

Werde Brauer/in und Mälzer/in

Du machst aus Getreide Malz, und daraus ein Getränk, das weltweit geschätzt wird und Menschen verbindet. Mit natürlichen Rohstoffen, moderner Technik und echtem Handwerk.

Ein Beruf zwischen Natur, Hightech und Tradition, mit Verantwortung für Qualität und Geschmack.

MEHR INFOS



Du weißt nicht, ob der Beruf zu Dir passt?
Mach den Berufsbingo-Test und finde es heraus!



BERUFSBINGO

Inspiriere Dich auf Instagram!



7-12 TREFFER

It's a Match!
Informiere Dich jetzt am Stand oder online über die Ausbildung zum/zur Brauer/Brauerin und Mälzer/Mälzerin.

0-3 TREFFER

Naja ;) Bei über 300 anerkannten Ausbildungsberufen ist sicher was für Dich dabei.

4-6 TREFFER

OK, könnte passen. Schau Dir den Beruf genauer an.

Ich arbeite gerne im Team	Ich bin neugierig	Die Qualität meiner Arbeit ist mir wichtig	Ich möchte Prozesse steuern und überwachen
Ich übernehme gerne Verantwortung	Naturwissen-schaften liegen mir	Ich habe handwerk-liches Verständnis	Natürliche Rohstoffe interessieren mich
Ich interessiere mich für die Herstellung von Produkten	Ich arbeite am liebsten praktisch	Ich kann sorgfältig arbeiten	Ich möchte mit Lebensmitteln arbeiten

BRAUEREIEN

Deutschland gehört mit etwa 1.500 Brauereien zu den Ländern mit der größten Brauereidichte Europas.



Du interessierst Dich für eine Ausbildung zum Brauer und Mälzer bzw. zur Brauerin und Mälzerin?

Dann nimm doch einfach Kontakt zu Brauereien in Deiner Nähe auf und frag nach, ob der Betrieb einen Ausbildungsplatz anzubieten hat. Auf unserer Karte kannst Du nach Brauereien in Deiner Heimatregion suchen.



BRAU DIR DEINE

Zukunft

www.zukunft-brauen.de

Eine Initiative von:



Private Brauereien

Die deutschen Brauer

Deutscher Brauer-Bund e.V.



Impressum

Bildmaterial

Private Brauereien Bayern e.V., Deutscher Brauer-Bund e.V., Bayerischer Brauerbund e.V.

Konzeption, Design, Umsetzung

makrohaus Agentur GmbH & Co.KG, www.makrohaus.de

Brauer/in und Mälzer/in

ALLES, NUR KEIN BÜROJOB

Als Brauer/in und Mälzer/in erwartest Dich nicht nur eine vielseitige Ausbildung mit biologischen, chemischen, physikalischen und technischen Inhalten, sondern auch ein Beruf mit starken Perspektiven und attraktiven Rahmenbedingungen in der Lebensmittelbranche.



Brau Dir Deine Zukunft

DAS BRINGST DU MIT

- Handwerkliches & technisches Verständnis
- Neugierde & Teamfähigkeit
- Leidenschaft für Genuss und Produkt
- Sorgfalt & Verantwortungsbewusstsein
- Interesse an Naturwissenschaft & Technik
- Ausdauer & Qualitätsbewusstsein



* Die genannten Brutto-Beträge dienen als grobe Orientierung und erheben keinen Anspruch auf Richtigkeit. Ausbildungsvergütungen können je nach Region, Tarifbindung und Art des Betriebes unterschiedlich ausfallen.

VERDIENST- MÖGLICHKEITEN

1. Lehrjahr

1.250 € – 1.350 €*

3. Lehrjahr

1.550 € – 1.650 €*

2. Lehrjahr

1.450 € – 1.550 €*



MEHR INFOS

KARRIEREWEG

Nach abgeschlossener Lehre kannst Du eine Weiterbildung zum Brau- und Malzmeister machen oder mit Fachhochschulreife oder Abitur ein Studium im Bereich Brauwesen und Getränketechnologie beginnen.



DEINE TÄTIGKEITEN

- Herstellen von Malz
- Herstellen von Würze
- Gären, Reifen, Lagern und Filtern von Bier
- Herstellen von alkoholfreien Erfrischungsgetränken sowie Biermischgetränken
- Herstellen von alkoholfreien Bieren
- Abfüllen und Verpacken von Bier und weiteren Getränken
- Ausschank von Getränken
- Allgemeine Aufgaben



FAQ – DU HAST FRAGEN? WIR HABEN ANTWORTEN!

