Lehre DestillateurIn

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 715 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 begeistert mich und was kann ich gut?
(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 **0** offene Stellen zum AMS-eJob-Room

Lehrlingseinkommen
Erstes Lehrjahr: ab €715, Letztes Lehrjahr: ab €1.912
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

Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?

Arbeitsumfeld
- Geruchsbelastung
- Umgang mit gefährlichen Arbeitsstoffen

Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?

Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen
- **GetränketechnikerIn**

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
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

Lehrberufsart
Normaler Lehrberuf

Lehrberuf Status
aktuell

Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung
Destillateur

Diese Lehre wurde aktualisiert am 13. Juni 2024.