

BRAUER UND MÄLZER (M/W/D)

AUSBILDUNGSINHALT

Die Auszubildenden durchlaufen in der Radeberger Exportbierbrauerei alle Abteilungen, denn ein Brauer steuert und überwacht den gesamten Brauprozess: von der Annahme der Rohstoffe bis zur Abfüllung des Bieres. Die Bewertung der Qualität von Gerste, Weizen oder Hopfen gehört ebenso zum Aufgabengebiet dazu wie die Zeit-, Temperatur- und Mengenregelung beim Maischvorgang. Außerdem prüft er die Klarheit und Konzentration der Würze, führt Wasseranalysen durch, kontrolliert die Gärung und den Filtriervorgang, analysiert das Bier und überwacht die Anlagen. Der Brauer & Mälzer rührt heute die Maische nicht mehr von Hand im Kessel, sondern steuert sämtliche Produktionsabläufe mit Hilfe modernster Technologien.

ABLAUF DER AUSBILDUNG

DAUER: 3 Jahre nach dem dualen System

ORTE: in der Radeberger Exportbierbrauerei
Dresdner Str. 2, 01454 Radeberg
und im Beruflichem Schulzentrum für Ernährung.
Canalettostraße 8, 01307 Dresden

SCHULE: Unterricht im Block ca. alle 2,5 Monate für die Dauer von 3 Wochen.

INFO: Da unsere Brauerei über keine eigene Mälzerei verfügt, findet im 2. Lehrjahr ein 3-wöchiger Mälzereilehrgang statt.

DIESE ABTEILUNGEN WARTEN AUF DICH:

- Sudhaus
- Gärkeller/Lagerkeller
- Filtration/Drucktankkeller
- Abfüllung – Flaschenkeller und Keg-Abfüllung
- Labor
- Energiezentrale
- Instandhaltungsbereiche – Elektroabteilung und Mechanik
- Qualitätsservice Fassbier - Schankanlagen

**UND DAS BRAUCHEN
WIR VON DIR:**

ALLGEMEINE
HOCHSCHULREIFE
ODER EIN SEHR GUTER
REALSCHULABSCHLUSS

UNTERRICHTSIHALTE IN DER BERUFSSCHULE:

- Technologie
- Technische Mathematik
- Technologiepraktikum, Labor
- Technische Einrichtungen
- Computer- und Steuerungstechnik
- Deutsch, Englisch, Sport
- Wirtschaftskunde, Gemeinschaftskunde