



Ausbildungsberuf Brauer und Mälzer (m/w/d)

Ausbildungsdauer:

- 3 Jahre
- Duale Ausbildung mit Blockunterricht
- externe Ausbildungsorte

Voraussetzungen:

- Mittlere Reife, Abitur oder Fachabitur
- Gute Noten in Biologie und Chemie
- Teamfähigkeit
- Sorgfalt und Genauigkeit
- Neugierde und Lernbereitschaft
- Hohes Qualitäts-, Umwelt- und Hygienebewusstsein
- Interesse an handwerklich-technischen Tätigkeiten
- Bereitschaft zum Schichtdienst

Vergütung:

- gemäß Tarifvertrag

Bewerbungen für 2020

bis zum 31.10.2019 an:

Einbecker Brauhaus AG

Dorte Simon
Papenstraße 4-7
37574 Einbeck

**Bevorzugt per E-Mail (1 PDF) an
Bewerbung@einbecker.de**

Der Brauer und Mälzer sorgt für volle Flaschen und Fässer und ein interessantes Produkt in vielen Ausprägungen.

Der Brauer und Mälzer ist für die Produktion von Bier zuständig und überwacht den gesamten Herstellungsprozess.

Dieser beginnt mit dem Einkauf von Rohstoffen, wie z. B. Gerste, Hopfen und Wasser. Aus Gerste wird in mehreren Schritten Malz erzeugt, das mit Hopfen, Hefe und Wasser zu Bier gebraut wird.

Während des gesamten Herstellungsprozesses gelten hohe Anforderungen an Hygiene, Sauberkeit und Qualität.

Die meisten Arbeiten werden mit Hilfe von Maschinen und Anlagen durchgeführt, die bedient, gereinigt und gewartet werden müssen.

In der Ausbildung lernt man u. a. wie man schrotet und die Schrotbeschaffenheit prüft, wie man die Gärung steuert und den Reifezustand von Bier beurteilt und wie mikrobiologische Untersuchungen im Labor durchgeführt werden.

