



STARKE MARKEN
LOHNFÜLLUNG
HANDELSMARKEN

**EGGER
GETRÄNKE**

Kontakt

Möchtest du unsere Zukunft mitgestalten? Wir freuen uns über deine Bewerbungsunterlagen!

Bei Fragen kannst du dich gerne jederzeit bei uns melden.

Sandra Oberrauter

Leitung Personalverrechnung

Egger Getränke GmbH & Co OG

Privatbrauerei Fritz Egger GmbH & Co KG
Tiroler Straße 18-20, A-3105 Unterradlberg
sandra.oberrauter@eggergetraenke.at

eggergetraenke.at

T +43 (0) 50300 16815

F +43 (0) 2742 369116

INFOBROSCHÜRE

Lehre: Brau- und GetränketechnikerIn

BRAU- und GETRÄNKETECHNIKERINNEN

Mit dem Lehrberuf Brau- und GetränketechnikerIn stehen dir viele Wege offen, denn gute Brau- und GetränketechnikerInnen sind immer gefragt!

Brau- und GetränketechnikerInnen beschäftigen sich unter anderem mit der Herstellung von Bier, Biermischgetränke, Limonaden, Fruchtsäften, Energy Drinks und Sodawässern. Du be- und verarbeitest die notwendigen Grund- und Rohstoffe (z.B. Gerste, Hopfen; Sirupe, Essenzen, Aromen) und sorgst für die Abfüllung der verschiedenen Biersorten und alkoholfreien Getränke. Dabei überwachst und steuerst du die Produktionsanlagen sowie Maschinen und bist auch für deren Wartung und Reinigung zuständig.

Die wichtigsten Tätigkeiten und Aufgaben auf einen Blick

- Übernehmen der Grund- und Rohstoffe
- Eingeben der Daten und Überwachen des Produktionsvorganges an großen Maschinen
- Ausmischen von Sirupen zur Herstellung der Getränke
- Regeln der nötigen Temperaturen während der Gärung und Kontrollieren des Gärvorganges beim Bier
- Abpumpen des Jungbieres in den Lagerkeller am Ende der Hauptgärung
- Kontrollieren der Klarheit, des Kohlensäuregehaltes, sowie des Druckes des Bieres während der Lagerung (Nachgärung)
- Qualitätsprüfung des Getränkes (optisch und sensorisch)
- Reinigen und Desinfizieren von Geräten, Anlagen und Behältern



Anforderungen

- Berufsreifeprüfung
- Körperliche Belastbarkeit (langes Stehen)
- Unempfindlichkeit gegenüber Gerüchen
- Umgang mit Chemikalien für Reinigungsarbeiten
- Handwerkliche Geschicklichkeit
- Guter Geruchs- und Geschmackssinn
- Gewissenhaftigkeit
- Reinlichkeit
- Reaktionsfähigkeit

Ausbildung

Die Lehrzeit beträgt 3 Jahre.

Um diese Lehre beginnen zu können muss die 9-jährige Schulpflicht erfüllt sein. Die Ausbildung findet im Ausbildungsverbund der Unternehmen Egger Getränke GmbH & Co OG und Privatbrauerei Fritz Egger GmbH & Co KG statt. Zusätzlich lernst du im Rahmen eines Praktikums unsere Zulieferbetriebe wie z.B. die Mälzerei oder Grundstofflieferanten kennen.

Etwa 20% deiner Lehrzeit verbringst du in der Berufsschule. Diese findet in Lehrgangsform statt und befindet sich am österreichischen Getränkeinstitut in Wien.



Betätigungsfelder nach der Lehre

Nach Absolvierung deiner Lehre und entsprechender Berufspraxis kannst du in unserem Betrieb folgende spannende Tätigkeitsfelder übernehmen, wie zum Beispiel:

- BrauerIn
- MitarbeiterIn im Labor (Qualitätssicherung)
- SiruperIn
- SchichtführerIn

Weiterbildung nach der Lehre

- Weiterführende Kurse und Seminare im In- und Ausland
- Berufsreifeprüfung
- Werkmeisterschule für Bio- und Lebensmitteltechnologie, Braumeisterschule in Deutschland

Deine nächsten Schritte

Sende uns deine vollständigen Bewerbungsunterlagen bestehend aus

- Kurzem Schreiben, warum dich der Beruf interessiert und du diesen bei uns erlernen möchtest
- Lebenslauf mit Foto
- Abschlusszeugnis der letzten abgeschlossenen Schulstufe

Im ersten Quartal des Jahres wird ein Lehrlings-Schnupperrnachmittag stattfinden, wozu wir dich und deine Eltern sehr herzlich einladen. Dort wirst du mehr über unsere Betriebe und die Lehre erfahren. An diesem Nachmittag wird auch ein Eignungstest stattfinden.

Danach kannst du ein bis zwei Tage in unserem Unternehmen schnuppern und bist vielleicht bereits ab Herbst unser neuer Lehrling!