

## 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 **4** offene Stellen [↗](#) zum AMS-eJob-Room

### Lehrlingseinkommen

Erstes Lehrjahr: ab €868, Letztes Lehrjahr: ab €2057

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.