

Nauczanie Pracownik wykwalifikowany w zakresie uprawy winorośli i zarządzania piwnicami (FacharbeiterIn Weinbau und Kellerwirtschaft)

Im BIS anzeigen



Wykwalifikowani pracownicy zajmujący się uprawą winorośli i winiarnią sadzą winorośl i opiekują się nią m.in. B. poprzez cięcie i zwalczanie szkodników lub chwastów. Zebrane winogrona są przechowywane i przetwarzane na wino lub słodki moszcz.

FacharbeiterInnen im Weinbau und der Kellerwirtschaft setzen Weinstöcke und pflegen sie, z. B. durch Schneiden und Schädlings- bzw. Unkrautbekämpfung. Die geernteten Trauben werden eingelagert und zu Wein oder Süßmost verarbeitet.

Okres praktyki: (Lehrzeit:) 3 Lata (3 Jahre)

Dochód w pierwszym roku szkolenia: (Einkommen im ersten Lehrjahr:) ab 827 Euro (827 Euro)

Co daje Pracownik wykwalifikowany w zakresie uprawy winorośli i zarządzania piwnicami ?

(Was macht ein/eine FacharbeiterIn Weinbau und Kellerwirtschaft?)

- Sadzenie winnic i przetwarzanie zebranych winogron na wino i słodki moszcz
- Pielęgnacja winorośli, np. przycinanie gałęzi, oranie i podlewanie gleby, zwalczanie szkodników i chwastów
- Rozmnażanie winorośli
- Zbieranie winogron za pomocą sekatorów lub maszyn do zbioru
- Obsługa maszyn do przetwarzania winogron, np. prasy do wina, rozlewnie
- wprowadzają na rynek i sprzedają produkty
- Weingärten anlegen und die geernteten Trauben zu Wein und Süßmost verarbeiten
- Weinstöcke pflegen, z.B. die Äste zurückschneiden, den Boden pflügen und bewässern, Schädlinge und Unkraut bekämpfen
- Weinstöcke vermehren
- Trauben mit Rebscheren oder Erntemaschinen ernten
- Maschinen für die Verarbeitung der Trauben bedienen, z.B. Weinpressen, Abfüllanlagen
- Produkte vermarkten und verkaufen

Gdzie działa Pracownik wykwalifikowany w zakresie uprawy winorośli i zarządzania piwnicami ?

(Wo arbeitet ein/eine FacharbeiterIn Weinbau und Kellerwirtschaft?)

- Firmy zajmujące się uprawą winorośli
- Winiarnie
- Firmy handlujące winem
- Weinbaubetriebe
- Weinkellereien
- Weinhandelsfirmen

Co mnie ekscytuje i w czym jestem dobry?

(Was begeistert mich und was kann ich gut?)

(Często wymieniane wymagania w ogłoszeniach o pracę dla praktykantów)

- Entzujazm dla roślin i natury (Begeisterung für Pflanzen und Natur)
- Chętnie pracuje na zewnątrz przy każdej pogodzie (Gerne bei jedem Wetter im Freien arbeiten)
- Ciesz się pracą z jedzeniem (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Ciesz się pracą z maszynami (Gerne mit Maschinen arbeiten)
- Dobry zmysł smaku i zapachu (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)

- Bądź sprawny fizycznie (Körperlich fit sein)
- Poczucie czystości i higieny (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

Jak długo trwa praktyka?

(Wie lange dauert die Lehrzeit?)

- 3 Jahre; Skrócony okres praktyk zawodowych dla osób posiadających kwalifikacje szkoleniowe: 2 lat

Szukaj i znajdź praktyki zawodowe

(Lehrstellen suchen und finden)

Obecnie istnieje (Aktuell gibt es) **0** wakaty (offene Stellen)  [zum AMS-eJob-Room](#)

Dochód praktykanta

(Lehrlingseinkommen)

Pierwszy rok nauki 827 , ostatni rok nauki 1595

(Erstes Lehrjahr: ab €827, Letztes Lehrjahr: ab €1595)

Minimalny dochód zgodny z umową zbiorową (brutto = kwota PRZED potrąceniem podatków i składek na ubezpieczenie).

(Kollektivvertragliche Mindest-Einkommen (Brutto = Betrag VOR Abzug von Steuern und Versicherungsabgaben).)

Dalsze informacje, w tym różne przepisy w poszczególnych krajach związkowych i wszelkie przepisy szczególne:

(Weitere Informationen, u. a. zu abweichenden Regelungen pro Bundesland und etwaigen Sonderregelungen:)

 [do leksykonu zawodowego AMS \(zum AMS-Berufslexikon\)](#)

Gdzie są szkoły zawodowe?

(Wo gibt es Berufsschulen?)

Więcej informacji:  [do kompasu treningowego](#)

(zum Ausbildungskompass)

Czym się interesuję i jakie cechy osobiste powinienem ze sobą zabrać?

(Was interessiert mich und welche persönlichen Eigenschaften sollte ich mitbringen?)

