

Lehre Destillateurln

Im BIS anzeigen



DestillateurInnen stellen alkoholische Getränke aus Obst oder Zuckerrüben durch Zugabe von Malz bzw. Hefe her, dokumentieren die Produktionsvorgänge und organisieren das Abfüllen und die Lagerung der Getränke.

Lehrzeit: 3 Jahre

Einkommen im ersten Lehrjahr: ab 676 Euro

Was macht ein/eine DestillateurIn?

- Alkoholische Getränke z.B. aus Obst oder Zuckerrüben durch Mischen mit Malz oder Hefe herstellen
- Genaue Aufzeichnungen über die Produktion führen
- Alkoholische Getränke abfüllen und fachgerecht lagern
- Geräte und Maschinen reinigen, warten und desinfizieren
- Die Qualität der hergestellten Getränke prüfen

Wo arbeitet ein/eine DestillateurIn?

- Betriebe, die Spirituosen herstellen
- Brennereien, z. B. Schnapsbrennereien
- Hersteller von Essenzen und Aromen

Was bringe ich mit:

(häufig genannte Voraussetzungen in Stelleninseraten für Lehrlinge)

- Gerne mit Lebensmitteln arbeiten
- Guter Geschmacks- und Geruchssinn
- Handwerkliche Geschicklichkeit
- Sinn für genaues Arbeiten
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene
- Unempfindlich gegen Gerüche sein

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 €676, Letztes Lehrjahr: ab €1800

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

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

Welche persönlichen Eigenschaften sind gefragt?

- Guter Geruchssinn
- Guter Geschmackssinn

Arbeitsumfeld

- Arbeit mit Chemikalien
- Geruchsbelastung

Verwandte Lehrberufe und Anrechnung

| Verwandter Lehrberuf | Anrechnung nach dem | | | |
|-------------------------------|---------------------|-------------|-------------|-------------|
| | 1. Lehrjahr | 2. Lehrjahr | 3. Lehrjahr | 4. Lehrjahr |
| Brau- und GetränketechnikerIn | voll | voll | | |
| LebensmitteltechnikerIn | voll | | | |

Ersatz der Lehrabschlussprüfung

Die Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf "DestillateurIn" ersetzt KEINE Lehrabschlussprüfung in verwandten Lehrberufen.

Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller)

- 370180 Destillateur/in

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

- Lebensmittelherstellung

Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen

- GetränketechnikerIn

Lehrberufsart

Normaler Lehrberuf

Lehrberuf Status

aktuell

Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung

Destillateur

Diese Lehre wurde aktualisiert am 13. Juni 2024.