



EUROPAS ERSTES ERLEBNISWEINGUT

SPANNENDE BERUFSCHANCEN AUF SCHLOSS WACKERBARTH



- ➔ Winzer/in
- ➔ Küfer/in
- ➔ Restaurantfachfrau/-mann
- ➔ Köchin/Koch
- ➔ Bürokauffrau/-mann
- ➔ Einzelhandelskauffrau/-mann
- ➔ Verkaufsauffrau/-mann
- ➔ Veranstaltungsauffrau/-mann



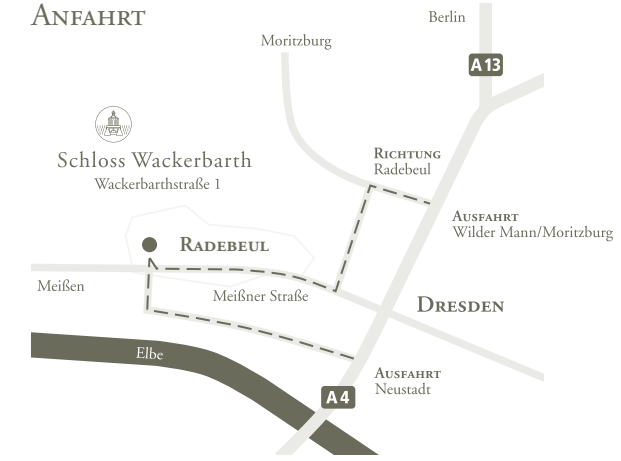
Schloss Wackerbarth
ERLESEN SÄCHSISCH

IHRE ANSPRECHPARTNERIN FÜR BERATUNG UND BEWERBUNG:

Uta Peschel
Sächsisches Staatsweingut GmbH
Schloss Wackerbarth
Wackerbarthstr. 1
01445 Radebeul

Telefon 03 51.89 55-154
Fax 03 51.89 55-550

peschel@schloss-wackerbarth.de
www.schloss-wackerbarth.de



Schloss Wackerbarth
ERLESEN SÄCHSISCH

Sächsisches Staatsweingut GmbH · Wackerbarthstraße 1 · 01445 Radebeul
Tel. 03 51.89 55-0 · Fax 03 51.89 55-250 · www.schloss-wackerbarth.de



➔ SCHNUPPERWOCHE IN IHREM TRAUMBERUF

Haben Sie Lust, schon einmal einen Blick hinter die Kulissen der Arbeit Ihres Traumberufes auf Schloss Wackerbarth zu werfen? Wir bieten Ihnen in unserem gutseigenen Markt, unserem Gasthaus und unserer Küche wie auch in unserem Weinkeller und unseren Weinbergen eine freiwillige Schnupperwoche für die angebotenen Berufe an. Diese kann im Rahmen eines von der Schule organisierten Praktikums oder einer Ferienarbeit während der gesetzlichen Schulferien stattfinden.

Sollten Sie Interesse an der Schnupperwoche haben, wenden Sie sich bitte an Uta Peschel, Tel. 03 51.89 55-154 oder peschel@schloss-wackerbarth.de.

➔ AZUBITAG AUF SCHLOSS WACKERBARTH

Schloss Wackerbarth veranstaltet jedes Jahr einen Azubitag. An diesem Tag zeigen die Auszubildenden ihr Können. Ob im Keller, im Weinberg, im Gasthaus oder im Markt – sie stehen für alle Fragen rund um das Thema Ausbildung auf Schloss Wackerbarth zur Verfügung.

Der nächste Termin sowie das detaillierte Programm finden Sie unter www.schloss-wackerbarth.de.

➔ IHRE AUSBILDUNG

Während der 3-jährigen Ausbildung bekommen Sie nicht nur alle theoretischen und praktischen Grundlagen in Ihrem Ausbildungsberuf vermittelt, sondern erhalten auch Einblicke in die Keller- bzw. Winzerarbeit auf Schloss Wackerbarth sowie in die Vermarktung der Weine und Sekte. In der Gastronomie rüsten wir Sie von der Arbeit im à-la-carte über Bankett-Veranstaltungen bis zu Großevents aus und zeigen Ihnen die Vielfalt des Berufes.

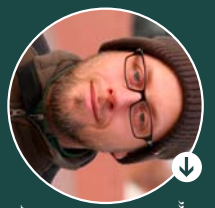
Voraussetzung für eine Ausbildung bei uns ist mindestens der Realschulabschluss. Sie sollten kommunikationsstark, kontaktfreudig, hilfsbereit und freundlich sein sowie Freude am Umgang mit Menschen haben. Ein hohes Maß an Serviceorientierung und Qualitätsbewusstsein ist ebenso wichtig wie die Bereitschaft zur Arbeit an Wochenenden und Feiertagen.

