

BRAU DICH!

Ausbildung: Brauer & Mälzer (m/w/d)

Während deiner 3-jährigen Ausbildung lernst du in unserer Brauerei, wie unterschiedliche Sorten Bier gebraut und hergestellt werden. Du durchläufst sämtliche Stationen einer modernen Bierproduktion: vom Sudhaus und dem Gär- und Lagerkeller über die Filtration bis hin zur Abfüllung einschließlich des Laborbereiches. Von Anfang an arbeitest du in deinem Aufgabenbereich mit und lernst dessen Anforderungen aus erster Hand kennen. Du lernst 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 erhältst du eine ca. 8-wöchige Ausbildung in der Herstellung von Malz.

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Berufsschule: Blockunterricht an der Berufsschule Bremen

Das zeichnet dich aus:

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

Das bieten wir:

- 30 Tage Urlaub
- gute Betreuung über die gesamte Ausbildung
- Übernahme der Unterkunftskosten und Fahrtzuschuss für den Blockunterricht in Bremen
- Vergünstigungen für hauseigene Produkte
- Team-Events
- Regelmäßige Verlosungen von Event-Tickets

Deine Ausbildung Brauer & Mälzer (m/w/d) kannst du zum 01.08.2025 bei uns starten.

Noch ein Vorteil: Die Dithmarscher Brauerei ist seit über 130 Jahren in Privatbesitz und ermöglicht dir eine Ausbildung in einem familiären Team, in dem sich alle helfen. Optimale Lernbedingungen!

Jetzt bewerben!

Schick deine aussagefähigen Bewerbungsunterlagen inkl. Gehaltsvorstellungen und frühestmöglichem Starttermin an

andrea.dohrn@dithmarscher.de





