

Brau- und Getränketechnik

Lehrzeit: 3 Jahre

Berufsbeschreibung:

Brau- und GetränketechnikerInnen 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 GetränketechnikerInnen die Getränke in Fässer, Flaschen, Dosen usw. ab.

Brau- und GetränketechnikerInnen sind vorwiegend in Großbetrieben der Brau- und Getränkeindustrie tätig. Sie arbeiten mit BerufskollegInnen und anderen MitarbeiterInnen der Brauerei- und Getränkeindustrie zusammen.

Die wichtigsten Tätigkeiten und Aufgabenbereiche auf einen Blick:

- 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

- KundInnen beraten, Schankanlagen aufbauen und einrichten
- Einhaltung der Hygienevorschriften laufend kontrollieren und beachten

Arbeitsumfeld/Arbeitsorte:

Brau- und GetränketechnikerInnen arbeiten in Produktions- und Lagerhallen von Betrieben der Brau- und Getränkeindustrie. Sie arbeiten in den einzelnen Teilen der Brauerei wie z. B. Mälzerei, Sudhaus, Gärkeller, im Lager- und Filterkeller und in der Abfüllung. Unter anderem sind sie im Team mit BerufskollegInnen, BraumeisterInnen, aber auch Hilfskräften der Produktion und LagerarbeiterInnen tätig. Mitunter haben sie Kontakt zu Lieferanten und Kunden.

- ❖ Nähere Informationen unter:
www.kaernten.bic.at
- ❖ Lehrbetriebsübersicht:
www.wko.at/lehrbetriebsuebersicht
- ❖ Lehrstellenbörse:
www.wko.at/lehrstellen
- ❖ Lehrlingseinkommen:
<http://www.ewaros.at/lehrlingseinkommen/>