Brau- und Getränketechnik (Lehrberuf)

BERUFSBESCHREIBUNG

Brau- und Getränketechniker*innen erzeugen nicht-alkoholische und alkoholische Getränke. Sie brauen Bier und produzieren Biermischgetränke, Erfrischungsgetränke, Fruchtsäfte usw. Sie reinigen, sortieren und lagern die Grundstoffe, überwachen und kontrollieren einzelne Teilbereiche des Produktionsvorgangs - die meisten zur Getränkeherstellung notwendigen Arbeitsschritte sind automatisiert. Im Anschluss an die Herstellung füllen Brau- und Getränketechniker*innen die Getränke in Fässer, Flaschen, Dosen usw. ab.

Brau- und Getränketechniker*innen sind vorwiegend in Großbetrieben der Brau- und Getränkeindustrie tätig. Sie arbeiten mit Berufskolleg*innen und anderen Mitarbeiter*innen der Brauerei- und Getränkeindustrie zusammen.

Ausbildung

Die Ausbildung erfolgt als **Lehrausbildung** (= Duale Ausbildung). Voraussetzung dafür ist die Erfüllung der 9-jährigen Schulpflicht und eine Lehrstelle in einem Ausbildungsbetrieb. Die Ausbildung erfolgt überwiegend im **Ausbildungsbetrieb** und begleitend dazu in der **Berufsschule**. Die Berufsschule vermittelt den theoretischen Hintergrund, den du für die erfolgreiche Ausübung deines Berufs benötigst.

Wichtige Aufgaben und Tätigkeiten

- Rohstoffe (z. B. Braugerste, Hopfen, Früchte, Gemüse) übernehmen, sortieren, reinigen und lagern
- Maschinen zur Getränkeherstellung bedienen
- Produktionsvorgänge an computergesteuerten Maschinen überwachen
- erforderliche Temperaturen während der Gärung regeln und Gärvorgang kontrollieren
- Jungbier in Fässer abpumpen, im Lagerkeller einlagern
- Klarheit, Kohlensäuregehalt, Alkoholgehalt des Bieres während der Nachgärung kontrollieren
- Anlagen zur Saftgewinnung bedienen, Fruchtsäfte filtrieren und haltbar machen
- Getränke (Bier, Fruchtsäfte, Mineralwasser, Limonaden usw.) in Flaschen und andere Gebindeformen (Getränkeverpackungen) abfüllen
- Qualitätskontrollen durchführen
- Gerätschaften, Anlagen und Behälter reinigen und desinfizieren
- Kund*innen beraten, Schankanlagen aufbauen und einrichten
- Einhaltung der Hygienevorschriften laufend kontrollieren und beachten

Anforderungen

- guter Geruchssinn
- guter Geschmackssinn
- Unempfindlichkeit gegenüber Gerüchen

- chemisches Verständnis
- gute Beobachtungsgabe
- technisches Verständnis

- Aufgeschlossenheit
- Kommunikationsfähigkeit

- Aufmerksamkeit
- Beurteilungsvermögen / Entscheidungsfähigkeit
- Eigeninitiative
- Flexibilität / Veränderungsbereitschaft
- Sicherheitsbewusstsein
- Umweltbewusstsein

- gepflegtes Erscheinungsbild
- Hygienebewusstsein

- Organisationsfähigkeit
- systematische Arbeitsweise

© ibw-Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft

WIRTSCHAFTSKAMMER ÖSTERREICH