Der Berufsschulunterricht findet in Form des Blockunterrichts statt. Sie werden jeweils an der Berufsschule angemeldet, die in der Nähe Ihres Wohnortes liegt.

Die berufsbegleitende Schule für die Winzer und Küfer befindet sich in Heilbronn. Der Unterricht findet als Blockunterricht eine Woche pro Monat statt. An die Berufsschule ist ein Internat angegliedert.

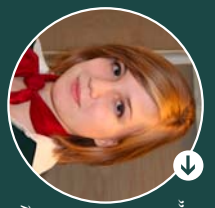
Unsere Ausbilder und Mitarbeiter freuen sich auf Sie und stehen bei Ihrem Start ins Berufsleben gern an Ihrer Seite.

WO AUS TRAUBEN TRÄUME WERDEN ... WERDEN TRAUMBERUFE WAHR



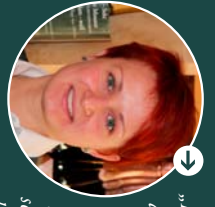
„Als Winzer lernt man einen Grünen Beruf, der sich mit einem der inter-essantesten Naturprodukte beschäftigt. Weinbau, Kellerwirtschaft und Vermarktung – alles aus einer Hand. Bei Schloss Wackerbarth gibt es moderne Technik in Verbindung mit jahrhundertelanger Tradition – einmalig in Sachsen.“

Alexander Thau, Winzer



„Das frühzeitige Übernehmen verantwortungsvoller Aufgaben hat mich für mein zukünftiges Berufsleben sehr gestärkt, so dass ich sehr viel sicherer bei neuen Aufgaben handeln kann.“

Lisa Tausch, Einzelhandelskauffrau



„Durch die Ausbildung auf Schloss Wackerbarth habe ich den sächsischen Wein kennen und lieben gelernt. Die vielen unterschiedlichen Arbeitsbereiche, welche ich in der Ausbildung kennenlernen durfte, haben mich für meinen zukünftigen Arbeitsweg positiv vorbereitet.“

Alleen Dahlum, Winzer

Schloss Wackerbarth
ERLESEN SÄCHSISCH



WO AUS TRAUBEN TRÄUME WERDEN...

Entlang der Elbe erstreckt sich das kleinste Weinanbaugebiet Deutschlands. Der Weinbau blickt hier auf eine mehr als 850 Jahre alte Tradition zurück. Begünstigt durch die Steillagen unserer Weinberge, die warmen Böden und die seit jeher kultivierten Terrassenanlagen gewinnen die Reben das, was später einen guten Wein ausmacht: viel Sonne, reichen Fruchtextrakt und erfrischende Mineralität.

Dies lässt die sächsischen Weine und Sekte unverwechselbar werden – ganz besonders die von Schloss Wackerbarth. Lernen Sie an der Stätte der Sächsischen Weinakademie und profitieren Sie vom Wissen unserer Ausbilder und Weinexperten. Profilieren Sie sich mit Ihrer Ausbildung auf Schloss Wackerbarth mit dem Thema Wein & Sekt für Ihre persönliche Zukunft. Neben Winzern und Küfern für den eigenen Weinbau werden im Gasthaus Köche und Restaurantfachleute mit dem Schwerpunkt Weinberatung ausgebildet.

... WERDEN TRAUMBERUFE WAHR



Europas erstes Erlebnisweingut sichert eine hochwertige und anspruchsvolle Ausbildung in einer Vielzahl von Berufen und wurde durch die IHK Dresden ausgezeichnet und zertifiziert.

Der Feinschmecker, Deutschlands führendes Magazin für Genuss und Lebensart, zeichnete 2011 das Gasthaus von Schloss Wackerbarth aus. Es gehört damit zu den 2.000 besten Adressen in Deutschland.

➔ WINZER/-IN UND KÜFER/-IN...

... sind Berufe mit langer Tradition und vielversprechenden Aussichten – nicht zuletzt in unserem sächsischen Weinanbaugebiet. Die Weinberge von Schloss Wackerbarth gehören zu den Spitzenlagen des sächsischen Weinbaus und sind fester Bestandteil der sächsischen Kulturlandschaft.

➔ WINZER/-IN

Die Hauptaufgabe des Winzers besteht in der qualitätsorientierten und umweltschonenden Pflege und Kultivierung der Weinrebe. Die Fülle seiner Tätigkeiten reicht vom Rebschnitt über die Bodenpflege und Betreuung der Rebstöcke bis zur Traubenlese. Nach der abgeschlossenen Ausbildung zum Winzer besteht die Möglichkeit, in Weingütern, Landwirtschaftsbetrieben mit Betriebszweig Weinbau oder in Kellereien zu arbeiten. Außerdem können Sie sich zum Winzermeister oder staatlich geprüften Weinbautechniker weiterentwickeln.

