

Brauer/in und Mälzer/in

Berufstyp	Anerkannter Ausbildungsberuf
Ausbildungsart	Duale Ausbildung in Industrie und Handel sowie im Handwerk (geregelt durch Ausbildungsverordnung)
Ausbildungsdauer	3 Jahre
Lernorte	Ausbildungsbetrieb und Berufsschule (duale Ausbildung)



■ Was macht man in diesem Beruf?

Brauer/innen und Mälzer/innen stellen Malz her und brauen daraus dann mit Wasser, Hopfen und Hefe Bier. Dazu setzen sie das Malz mit Wasser an und läutern die entstandene Maische, trennen also die festen von den flüssigen Teilen. Danach kochen sie die Würze, setzen Hopfen bzw. Hopfenextrakt zu, kühlen sie und lassen sie gären. Am Ende filtern sie das Bier und füllen es in Flaschen, Fässer oder Dosen. Neben verschiedenen Biersorten stellen sie auch Biermischgetränke und alkoholfreie Getränke her. Da die Herstellungsvorgänge weitgehend automatisiert sind, bedienen und überwachen sie hauptsächlich Maschinen und computergesteuerte Anlagen, die sie auch reinigen und warten. Im Bereich Gastronomiebedarf beraten sie Kunden über Produkte und Schankanlagen, installieren Anlagen und übergeben sie dem Betreiber.

■ Wo arbeitet man?

Beschäftigungsbetriebe:

Brauer/innen und Mälzer/innen finden Beschäftigung

- in Brauereien und Mälzereien

Arbeitsorte:

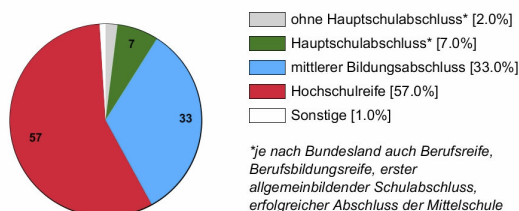
Brauer/innen und Mälzer/innen arbeiten in erster Linie

- in Abfüllhallen
- im Sudhaus
- in Gär- und Lagerkellern
- in Keimstraßen
- im Büro

■ Welcher Schulabschluss wird erwartet?

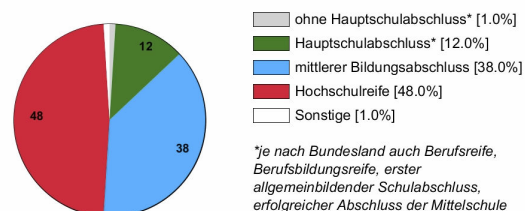
Rechtlich ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben. In der Praxis stellen Industriebetriebe überwiegend Auszubildende mit **Hochschulreife** ein, Handwerksbetriebe wählen vor allem Auszubildende mit **Hochschulreife** oder **mittlerem Bildungsabschluss** aus.

Ausbildungsanfänger/innen 2019 (in %)



Ausbildungsbereich Industrie und Handel

Ausbildungsanfänger/innen 2019 (in %)



Ausbildungsbereich Handwerk

■ Worauf kommt es an?

Anforderungen:

- Beobachtungsgenauigkeit und Aufmerksamkeit (z.B. bei visuellen Kontrollen, beim Überwachen von Produktionsanlagen)
- Handwerkliches Geschick und technisches Verständnis (z.B. beim Reinigen und Instandhalten der Produktionsanlagen)
- Sorgfalt und Verantwortungsbewusstsein (z.B. beim Einhalten von Temperaturen, beim Befolgen lebensmittelrechtlicher Vorschriften)

Schulfächer:

- Mathematik (z.B. für Berechnungen zur Gärung, zur Lagerung, zum Kältebedarf, zu Zucker- und Extraktgehalt)
- Chemie (z.B. zum Verstehen biotechnologischer Produktionsprozesse)
- Biologie (z.B. für die qualitative Beurteilung von Rohstoffen wie Gerste, Hopfen, Malz)

■ Was verdient man in der Ausbildung?

Beispielhafte Ausbildungsvergütungen pro Monat (je nach Bundesland unterschiedlich):

- 1. Ausbildungsjahr: € 782 bis € 982
- 2. Ausbildungsjahr: € 879 bis € 1.114
- 3. Ausbildungsjahr: € 962 bis € 1.299

■ Weitere Informationen



Berufe – aktuell, umfassend, multimedial



Für Berufseinsteiger: Check deine Talente und finde den passenden Beruf – inkl. Bewerbungstraining



Bildung – Beruf – Arbeitsmarkt: Selbstinformation zu allen Themen an einem Ort



www.arbeitsagentur.de – Bei den **Dienststellen vor Ort** (Startseite) kann man z.B. einen Termin für ein Beratungsgespräch vereinbaren.

