

**Brauer und Mälzer  
Brauerin und Mälzerin**

**Ausbildungsrahmenplan**

Zu vermittelnde Fähigkeiten und Kenntnisse

### Abschnitt A Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse
1	2	3
<b>1</b>	Hygiene (§ 3 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Produktionsanlagen und Leitungssysteme reinigen, desinfizieren und sterilisieren</li> <li>b) Reinigungs- und Desinfektionslösungen ansetzen und anwenden</li> <li>c) Maßnahmen der Personal-, Produkt- und Betriebshygiene durchführen</li> </ul>
<b>2</b>	Rohstoffe, Hilfsstoffe und Betriebsmittel (§ 3 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Bedarf an Rohstoffen, Hilfsstoffen und Betriebsmitteln für Produktionsabläufe im Heißbereich der Brauerei festlegen</li> <li>b) Rohstoffe, Hilfsstoffe und Betriebsmittel für die Mälzerei und den Heißbereich der Brauerei annehmen, prüfen, lagern und bereitstellen</li> <li>c) Lagerbestände kontrollieren und pflegen</li> <li>d) Bedarf an Hilfsstoffen und Betriebsmitteln für Produktionsabläufe für den Kaltbereich und die Abfüllung festlegen</li> <li>e) Hilfsstoffe und Betriebsmittel für den Kaltbereich der Brauerei und die Abfüllung annehmen, prüfen, lagern und bereitstellen</li> </ul>
<b>3</b>	Herstellen von Malz (§ 3 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Anlagen und Maschinen zum Fördern, Aufbereiten, Weichen, Keimen, Darren, Entkeimen und Einlagern bedienen und Produktionsabläufe kontrollieren</li> <li>b) Zeiten, Temperaturen und Mengen für Mälzungsprozesse festlegen</li> <li>c) Weichgrad, Keimstadium, Kornauflösung und Mälzungsschwand feststellen</li> <li>d) Proben nehmen, Getreide- und Malzanalysen durchführen</li> </ul>
<b>4</b>	Herstellen von Würze (§ 3 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 4)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Malz unter Berücksichtigung von Vorgaben zur Schrotbeschaffenheit schroten</li> <li>b) Zeiten, Temperaturen und Mengen für Maischprozesse festlegen</li> <li>c) Maischprozesse nach Malzqualität und Biersorte führen</li> <li>d) Maische läutern</li> <li>e) Würze kochen und Hopfen geben</li> </ul>

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse
1	2	3
		<ul style="list-style-type: none"> <li>f) Würze klären und kühlen</li> <li>g) Brauwasser analysieren</li> </ul>
<b>5</b>	Gären, Reifen, Lagern und Filtrieren von Bier (§ 3 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 5)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Hefemanagement betreiben</li> <li>b) Gärung, Reifung und Lagerung steuern, Reifezustand von Bier ermitteln</li> <li>c) Bier filtrieren und stabilisieren</li> <li>d) Bieranalysen durchführen</li> </ul>
<b>6</b>	Herstellen von alkoholfreien Erfrischungsgetränken und Biermischgetränken (§ 3 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 6)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Karbonisierungsanlagen bedienen und Kohlendioxidgehalte einstellen</li> <li>b) Zucker- und Sirupartien sowie Essenzen unterscheiden und Dosierungen berechnen</li> <li>c) Ausmischanlagen bedienen</li> <li>d) Limonaden, Fruchtsäfte oder fruchtsafthaltige Getränke herstellen</li> <li>e) Biermischgetränke herstellen</li> </ul>
<b>7</b>	Abfüllen und Verpacken (§ 3 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 7)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Verpackungen annehmen, prüfen, lagern und bereitstellen</li> <li>b) Abfüllanlagen einrichten, umrüsten und bedienen</li> <li>c) Proben für die Überwachung der Abfüllung nehmen und auswerten</li> </ul>
<b>8</b>	Getränkeschankanlagen und Produktpflege (§ 3 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 8)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Getränkeschankanlagen aufbauen, in Betrieb nehmen, pflegen und handhaben</li> <li>b) Gefährdungsbeurteilungen für Getränkeschankanlagen nach rechtlichen Vorschriften durchführen</li> <li>c) Getränkeschankanlagen übergeben und Betreiber unterweisen</li> <li>d) Produkte lagern und präsentieren, Kunden beraten</li> <li>e) Gläser pflegen und Getränke ausschenken</li> </ul>
<b>9</b>	Technische Infrastruktur (§ 3 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 9)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Verfahrensschaubilder und Verrohrungspläne lesen und anwenden</li> <li>b) Anlagen zur Wasserversorgung und zur Wasseraufbereitung sowie zur Abwasserbehandlung bedienen und überwachen</li> <li>c) Kälte-, Druckluft- und Dampferzeugungsanlagen bedienen und überwachen</li> </ul>

