

# Zeugniserläuterung

## 1. Geschützter Titel (de), Beruf

Winzer / Winzerin mit Fähigkeitszeugnis (FZ)

## 2. Übersetzter Titel (en), Profession

Winegrower

Diploma of Vocational Education and Training

## 3. Profil der beruflichen Tätigkeit

Die Tätigkeit von Winzerinnen und Winzern umfasst die folgenden Bereiche:

- Boden bearbeiten
- Rebkulturen pflanzen und pflegen
- Pflanzen ernähren
- Trauben ernten und veredeln
- Produkte lagern und verarbeiten
- Lebensmittelqualität sichern und Produkte verkaufen

Sie unterhalten Bauten, Einrichtungen und Anlagen in ihrem Arbeitsbereich. Dafür verwenden sie Geräte, Werkzeuge, Werk- und Hilfsstoffe. Bei all ihren Tätigkeiten setzen sie die Regeln der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes um. Entscheidungen treffen sie unter Einbezug des wirtschaftlichen, rechtlichen, politischen und ökologischen Umfeldes. Weiter üben sie administrative Arbeiten in ihrem Arbeitsbereich aus.

## 4. Berufliche Tätigkeitsfelder

Winzerinnen und Winzer arbeiten auf Produktions- und Verarbeitungsbetrieben von landwirtschaftlichen Produkten. Ihr Tätigkeitsbereich umfasst sämtliche Prozesse von der Bodenbearbeitung bis hin zum Verkauf des Weines.

## 5. Amtliche Grundlagen des Abschlusses

Nationale Behörde, die für den Erlass des Abschlusses zuständig ist:

- Amt für Berufsbildung und Berufsberatung (ABB), Postplatz 2, 9494 Schaan, Liechtenstein  
Postadresse: Postfach 684, 9490 Vaduz, Liechtenstein  
[www.abb.llv.li](http://www.abb.llv.li); phone: +423 236 72 00; mail: [info.abb@llv.li](mailto:info.abb@llv.li)



Niveau der Qualifikation (national oder international) des Abschlusses:

- Nationaler Qualifikationsrahmen Berufsbildung: **Niveau 4**
- Europäischer Qualifikationsrahmen: **Niveau 4**

Bestehensregeln/Notenskala:

- 6 = sehr gut
- 5 = gut
- 4 = genügend
- 3 = schwach
- 2 = sehr schwach
- 1 = unbrauchbar

Die Mindestnote zum Bestehen ist eine 4.

Rechtsgrundlage:

- Verordnung vom 26. Oktober 2010 über die berufliche Grundbildung Landwirtschaft und deren Berufe mit Fähigkeitszeugnis
- Verordnung über den Nationalen Qualifikationsrahmen für Abschlüsse der Berufsbildung vom 27. August 2014 (RS 412.105.1)

## 6. Offiziell anerkannte Wege zur Erlangung des Abschlusses

Die berufliche Grundbildung Winzerin/Winzer FZ dauert 3 Jahre. Die Ausbildung erfolgt mehrheitlich dual, d.h. an den Lernorten Lehrbetrieb, Berufsfachschule und in überbetrieblichen Kursen. Die Handlungskompetenzen des Berufes werden von der zuständigen Trägerschaft definiert.

- Im Lehrbetrieb werden den Lernenden die praktischen Fertigkeiten des Berufs vermittelt, im Durchschnitt an 4 Tag(en)/Woche.
- In der Berufsfachschule werden Berufskennnisse und Allgemeinbildung vermittelt, im Durchschnitt an 1 Tag(en)/Woche; total 1500 Lektionen.
- In den überbetrieblichen Kursen werden grundlegende Fertigkeiten vermittelt, welche die Bildung in beruflicher Praxis und die schulische Bildung ergänzen, Dauer der Kurse total 8-10 Tage.

Das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung umfasst folgende Qualifikationsbereiche:

- praktische Arbeit im Umfang von 6 Stunden
- Berufskennnisse (schriftlich und/oder mündlich) im Umfang von 4 Stunden
- Allgemeinbildung

Zur Berechnung der Gesamtnote zählen die Qualifikationsbereiche sowie die Erfahrungsnote aus der Berufsfachschule .

Andere, gleichwertige Qualifikationsverfahren sind möglich.



**Nationale Referenzstelle:**  
AIBA

Die Zeugniserläuterung stützt sich auf Artikel 4 Absatz 1 der Verordnung über den nationalen Qualifikationsrahmen für Abschlüsse der Berufsbildung (NQFL-BBV). Die Vorlage für diese Zeugniserläuterung wurde vom Europäischen Parlament und Rat empfohlen (Entscheidung Nr. 2241/2004/EG). Die angemessene berufliche Anerkennung von Qualifikationen (Urkunden, Zeugnisse, Abschlüsse, Zertifikate, etc.) verbessern. Sie beschreibt Eigenschaften, Stufe, Zusammenhang, Inhalte sowie Art der Qualifikation, die von der in der Originalurkunde bezeichneten Person erfolgreich abgeschlossen wurde. Diese Zeugniserläuterung ist nur mit der Originalurkunde zu verwenden. Die Zeugniserläuterung ist frei von jeglichen Werturteilen, Äquivalenzaussagen oder Empfehlungen zur Anerkennung.

Weitere Informationen finden sich unter: [www.nqfl.li](http://www.nqfl.li)

