

Brau- und Getränketechniker/in



Berufsbeschreibung

Brau- und Getränketechniker und Brau- und Getränketechnikerin stellen – je nach Unternehmen, in dem sie tätig sind – Bier, Limonaden und Fruchtsaft her oder füllen Mineralwasser ab.

Sie arbeiten in Industrieunternehmen, wo die Produkte in hoher Stückzahl produziert werden. Für die Herstellung setzen sie computergesteuerte Maschinen und Produktionsanlagen ein. Sie verarbeiten landwirtschaftliche Rohprodukte sowie Hilfs- und Zusatzstoffe. Angelieferte Rohstoffe prüfen sie auf ihre Qualität und sorgen für eine korrekte Lagerung. Auf Basis von Rezepturen verarbeiten sie die Rohprodukte und stellen die Getränke her. Sie richten die Anlage ein, nehmen Einstellungen vor, steuern die Prozesse vom Schaltpult aus. Sie überwachen die Produktion.

Von jedem Zwischen- und Endprodukt nehmen sie Proben und prüfen diese auf ihre Qualität. Mit diesen Resultaten können sie die Verarbeitung optimal steuern und damit gleichbleibende Qualität der Produkte erreichen. Stets sind sie auch darauf bedacht, Sicherheits- und Hygienevorschriften einzuhalten. Sie sind vom Rohprodukt bis hin zum fertig verpackten Endprodukt für die Herstellung verantwortlich. Sie reinigen und warten die Anlagen und Maschinen auch.

Anforderung

Interesse für naturwissenschaftliche Vorgänge, gute Konstitution, Freude an modernen technischen Einrichtungen, technisches Verständnis, gute Auffassungs- und Beobachtungsgabe, guter Geruchs- und Geschmackssinn, Hygienebewusstsein.

Ausbildung

3 Jahre Lehre.

Verwandt: Destillateur/in, Molkereifachmann/-frau, Produktionstechniker/in.

Entwicklungsmöglichkeiten

– Weiterbildungskurse WIFI und bfi.

– 2 Jahre Werkmeisterschule für Berufstätige, Richtung Bio- und Lebensmitteltechnologie.
Besuch einer Braumeisterschule in Deutschland.

Aufstieg: Vorarbeiter/in, Abteilungsleiter/in, Lebensmitteltechniker/in, Produktionstechniker/in.