

Brau- und Getränketechnik



Kurzinfo

Mein Berufsalltag

- ich übernehme, sortiere, reinige und lagere Rohstoffe
- ich bediene Maschinen zur Getränkeherstellung und überwache die Produktionsvorgänge bis hin zur Abfüllung
- ich arbeite im Labor und entnehme Proben und analysiere
- ich helfe bei der Verwaltung von Getränken und Gebinde in der Lagerhalle mit
- bei der Qualitätskontrolle überprüfe ich Aussehen, Geruch und Geschmack
- ich reinige und desinfiziere Anlagen und Behälter

Das ist meine Arbeit

In diesem Beruf erlerne ich, Getränke aller Art wie Bier, Limonaden, Eistees und Fruchtsäfte herzustellen sowie Mineralwasser abzufüllen. Mir wird beigebracht, unterschiedlichste Produktions- und Abfüllanlagen zu steuern, zu bedienen und zu überwachen. Ich erwerbe Kenntnisse in der Auswahl, Prüfung und Reinigung von Lebensmittelgrund- und Rohstoffen, wie diese verarbeitet werden – vom Ausmischen der Zutaten bis zum Haltbarmachen und Abfüllen aller Getränke. Auch zählt es zu meinen Aufgaben, die Produktqualität in Zusammenarbeit mit dem Labor laufend zu überprüfen.

Eine Ausbildung erhalte ich bei Bier- und Getränkeproduzenten, wo ich vorwiegend in Produktions- und Lagerhallen tätig bin. Wichtige Materialien bei meiner Arbeit sind Rohstoffe wie Braugerste, Hopfen, Konzentrate, Früchte und Gemüse. Ich arbeite mit anderen Berufskollegen und -kolleginnen zusammen und habe teilweise Kontakt zu Kunden im Gastronomiebereich, die ich berate und deren Schankanlagen ich prüfe.

Meine Interessen

Ich bin interessiert an

- technischen Geräten und wie sie bedient werden
- der Verarbeitung von qualitativ hochwertigen Lebensmitteln
- der Umsetzung alter und der Entwicklung von neuen Rezepten



Qualitätskontrolle beim Bier durchführen



Blick in den Braukessel

Ausbildungsverbund zwischen Brauereien und Getränke- herstellern

Meine Ausbildung ist in zwei unterschiedlichen Berufen und Ausrichtungen möglich und ich lege fest, ob ich Brauer/in oder Getränketechniker/in werde. Den jeweils anderen Beruf lerne ich durch einen Ausbildungsverbund zwischen Brauereien und Getränkeherstellern kennen. Durch den starken Automatisierungsgrad in der Bier- und Getränkeproduktion ist die körperliche Anstrengung deutlich zurückgegangen.

AUSBILDUNG



Lehrzeit
3 Jahre



Berufsschule
Lehrgang in Wien



**Anzahl der Lehrlinge
in Vorarlberg**
7 (7 m / 0 w)



Weiterentwicklung

- Lehre und Matura
- Berufsreifeprüfung
- Werkmeisterschule mit der Fachrichtung „Bio- und Lebensmitteltechnologie“

Selbständigkeit

Freies Gewerbe: Brauerei oder Erzeugung von Fruchtsäften und Mineralwässer

Wichtige Eigenschaften

Willst du folgende Eigenschaften einsetzen und erweitern?

- technisches und chemisches Verständnis
Zahlenverständnis
systematische Arbeitsweise
- gute körperliche Verfassung
guter Geschmackssinn
Unempfindlichkeit gegenüber Gerüchen
Gesundheits-, Umwelt- und Hygienebewusstsein
- Kommunikationsfähigkeit
Aufmerksamkeit
Beurteilungsvermögen
genaues und sauberes Arbeiten

VERWANDTE LEHRBERUFE

- Destillateur/in
- Lebensmitteltechnik
- Molkereifachmann/frau
- Prozesstechnik

Mehr Infos

- Zu den lehrlingsausbildenden Betrieben
- Videos zum Beruf
- Detailinfos zum Beruf

berufsprofile.at
bifo.at