



Praxisbestätigung (Zutreffendes bitte ankreuzen)

Für die Zulassung zur

Facharbeiter:innenprüfung Obstbau

Meister:innenprüfung Obstbau

1. Persönliche Daten der/des Prüfungskandidat:in

Vorname:	Nachname:
Titel vorgestellt:	Titel nachgestellt:
Straße + HNr.:	PLZ + Ort:
Geburtsdatum:	Betriebs-Nr.:
SV-Nummer:	Telefon:
E-Mail:	

2. Daten des Praxisbetriebes sowie der/des Betriebsführer:in des Praxisbetriebes

Hofname (etwaiger Firmenname):	
Vorname:	Nachname:
Straße + HNr.:	PLZ + Ort:
Telefon:	Betriebs-Nr.:

2.1 Bezug des Betriebes bzw. der Betriebsführung zum/r Prüfungskandidat:in (bitte auswählen)

Eltern bzw. Großeltern	(Ehe)-Partner:in der/des zukünftigen Betriebsführer:in
Schwiegereltern	Dienstgeber:in (Kandidat:in ist am Betrieb angestellt)
Onkel/Tante	Nachbar:in
Eigener Betrieb	Sonstiges
Sonstiges (bitte erläutern):	

3. Praxiszeiten am land- und forstwirtschaftlichen Betrieb

(Bitte geben Sie Ihre Praxiszeit mit genauem Monat & Jahr an)

von	bis
von	bis
3.1 durchschnittliche wöchentliche Arbeitszeit am landwirtschaftlichen Betrieb	
Stunden pro Woche:	

4. Beschreibung des Praxisbetriebes

4.1 Erwerbsart	
Vollerwerb	Bergbauernbetrieb
Nebenerwerb	Biobetrieb
4.2 Arbeitskräfte (=AK)	
Familieneigene AK:	Saison AK, Praktikant:innen:
Familienfremde AK:	Voll-AK:

4.3 Erwerbsskombinationen			
Urlaub am Bauernhof		Sonstiges:	
Direktvermarktung			
4.4 Flächenausstattung (in ha)			
Eigenbesitz:	ha	Zugepachtet:	ha
Verpachtet:	ha	Bewirtschaftete Gesamtfläche:	ha

5. Bodennutzung (Angaben in ha)			
Grünland:	ha	Wald:	ha
Almfläche:	ha	Acker:	ha
Obstbau:	ha	Gemüsebau:	ha
Sonstige:			ha
Besonderheiten der Bodennutzung: (z.B.: Acker- und Sonderkulturen)			

6. Intensivobstbau (Obstart und ha, sowie dazugehörige Sorten angeben)			
Pflanzensystem:		Pflanzenabstand:	
Obstart:	ha	Sorten:	
Sonstige/Weitere:			

7. Streuobst (Obstart und ha, sowie dazugehörige Sorten angeben)			
Obstart:	ha	Sorten:	
Sonstige/Weitere:			

8. Obstverarbeitung			
8.1 Most (Säfte)			
Most (in Liter):		Säfte (in Liter):	
Obstart:	Sorten:	Obstart:	Sorten:
Obstart:	Sorten:	Obstart:	Sorten:
Spezielle Maschinen und Geräte (z.B.: Füller, Filter, etc.):			
Fassungsvermögen des Kellers (Liter):			

8.2 Obstbrände	
Obstbrandarten:	200l Abfindungsbrenner 300l Abfindungsbrenner Verschlussbrenner

9. Vermarktung	
Genossenschaftliche Vermarktung Direktvermarktung (Ab Hof)	Lieferung an Verarbeitungsbetriebe Belieferung von Händler:innen
Sonstige (Bitte erläutern):	

10. durchgeführte Arbeiten der/des Prüfungsbewerber:in (bitte beschreiben Sie Ihre Praxistätigkeiten genau)
Tägliche Arbeiten (Art, Zeitaufwand):
Saisonarbeiten (Art, Zeitaufwand):

11. Bestätigung	
Bestätigung Prüfungskandidat:in	Bestätigung Betriebsführer:in des Praxisbetriebes
Mit meiner Unterschrift versichere ich, dass oben angeführte Angaben wahrheitsgemäß und richtig sind. Ich nehme zur Kenntnis, dass eine falsche Beweisaussage vor einer Verwaltungsbehörde zu strafrechtlichen Konsequenzen führen kann.	Mit meiner Unterschrift versichere ich, dass oben angeführte Angaben wahrheitsgemäß und richtig sind. Ich nehme zur Kenntnis, dass eine falsche Beweisaussage vor einer Verwaltungsbehörde zu strafrechtlichen Konsequenzen führen kann. Es wird zudem auf etwaige sozialversicherungsrechtliche Folgen hingewiesen.
Datum:	Datum:
Unterschrift Kandidat:in	Unterschrift Betriebsführer:in

Genehmigungsvermerk LFA Tirol Von der Lehrlings- und Fachausbildungsstelle auszufüllen.				
Zulassung gemäß LFBAG 2024:	§ 35 Abs.1 Z1 § 40 Abs 1	§ 35 Abs.1 Z2 § 40 Abs 2	§ 35 Abs. 1 Z3 § 40 Abs 3	§ 35 Abs.3 (Nachsicht) § 40 Abs 4
Anmerkungen:				
Stempel und Unterschrift LFA Tirol:				