Lehre Brau- und GetränketechnikerIn

Im BIS anzeigen

Brau- und Getränketechniker / Brau- und Getränketechnikerinnen warten, steuern und überwachen Maschinen für die Herstellung und das Abfüllen von alkoholischen sowie nicht-alkoholischen Getränken.

Lehrzeit: 3 Jahre

Einkommen im ersten Lehrjahr: ab 868 Euro

Was macht ein/eine Brau- und GetränketechnikerIn?
- Bier, Limonaden, Fruchtsäfte und Mineralwässer herstellen
- Zutaten wie Gerste, Hopfen, Früchte und Aromen verarbeiten
- Alkoholfreie Getränke und Biersorten abfüllen
- Maschinen steuern und überwachen
- Maschinen reinigen und warten

Wo arbeitet ein/eine Brau- und GetränketechnikerIn?
- Brauereien
- Getränkehersteller

Was begeistert mich und was kann ich gut?
(häufig genannte Voraussetzungen in Stelleninseraten für Lehrlinge)
- Begeisterung für Chemie und Physik
- Begeisterung für Technik
- Gerne mit Lebensmitteln arbeiten
- Gerne mit Maschinen arbeiten
- Guter Geschmacks- und Geruchssinn
- Sinn für genaues Arbeiten
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene

Wie lange dauert die Lehrzeit?
- 3 Jahre; verkürzte Lehrzeit für Personen mit Ausbildungsabschluss: 2 Jahre

Lehrstellen suchen und finden
Aktuell gibt es **10** offene Stellen zum AMS-eJob-Room

Lehrlingseinkommen
Erstes Lehrjahr: ab €868, Letztes Lehrjahr: ab €2.057
Kollektivvertragliche Mindest-Einkommen (Brutto = Betrag VOR Abzug von Steuern und Versicherungsabgaben).

Weitere Informationen, u. a. zu abweichenden Regelungen pro Bundesland und etwaigen Sonderregelungen: zum AMS-Berufslexikon

Wo gibt es Berufsschulen?
Weitere Informationen: zum Ausbildungskompass

Was interessiert mich und welche persönlichen Eigenschaften sollte ich mitbringen?

Interessensgebiete
- Chemie, Physik, Labor
  Voraussetzungen:

- Begeisterung für Chemie und Physik
- Begeisterung für Technik
- Gerne mit Maschinen arbeiten
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene
- Unempfindlich gegen Gerüche sein

- **Lebensmittel**
  Voraussetzungen:
  - Gerne mit Lebensmitteln arbeiten
  - Gerne mit Maschinen arbeiten
  - Guter Geschmacks- und Geruchssinn
  - Körperlich fit sein
  - Sinn für Sauberkeit und Hygiene

Persönliche Eigenschaften
- Guter Geruchssinn
- Guter Geschmackssinn
- Reinlichkeit

Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?

Arbeitsumfeld
- Geruchsbelastung
- Schichtarbeit
- Umgang mit gefährlichen Arbeitsstoffen

Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?

Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen
- **GetränketechnikerIn**
- MaschinenbedienerIn

Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen
Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe
- **Lebensmittelherstellung**

Weitere Berufsinfos

Verwandte Lehrberufe und Anrechnung

Verwandter Lehrberuf	Anrechnung nach dem			
	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
DestillateurIn	voll	voll		
LebensmitteltechnikerIn	voll			
Milchtechnologe/-technologin	voll			
ProzesstechnikerIn	voll			

Ersatz der Lehrabschlussprüfung
Die Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf "Brau- und GetränketechnikerIn" ersetzt KEINE Lehrabschlussprüfung in verwandten Lehrberufen.

Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller)
- 371181 Brau- und Getränketechniker/in

Lehrberufsart
Normaler Lehrberuf

Lehrberuf Status
aktuell

Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung
Brau- und Getränketechnik

Veraltete Lehrberufsbezeichnungen
- BrauerIn und MälzerIn (gültig bis 31. Dezember 2005)

Diese Lehre wurde aktualisiert am 08. April 2024.