

Stellenbeschreibung Brauer und Mälzer (m/w)

Sie lernen sämtliche Stationen einer modernen Bierproduktion kennen vom Sudhaus über den Gär- und Lagerkeller, von der Filtration bis hin zur Abfüllung einschließlich des Laborbereichs. Von Anfang an arbeiten Sie in Ihrem Aufgabenbereich mit und lernen dessen Anforderungen aus erster Hand kennen. Sie erlernen die Beurteilung von Rohstoffen, die Herstellung und die Verarbeitung von Würze, das Lagern, Reifen und Filtrieren des Bieres sowie die verschiedenen Abfülltechniken. In einer befreundeten Mälzerei erhalten Sie eine ca. 8-wöchige Ausbildung in der Herstellung von Malz.

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Voraussetzung:

- guter Realschulabschluss
- Interesse an Chemie, Biologie und technischen Anlagen
- eine hohe Lernbereitschaft

Berufschule: Blockunterricht in der Berufsschule Bremen