

Apprenticeship Brewing and beverage technician (Brau- und GetränketechnikerIn)

Im BIS anzeigen



Brewing and beverage technicians maintain, control and monitor machines for the production and bottling of alcoholic and non-alcoholic beverages.

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

Apprenticeship: (Lehrzeit:) 3 Years (3 Jahre)

Income in the first year of apprenticeship: (Einkommen im ersten Lehrjahr:) ab 868 Euro (868 Euro)

What does a Brewing and beverage technician do?

(Was macht ein/eine Brau- und GetränketechnikerIn?)

- Produce beer, lemonades, fruit juices and mineral water
- Process ingredients such as barley, hops, fruits and aromas
- Fill non-alcoholic beverages and types of beer
- Control and monitor machines
- Clean and maintain machines

- 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

Where does a Brewing and beverage technician work?

(Wo arbeitet ein/eine Brau- und GetränketechnikerIn?)

- Breweries
- Beverage manufacturers

- Brauereien
- Getränkehersteller

What excites me and what am I good at?

(Was begeistert mich und was kann ich gut?)

(frequently mentioned requirements in job advertisements for apprentices)

- Enthusiasm for chemistry and physics (Begeisterung für Chemie und Physik)
- Enthusiasm for technology (Begeisterung für Technik)
- Enjoy working with food (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Enjoy working with machines (Gerne mit Maschinen arbeiten)
- Good sense of taste and smell (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Sense of precise work (Sinn für genaues Arbeiten)
- Sense of cleanliness and hygiene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

How long does the apprenticeship take?

(Wie lange dauert die Lehrzeit?)

- 3 Jahre; Shortened apprenticeship for people with a degree: 2 years

Search and find apprenticeships (Lehrstellen suchen und finden)

Currently there are (Aktuell gibt es) **6 vacancies** (offene Stellen) [↗](#) zum AMS-eJob-Room

How much does a/an Brewing and beverage technician earn during the apprenticeship? (Lehrlingseinkommen)

First year of apprenticeship: from € 868 , last year of apprenticeship: from € 2057

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

Collectively agreed minimum income (gross = amount BEFORE deducting taxes and insurance contributions).

(Kollektivvertragliche Mindest-Einkommen (Brutto = Betrag VOR Abzug von Steuern und Versicherungsabgaben).)

Further information, including different regulations per federal state and any special regulations:

(Weitere Informationen, u. a. zu abweichenden Regelungen pro Bundesland und etwaigen Sonderregelungen:)

[↗](#) about the AMS- Berufslexikon (zum AMS-Berufslexikon)

Where are vocational schools?

(Wo gibt es Berufsschulen?)

For more information:[↗](#) about the training compass

(zum Ausbildungskompass)

What interests me and what personal qualities should I bring with me?

(Was interessiert mich und welche persönlichen Eigenschaften sollte ich mitbringen?)

Interests

(Interessensgebiete)

- Chemistry, physics, laboratory (Chemie, Physik, Labor)

Requirements: (Voraussetzungen:)

- Enjoy working with machines (Gerne mit Maschinen arbeiten)
- Enthusiasm for chemistry and physics (Begeisterung für Chemie und Physik)
- Enthusiasm for technology (Begeisterung für Technik)
- Sense of cleanliness and hygiene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
- To be insensitive to odors (Unempfindlich gegen Gerüche sein)

- **Food (Lebensmittel)**

Requirements: (Voraussetzungen:)

- Be physically fit (Körperlich fit sein)
- Enjoy working with food (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Enjoy working with machines (Gerne mit Maschinen arbeiten)
- Good sense of taste and smell (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Sense of cleanliness and hygiene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

Personal characteristics

(Persönliche Eigenschaften)

- Good sense of smell (Guter Geruchssinn)
- Good sense of taste (Guter Geschmackssinn)
- Cleanliness (Reinlichkeit)

What does my work environment look like?

(Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?)

Work environment

(Arbeitsumfeld)

- Geruchsbelastung
- Schichtarbeit
- Umgang mit gefährlichen Arbeitsstoffen

**What jobs can I do with the apprenticeship?
(Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?)**

**Allocation to the following occupational profiles
(Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen)**

- Beverage technician (GetränketechnikerIn)
- Machine operator (MaschinenbedienerIn)

**Allocation to BIS occupational areas and upper groups
(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)**

Chemistry, biotechnology, food, plastics (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- Food production (Lebensmittelherstellung)

**More job information
(Weitere Berufsinfos)**

**Related apprenticeships and crediting
(Verwandte Lehrberufe und Anrechnung)**

Related apprenticeship occupation	Credit after			
	1. Apprenticeship year	2. Apprenticeship year	3. Apprenticeship year	4. Apprenticeship year
Destillateurln	voll	voll		
LebensmitteltechnikerIn	voll			
Milchtechnologe/-technologin	voll			
ProzesstechnikerIn	voll			

**Replacement of the final apprenticeship examination
(Ersatz der Lehrabschlussprüfung)**

The final apprenticeship examination in the apprenticeship ' Brau- und GetränketechnikerIn ' does NOT replace an apprenticeship final examination in related apprenticeships.

**Allocation to AMS occupational classification (six-digit)
(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))**

- 371181 Brewing and beverage technician (Brau- und Getränketechniker/in)

**Type of apprenticeship
(Lehrberufsart)**

Normaler Lehrberuf

**Apprenticeship status
(Lehrberuf Status)**

current (aktuell)

Designation according to the list of apprenticeships or training regulations

(Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung)

Brau- und Getränketechnik

Obsolete apprenticeship titles (Veraltete Lehrberufsbezeichnungen)

- BrauerIn und MälzerIn (valid until (gültig bis) 31. Dezember 2005)

 powered by Google Translate

The text was automatically translated from German. The German terms are shown in brackets.
THIS SERVICE MAY INCLUDE TRANSLATIONS PROVIDED BY GOOGLE. GOOGLE DISCLAIMS ANY LIABILITY WITH RESPECT TO TRANSLATIONS, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING ANY LIABILITY FOR ACCURACY, RELIABILITY AND ANY IMPLIED LIABILITY FOR MARKET EFFICIENCY AND DISCLAIMER.

Der Text wurde automatisiert aus dem Deutschen übersetzt. Die deutschen Begriffe werden in Klammern angezeigt.

DIESER DIENST KANN ÜBERSETZUNGEN ENTHALTEN, DIE VON GOOGLE BEREITGESTELLT WERDEN. GOOGLE SCHLIEßT IN BEZUG AUF DIE ÜBERSETZUNGEN JEGLICHE HAFTUNG AUS, SEI SIE AUSDRÜCKLICH ODER STILLSCHWEIGEND, EINSCHLIEßLICH JEGLICHER HAFTUNG FÜR DIE GENAUIGKEIT, ZUVERLÄSSIGKEIT UND JEGLICHE STILLSCHWEIGENDE HAFTUNG FÜR DIE MARKTGÄNGIGKEIT, EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK UND NICHTVERLETZUNG FREMDER RECHTE.

This apprenticeship was updated on 08. April 2024 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 08. April 2024.)