

Destillateur/in

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



■ Was macht man in diesem Beruf?

Destillateure und Destillateurinnen produzieren hochwertige Spirituosen beispielsweise aus Früchten, Kräutern und Agraralkohol. Sie erzeugen Essenzen, Sirupe und ätherische Öle oder mischen hochprozentigen Alkohol, Aromastoffe, Zucker und Wasser nach Rezept zu Likör, Weinbrand oder Rum. Dabei bedienen und überwachen sie automatisierte Produktionseinrichtungen.

Um die Qualität der Produkte zu gewährleisten, bestimmen sie den Alkohol- und Extraktgehalt, Säure und Dichte und kontrollieren Aussehen, Geruch und Geschmack der Erzeugnisse. Sie halten die Hygienevorschriften ein und reinigen bzw. desinfizieren ihre Maschinen, Behälter, Filter, Rohrleitungssysteme und Räume regelmäßig. Zudem füllen sie die fertigen Spirituosen ab, lagern und vermarkten diese.

■ Wo arbeitet man?

Beschäftigungsbetriebe:

Destillateure und Destillateurinnen finden Beschäftigung

- bei Branntwein- und Likörherstellern
- in Brennereien

Arbeitsorte:

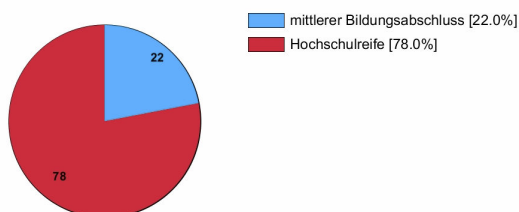
Destillateure und Destillateurinnen arbeiten in erster Linie

- in Werkhallen von Spirituosen herstellenden Betrieben und Brennereien
- in Lagerhallen
- in der Abfüllung
- in Laborräumen
- ggf. im Freien bei der Annahme der zu verarbeitenden Rohstoffe

■ Welcher Schulabschluss wird erwartet?

Rechtlich ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben. In der Praxis stellen Betriebe überwiegend Auszubildende mit **Hochschulreife** ein.

Ausbildungsanfänger/innen 2019 (in %)



■ Worauf kommt es an?

Anforderungen:

- Beobachtungsgenauigkeit und Aufmerksamkeit (z.B. beim Überwachen von Produktionsanlagen)
- Handwerkliches Geschick und technisches Verständnis (z.B. beim Reinigen und Instandhalten der Produktionsanlagen)
- Sorgfalt und Verantwortungsbewusstsein (z.B. beim exakten Einhalten der Brenntemperaturen, beim Befolgen lebensmittelrechtlicher sowie der Zoll- und Steuervorschriften)

Schulfächer:

- Mathematik (z.B. für Berechnungen von Mischungsverhältnissen)
- Physik (z.B. bei Tätigkeiten an Destilliergeräten und Anlagen)
- Chemie (z.B. bei der Herstellung von Extrakten und Essenzen)

■ Was verdient man in der Ausbildung?

Beispielhafte Ausbildungsvergütungen pro Monat (je nach Bundesland unterschiedlich):

- 1. Ausbildungsjahr: € 646 bis € 794
- 2. Ausbildungsjahr: € 694 bis € 839
- 3. Ausbildungsjahr: € 769 bis € 946

■ 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.

