIS**

für die zukünftigen "Bachelor of Science HES-SO in Weinbau und Önologie"

Inhaber/innen eines EFZ als Kellermeister/in oder Winzer/in und einer Berufsmaturität sind nicht verpflichtet, die Prüfung der Berufspraxis abzulegen.

1. WEINBAU

1.1 PRAKTIKUM

Allgemeine Richtlinien

Ziel des Praktikums ist es, praktische Kenntnisse zu erwerben, die denen eines EFZ als Winzer gleichwertig sind. Der Kenntnisstand wird bei der Prüfung der Berufspraxis in Changins überprüft.

Das Praktikum muss alle Arbeiten einer Weinbausaison umfassen, so dass der Praktikant alle Weinbauarbeiten durchgeführt hat. Die Weinlese fällt in der Regel auf den Beginn des Praktikums, da dieses in der Regel von September bis August stattfindet. **Das Praktikum muss obligatorisch außerhalb des Familienbetriebs stattfinden.**

Der Praktikant soll in der Lage sein, die für die Produktion wesentlichen Arbeiten im Weinbau aktiv durchzuführen. Er wird seine theoretische Ausbildung durch die Konsultation von Fachbüchern ergänzen.

Um die während des Praktikums erworbenen Kenntnisse zu bewerten, muss der Praktikant einen Bericht verfassen, der aus vier Teilen besteht (siehe Anhang). Diese müssen bis zum 20. Juni des Jahres, in dem die Prüfung zur Berufspraxis abgelegt wird, abgegeben werden.

Die Teile des Berichts werden nicht benotet, sondern dienen den Prüfern als Unterstützung.

Wird der Bericht nicht innerhalb der Frist eingereicht, wird die Prüfung der Berufspraxis nicht bestanden.

Praktikumsbericht

Der Bericht besteht aus 4 Teilen, die auf den im Anhang beigefügten Formularen ausgefüllt werden müssen.

- | | |
|---------------|--|
| TEIL 1 | Beschreibung des Betriebs |
| TEIL 2 | Bodenpflege und Pflanzenernährung |
| TEIL 3 | Weinbau |
| TEIL 4 | Schutz von Pflanzen |

1.2 BERUFSPRAXISPRÜFUNG

Voraussetzung: Der Praktikumsbericht muss vom Bewerber bis zum 20. Juni des Jahres, in dem die Prüfung in beruflicher Praxis abgelegt wird, abgegeben werden.

Studienbereiche

Bodenpflege und Pflanzenernährung

- Kenntnisse der Böden
- Beschreibung der wichtigsten Bodenarbeiten
- Kenntnisse über Düngemittel, mineralische Düngung und Bodenverbesserungsmittel
- Kenntnis der verschiedenen Arten der Bodenpflege
- Mechanisierung der Bodenbearbeitung

Weinbau

- Vermehrung von Reben, Rebsorten und Unterlagen
- Gestaltung und Anpflanzung einer Kultur
- Kulturpflege
- Ernte: Organisation des Ernteeinsatzes; Sortieren und Transport
- Mechanisierung der Weinbergsarbeiten

Pflanzenschutz

- Kenntnis der wichtigsten Schädlinge und Krankheiten: Symptomatologie, Biologie, Bekämpfungsmöglichkeiten
- Kenntnis der wichtigsten Unkräuter: Identifizierung und Bekämpfung
- Kenntnis und Anwendung von Pflanzenbehandlungsmitteln
- Mechanisierung der Behandlung

Der Bewerber muss in der Lage sein, die Notwendigkeit der wichtigsten Arbeiten zur Führung und Pflege des Weinbergs zu begründen.

Er sollte außerdem in der Lage sein, eine Verbindung herzustellen zwischen:

- Phänomene, die im Weinberg oder bei der Verwendung der verschiedenen Maschinen und Betriebsausrüstungen beobachtet werden, und
- theoretische Bezüge in Biologie, Chemie und Physik.

Prüfungsaufgabe

Die Prüfung ist mündlich.

- Dauer: 30 Minuten/Kandidat

Die Prüfung bezieht sich auf die im Abschnitt "Studienbereiche" beschriebenen Themen und auf den Inhalt des Praktikumsberichts.

Die Kandidaten müssen einfache Berechnungen durchführen können: Pflanzdichte, Produktdosierungen (Liter/ha, %, Wirkstoffmenge), Düngerdosierung, Volumen, Flächen, Erträge/m², pro ha, pro Rebstock, etc.

1.3 BEWERTUNG

Die Prüfung wird auf einer Skala von 6 (6 ist die beste Note) bewertet, wobei auf 1/10 gerundet wird.

2. ÖNOLOGIE

2.1 BERUFSPRAKTIKUM

Allgemeine Richtlinien

Ziel des Praktikums ist es, praktische Kenntnisse zu erwerben, die denen eines EFZ als Kellermeister gleichwertig sind. Der Kenntnisstand wird bei der Prüfung der Berufspraxis in Changins überprüft.

