

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 846 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 1 offene Stellen [↗](#) zum AMS-eJob-Room

Lehrlingseinkommen

Erstes Lehrjahr: ab €846, Letztes Lehrjahr: ab €1820

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.