

Brauer- und Mälzmeister/in



Berufsbeschreibung

Brauer- und Mälzmeister und -meisterinnen arbeiten in Brauerei- und Mälzereibetrieben. Als Führungskräfte überwachen und leiten sie alle Schritte der Bierherstellung, von der Beschaffung der Rohstoffe bis zur Auslieferung des fertigen Produktes. Sie verhandeln mit Lieferanten, mit Großabnehmern und kalkulieren Aufträge. Bier wird in immer neuen Mischungen mit anderen Elementen angeboten. Hier sind Brauer- und Mälzmeister (auch oft Braumeister/in genannt) in der Entwicklung und Erprobung tätig. Neben den Brauern und Mälzern betreuen sie die Auszubildenden.

Anforderung

Abgeschlossene einschlägige Berufsausbildung.

Fundierte Wissen in Mathematik, Physik, Chemie, Brauereitechnologie, Führungsqualitäten, Verantwortungsbewusstsein.

Ausbildung

Weiterbildung nach der Handwerksordnung. Vorbereitungskurse auf die Meisterprüfung, Voll- oder Teilzeit, ca. 9 - 12 Monate.

Entwicklungsmöglichkeiten

Studium zum/zur Ingenieur/in, Manager/in, Unternehmer/in.