Das Praktikum muss eine **vollständige Weinbereitung** umfassen, so dass der Praktikant alle Arbeiten im Keller von der Annahme der Weinlese bis zur Abfüllung durchgeführt hat. **Das Praktikum muss zwingend außerhalb des Familienbetriebs stattfinden.**

Der Praktikant sollte in der Lage sein, die für die Weinbereitung wesentlichen Arbeiten im Keller aktiv durchzuführen. Er wird seine theoretische Ausbildung durch die Konsultation von Fachbüchern ergänzen.

Um die während des Praktikums erworbenen Kenntnisse zu bewerten, muss der Praktikant einen Bericht verfassen, der aus vier Teilen besteht (siehe Anhang). Dieser Bericht muss **bis zum 20. Juni** des Jahres, in dem die Prüfung zur Berufspraxis abgelegt wird, eingereicht werden.

Die Teile des Berichts werden nicht benotet, sondern dienen den Prüfern als Unterstützung.

Wird der Bericht nicht innerhalb der Frist eingereicht, wird die Prüfung der Berufspraxis nicht bestanden.

Praktikumsbericht

Der Bericht besteht aus 4 Teilen, die auf den im Anhang beigefügten Formularen ausgefüllt werden müssen.

- | | |
|---------------|--|
| TEIL 1 | Beschreibung des Weinkellers |
| TEIL 2 | Präsentation der Kellerausrüstung |
| TEIL 3 | Kellerarbeiten |
| TEIL 4 | Kenntnis der in der Önologie verwendeten Produkte |

2.2 BERUFSPRAXISPRÜFUNG

Voraussetzung: Der Praktikumsbericht muss vom Bewerber bis zum 20. Juni des Jahres, in dem die Prüfung in beruflicher Praxis abgelegt wird, abgegeben werden.

Studienbereiche Önologie

- Weinbereitungstechniken für Weiß-, Rosé- und Rotwein
- Fermentationen
- Stabilisierungen
- Weinreifung
- Önologische Produkte

Kellerpraxis

- Empfang der Weinlese
- Durchführung der Weinlese
- Gärung (FA und FML)
- Stabilisierungen
- Kontrollen
- Klärung
- Abfüllung in Flaschen
- Verwendung von önologischen Produkten

Technologie

- Berechnungen von Mengen und verwendeten Einheiten
- Hauptkellermaschinen
- Häufig verwendete Materialien im Keller
- Einfluss des Einsatzes von Maschinen auf den Wein

Der Bewerber muss die Notwendigkeit der wichtigsten Arbeiten bei der Weinherstellung begründen können.

Er sollte auch in der Lage sein, sich auf die biologischen, chemischen und physikalischen Grundlagen zu beziehen, die hinter den Phänomenen stehen, die während der Weinbereitung oder bei der Verwendung der verschiedenen Maschinen und Geräte im Betrieb beobachtet werden.

Prüfungsaufgabe

Die Prüfung ist mündlich.

- Dauer: 30 Minuten/Kandidat

Die Prüfung bezieht sich auf die im Abschnitt "Studienbereiche" beschriebenen Themen und auf den Inhalt des Praktikumsberichts.

Der Prüfling muss unter anderem die Funktionsweise eines Filters und einige Vorgänge im Weinkeller erklären und Fragen zu grundlegenden Kenntnissen des Weinkellers und der Technologie beantworten können.

2.3 BEWERTUNG

Die Prüfung wird auf einer Skala von 6 (6 ist die beste Note) bewertet, wobei auf 1/10 gerundet wird.

3. ERFOLGSBEDINGUNGEN FÜR DIE PRAKTISCHE BERUFSPRÜFUNG IM STUDIENGANG "BACHELOR OF SCIENCE HES-SO IN WEINBAU UND ÖNOLOGIE

Der Durchschnitt der beiden Noten in Weinbau und Önologie muss mindestens 4,0 betragen.

4. RECHTSWEGE

Die Kandidatinnen und Kandidaten für das Studium des Bachelor of Science HES-SO in Weinbau und Oenologie und die bei der HES-SO immatrikulierten Studierenden des Bachelor of Science HES-SO in Weinbau und Oenologie haben Anspruch auf die Rechtsmittel, die in der Verordnung über das Beschwerde- und Rekursverfahren für den Bachelor of Science HES-SO in Weinbau und Önologie und die Organisation der Rekurskommission Changins | Hochschule für Weinbau und Önologie vorgesehen sind.

Diese Regeln können direkt auf der Website der Schule unter der Rubrik Höhere Bildung - Nützliche Dokumente eingesehen werden.

5. WIEDERHOLUNG DER BERUFSPRAKTISCHEN PRÜFUNG

Wenn die Prüfung nicht bestanden wird, kann der Kandidat bei einer späteren Sitzung einen zweiten und letzten Versuch unternehmen. Ein zweites Praktikum ist erforderlich. Die erneute Anmeldung zur Prüfung der Berufspraxis muss vom Bewerber selbst vorgenommen werden. Im Wiederholungsfall muss der Kandidat die gesamte Prüfung für das Fach/die Fächer wiederholen, in dem/denen die Noten ungenügend waren (Weinbau und/oder Önologie).

Nyon, den 24. Mai 2022

Anhänge: Praktikumsbericht über Weinbau und Önologie