Obszary zainteresowań

(Interessensgebiete)

• Żywność (Lebensmittel)

Wymagania: (Voraussetzungen:)

- Bądź sprawny fizycznie (Körperlich fit sein)
- Ciesz się pracą z jedzeniem (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Ciesz się pracą z maszynami (Gerne mit Maschinen arbeiten)
- Dobry zmysł smaku i zapachu (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Poczucie czystości i higieny (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

• Przyroda, rośliny, zwierzęta, środowisko (Natur, Pflanzen, Tiere, Umwelt)

Wymagania: (Voraussetzungen:)

- Być niewrażliwym na zapachy (Unempfindlich gegen Gerüche sein)
- Bądź sprawny fizycznie (Körperlich fit sein)
- Chętnie pracuje na zewnątrz przy każdej pogodzie (Gerne bei jedem Wetter im Freien arbeiten)
- Entuzjazm dla roślin i natury (Begeisterung für Pflanzen und Natur)
- Zręczność manualna (Handwerkliche Geschicklichkeit)

Cechy osobiste

(Persönliche Eigenschaften)

- Dobry węch (Guter Geruchssinn)
- Dobre wyczucie smaku (Guter Geschmackssinn)

**Jak wygląda moje środowisko pracy?
(Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?)****Środowisko pracy
(Arbeitsumfeld)**

- Geruchsbelastung
- Nässebelastung
- Saisonarbeit
- Ständiges Gehen
- Umgang mit gefährlichen Arbeitsstoffen

**Jakie zawody mogę wykonywać w ramach praktyk zawodowych?
(Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?)****Przydział do następujących profili zawodowych
(Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen)**

- Technik uprawy winorośli (WeinbautechnikerIn)

**Przydział do obszarów i grup zawodowych BIS
(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)****Rolnictwo, ogrodnictwo, leśnictwo (Landwirtschaft, Gartenbau, Forstwirtschaft)**

- Sadownictwo, uprawa winorośli i ogrodnictwo (Obst-, Wein- und Gartenbau)

Środowisko (Umwelt)

- Środowisko, przyroda i kształtowanie krajobrazu (Umwelt-, Natur- und Landschaftsgestaltung)

**Dalsze informacje zawodowe
(Weitere Berufsinfos)****Powiązane staże i zaliczenia****(Verwandte Lehrberufe und Anrechnung)**

Ta praktyka nie ma pokrewnych praktyk. (Dieser Lehrberuf hat keine verwandten Lehrberufe.)

**Przydział do klasyfikacji zawodowej AMS (sześciocyfrowy)
(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))**

- 024380 Pracownik wykwalifikowany w zakresie uprawy winorośli i zarządzania piwnicami (Facharbeiter/in Weinbau und Kellerwirtschaft)

Rodzaj praktyki**(Lehrberufsart)**

Normaler Lehrberuf

Status przyuczania do zawodu**(Lehrberuf Status)**

bieżący (aktuell)

**Wyznaczenie zgodnie z wykazem praktyk lub przepisami dotyczącymi szkolenia
(Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung)**

Weinbau und Kellerwirtschaft

Uwaga dodatkowa

(Zusätzlicher Hinweis)

Land- und forstwirtschaftliche Lehrberufe sind von Bundesland zu Bundesland unterschiedlich gesetzlich geregelt.



Tekst został przetłumaczony automatycznie z języka niemieckiego. Terminy niemieckie podano w nawiasach.

TA USŁUGA MOŻE OBEJMOWAĆ TŁUMACZENIA DOSTARCZANE PRZEZ GOOGLE. GOOGLE ZRZĘKA SIĘ WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA TŁUMACZENIA, WYRAŻNE LUB DOROZUMIANE, W TYM WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA DOKŁADNOŚĆ, NIEZAWODNOŚĆ I WSZELKIEJ DOROZUMIANEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA WYDAJNOŚĆ RYNKU I WYŁĄCZENIE ODPOWIEDZIALNOŚCI.

Der Text wurde automatisiert aus dem Deutschen übersetzt. Die deutschen Begriffe werden in Klammern angezeigt.

DIESER DIENST KANN ÜBERSETZUNGEN ENTHALTEN, DIE VON GOOGLE BEREITGESTELLT WERDEN. GOOGLE SCHLIEßT IN BEZUG AUF DIE ÜBERSETZUNGEN JEGLICHE HAFTUNG AUS, SEI SIE AUSDRÜCKLICH ODER STILLSCHWEIGEND, EINSCHLIEßLICH JEGLICHER HAFTUNG FÜR DIE GENAUIGKEIT, ZUVERLÄSSIGKEIT UND JEGLICHE STILLSCHWEIGENDE HAFTUNG FÜR DIE MARKTGÄNGIGKEIT, EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK UND NICHTVERLETZUNG FREMDER RECHTE.

To nauczanie zostało zaktualizowane w 08. April 2024 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 08. April 2024.)