



INFORMATIONEN ZUM AUSBILDUNGSBERUF

BRAUER U. MÄLZER

(M/W/D)

AUSBILDUNGSGEHALT

Als Brauer und Mälzer bist du für die Herstellung von Bier verantwortlich. Du steuerst und überwachst den gesamten Brauprozess – von der Annahme der Rohstoffe bis hin zur Abfüllung des fertigen Bieres. Zu deinen Aufgaben gehört die Bewertung der Qualität von Hopfen, Gersten und Weizen, um sicherzustellen, dass nur die besten Zutaten verwendet werden.

Während des Maischvorgangs regelst du präzise die Zeit, Temperatur und Menge, um die gewünschten Eigenschaften des Bieres zu erreichen. Du prüfst die Klarheit der Würze, führst Wasseranalysen durch und kontrollierst den Gärungsprozess sowie den Filtrationsvorgang. Dabei analysierst du das Bier regelmäßig und überwachst die Anlagen, um eine gleichbleibend hohe Qualität zu gewährleisten.

Alle Vorgänge werden heute mit modernster Technologie ausgeführt, sodass du viel mit innovativen Geräten arbeitest. Der Beruf des Brauers und Mälzers ist spannend und abwechslungsreich – perfekt für alle, die Freude an Technik, Naturwissenschaften und der Kunst des Bierbrauens haben.

ABLAUF DER AUSBILDUNG

DAUER: 3 Jahre
AUSBILDUNGSBETRIEB: Radeberger Exportbierbrauerei,
ca. 4 Wochen in einer Mälzerei
BERUFSSCHULE: Berufliches Schulzentrum für
Agrarwirtschaft und Ernährung (Dresden)

UND DAS BRAUCHEN WIR VON DIR

Neugierde sowie Interesse an Technik, Naturwissenschaften und der Kunst des Bierbrauens. (Fach-)Hochschulreife oder ein guter Realschulabschluss, Teamgeist und Freude an gemeinsamen Erfolgen runden das Ganze ab.

Der Rest? Den lernst du bei uns! Wir freuen uns auf Dich!

B(R)AU
DIR *deine*
ZUKUNFT BEI

