



Brauerin/Brauer und Mälzerin/Mälzer

Was macht ein/e Brauer/in und Mälzer/in?

Du bist der/die Experte/in für die Herstellung von Bier und Malz und verantwortest deren Herstellung. Neben unterschiedlichen Biersorten stellst du auch Biermischgetränke und alkoholfreie Getränke her. Vieles ist heute automatisiert – deshalb musst du dich gut auskennen mit Maschinen und computergesteuerten Produktionsanlagen, die du bedienst, überwachst, reinigst und wartest. Auch in der Gastronomie kannst du arbeiten. Dann berätst du deine Kunden/innen, damit sie die Brauerei-Produkte und Schankanlagen fachgerecht verwenden.



Mit deinem Berufsabschluss kannst du in Brauereien und Mälzereien oder auch bei Herstellern von Bier- und Hefeextrakt arbeiten. In Frage kommen aber auch Betriebe, die Obst- und Gemüsesäfte oder andere nichtalkoholische Getränke herstellen.

Wie läuft die Ausbildung ab?

Als angehende/r Brauer/in und Mälzer/in absolvierst du eine duale Ausbildung. Du lernst in der Berufsschule und im Ausbildungsbetrieb. Das ist in der Regel ein Handwerks- oder Industriebetrieb, der Getränke herstellt. In deinem Betrieb wirst du als Auszubildende/r in verschiedenen Produktionshallen eingesetzt: Du lernst, Getreide oder Malz anliefern und in Silos laufen zu lassen. Du reinigst die Anlagen und kontrollierst die Produktionsabläufe.

Schon bist du mit den Sicherheitsbestimmungen und Hygienevorschriften vertraut. Denn in der Lebensmittelproduktion steht die Hygiene an erster Stelle. Alle Auszubildende tragen Arbeitskleidung mit Gummistiefeln und -handschuhen. An den typischen

Geruch von Malz und Maische beim Brauen solltest du dich ebenso schnell gewöhnen wie an die hohe Luftfeuchtigkeit und wechselnde Temperaturen. Viele Maschinen sind rund um die Uhr in Gang. Deshalb wirst du schon in der Ausbildung im Schichtdienst arbeiten.

In der Berufsschule lernst du den theoretischen Hintergrund kennen, den du für deinen Beruf brauchst. Der Berufsschulunterricht findet ein- bis zweimal pro Woche oder „am Stück“ als Blockunterricht statt.

Weil viele der Kunden/innen, z.B. in der Gastronomie, aus verschiedenen Nationen und Kulturkreisen kommen, ist es gut, wenn du mehrere Sprachen sprichst und mit anderen Kulturen vertraut bist.

Notizen

.....

.....

.....

.....

.....



Welche Zugangsvoraussetzungen gibt es?

Für diese Ausbildung ist kein bestimmter schulischer Abschluss vorgeschrieben. Die Betriebe stellen meistens Bewerber/innen mit mittlerem Schulabschluss ein.



Wie kann ich die Ausbildungszeit verkürzen?

Wenn du gute Leistungen zeigst und das Ausbildungsziel voraussichtlich schneller erreichst, kannst du zusammen mit deinen Ausbildern/innen beantragen, dass deine Ausbildung verkürzt wird.

Wann verlängert sich meine Ausbildungszeit?

Die Ausbildung kann aber auch verlängert werden. Das ist dann der Fall, wenn die Ausbildung aus zwingenden Gründen (z.B. wegen Elternzeit oder längerer Krankheit) für längere Zeit unterbrochen wurde.

Ausbildungskosten

Die Ausbildung im Betrieb ist für die Auszubildenden kostenfrei. Allerdings können dir für den Berufsschulunterricht und für Lehrgänge in anderen Ausbildungsstätten z.B. Kosten für Fachbücher und Fahrtkosten entstehen.

Gibt es Fördermöglichkeiten?

Unter bestimmten Bedingungen können Auszubildende Berufsausbildungsbeihilfe (BAB) erhalten. Informationen hierzu erteilen die örtlichen Agenturen für Arbeit.

Checkliste Brauerin/Brauer und Mälzerin/Mälzer

Was macht man da?

- | Getreide anliefern lassen
- | Bier lagern und seine Reife kontrollieren
- | Biermischgetränke und alkoholfreie Erfrischungsgetränke herstellen
- | Qualität sichern, z.B. durch chemisch-technische Analysen
- | Produktion steuern, überwachen und warten
- | Kunden beraten

Mit welchem Schulabschluss wird eingestellt?

Überwiegend mit mittlerem Schulabschluss

Was sollte ich sonst mitbringen?

- | Gute Kenntnisse in Wirtschaft, Mathematik, Chemie und Biologie
- | Technisches und handwerkliches Geschick
- | Körperliche Belastbarkeit
- | Kommunikationsfähigkeit
- | Sorgfalt und Ausdauer
- | Bereitschaft zur Arbeit im Freien und zur Schichtarbeit

Wie lange dauert die Ausbildung?

3 Jahre

Wie viel verdiene ich in der Ausbildung? *

1. Ausbildungsjahr: € 660 bis € 682
2. Ausbildungsjahr: € 771 bis € 795
3. Ausbildungsjahr: € 881 bis € 898

*Alle angegebenen Vergütungen sind unverbindliche Richtwerte, die sich je nach Altersgruppe und Tarifgebiet unterscheiden.