➔ KÜFER/-IN

Der Küfer ist im Weinkeller für die Wein- und Sektherstellung zuständig. Im Herbst beginnt seine Aufgabe mit der Annahme der gelesenen Trauben. Im Winter steht die Weinherstellung im Vordergrund. Gärung, Filtration und Abfüllung der neuen Weine gehören zu den Tätigkeiten des Küfers. Nach einer abgeschlossenen Ausbildung zum Küfer stehen Ihnen Kellereien oder Weingüter als potentielle Arbeitgeber zur Verfügung. Des Weiteren können Sie sich zum Kellermeister oder staatlich geprüften Weinbautechniker weiterbilden.

➔ KÖCHIN/KOCH

Die Hauptaufgabe der Köchin/des Kochs besteht im Kreieren der Gerichte, die à-la-carte im Gasthaus sowie für Veranstaltungen benötigt werden. Die Fülle der Tätigkeiten reicht von der fachgerechten Lagerung der Lebensmittel über die qualitätsbewusste Verarbeitung bis hin zum schmackhaften Anrichten. Die Köchin/der Koch sind in der Regel zunächst als Commis de Cuisine (Jungkoch) tätig. Sie können sich zum Chef de Partie weiterentwickeln, der einen eigenen Posten leitet. Mit entsprechender Berufserfahrung ist die Ausübung der Position des Sous Chef oder des Küchenchefs möglich.

➔ RESTAURANTFACHFRAU/-MANN

Die Restaurantfachfrau/der Restaurantfachmann ist für den reibungslosen Service im Gasthaus und während der Veranstaltungen zuständig. Die freundliche Begrüßung der Gäste, das Empfehlen von Speisen und passenden Weinen sowie das Aufnehmen von Bestellungen gehören ebenso zu diesem Berufsbild wie das Servieren und die tägliche Kassenabrechnung. Nach einer abgeschlossenen Ausbildung als Restaurantfachfrau/-mann stehen Ihnen Restaurants und Hotels als potentielle Arbeitgeber zur Verfügung. Des Weiteren können Sie sich zum staatlich geprüften Hotelbetriebswirt oder zum Sommelier weiterentwickeln. Die Ausbildung auf Schloss Wackerbarth gibt Ihnen dafür das passende Profil und ermöglicht die Zusatzqualifikation „Weinberater in der Gastronomie“.

➔ EINZELHANDELSKAUFFRAU/-MANN

Hauptaufgaben sind Bedienung und Beratung hinsichtlich unserer Weine und Sekte. Sie bearbeiten Bestellungen, lernen die optimale Lagerung und Platzierung der Waren, sorgen für eine verkaufsfördernde Warenpräsentation und übernehmen die Kassiertätigkeit. Nach abgeschlossener Ausbildung besteht die Möglichkeit, als Verkäufer in verschiedensten Branchen tätig zu werden, Ihre Weinkompetenz als Sommelier zu erweitern oder die Zusatzqualifikation „Weinberater in der Gastronomie“ abzulegen.

➔ BÜROKAUFFRAU/-MANN

Bürokauffrauen/-männer werden in Verwaltung, Sekretariat, Buchhaltung und Personalabteilung eingesetzt. Zu den Aufgaben gehören unter anderem die Büroorganisation, Zuarbeiten für die Debitoren- und Kreditorenbuchhaltung sowie Mitarbeit in der Personalabteilung. Nach der Ausbildung können Sie sich zum staatlich geprüften Betriebswirt weiterbilden.

➔ VERANSTALTUNGSKAUFFRAU/-MANN

Veranstaltungskaufleute konzipieren und organisieren Veranstaltungen und sorgen für deren reibungslosen Ablauf. Sie kalkulieren die Kosten und übernehmen alle kaufmännischen Aufgaben rund um die Planung, Durchführung und Nachbereitung von Veranstaltungen.

Absender:

Ich interessiere mich für folgende Ausbildung:

Bitte senden Sie mir ausführliche Unterlagen zu.

Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit mir.

Antwort

Sächsisches Staatsweingut GmbH
Frau Uta Peschel
Wackerbarthstraße 1
01445 Radebeul

www.schloss-wackerbarth.de



Schloss Wackerbarth
ERLESEN SÄCHSISCH

Sächsisches Staatsweingut GmbH · Wackerbarthstraße 1 · 01445 Radebeul · Tel. 03 51 8955-0 · www.schloss-wackerbarth.de