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse
1	2	3
		d) Anlagen zur Wärmerückgewinnung bedienen und überwachen
<b>10</b>	Warten; Steuern und Regeln (§ 3 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 10)	a) mechanische Wartungsarbeiten an Maschinen und Geräten durchführen b) Pumpen und Ventile warten c) Messeinrichtungen kalibrieren sowie Parameter für Mess-, Steuer- und Regeleinrichtungen festlegen und dokumentieren d) speicherprogrammierbare Steuerungssysteme parametrieren und Funktionsabläufe kontrollieren

### Abschnitt B Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse
1	2	3
<b>1</b>	Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht (§ 3 Abs. 2 Abschnitt B Nr. 1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung erklären</li> <li>b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen</li> <li>c) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennen</li> <li>d) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen</li> <li>e) wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen</li> </ul>
<b>2</b>	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 3 Abs. 2 Abschnitt B Nr. 2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes erläutern</li> <li>b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Beschaffung, Fertigung, Absatz und Verwaltung erklären</li> <li>c) Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen</li> <li>d) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweisen der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben</li> </ul>
<b>3</b>	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit (§ 3 Abs. 2 Abschnitt B Nr. 3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen</li> <li>b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden</li> <li>c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten</li> <li>d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen</li> </ul>
<b>4</b>	Umweltschutz (§ 3 Abs. 2 Abschnitt B Nr. 4)	<p>Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären</li> </ul>

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse
1	2	3
		<ul style="list-style-type: none"> <li>b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden</li> <li>c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen</li> <li>d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen</li> </ul>
<b>5</b>	Planen von Arbeitsabläufen, qualitätssichernde Maßnahmen (§ 3 Abs. 2 Abschnitt B Nr. 5)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Arbeitsschritte und -abläufe nach funktionalen, organisatorischen, technischen, rechtlichen und wirtschaftlichen Kriterien sowie nach Herstellerangaben planen und festlegen</li> <li>b) fachbezogene Rechtsvorschriften anwenden</li> <li>c) Prüfverfahren und Prüfmittel anwenden</li> <li>d) chemisch-technische Analysen und sensorische Prüfungen in der Mälzerei und im Heißbereich der Brauerei durchführen</li> <li>e) Arbeitsergebnisse kontrollieren, dokumentieren und bewerten</li> <li>f) Aufgaben im Team planen und umsetzen, Ergebnisse abstimmen und auswerten</li> <li>g) Maßnahmen zur Vermeidung und Behebung von Fehlern und Qualitätsmängeln durchführen</li> <li>h) Ursachen von Fehlern und Qualitätsmängeln systematisch suchen, Fehlerberichte erstellen</li> <li>i) Maßnahmen zur Verbesserung von Arbeitsprozessen vorschlagen</li> <li>j) chemisch-technische Analysen und sensorische Prüfungen im Kaltbereich der Brauerei sowie mikrobiologische Untersuchungen durchführen</li> </ul>
<b>6</b>	Information und Kommunikation (§ 3 Abs. 2 Abschnitt B Nr. 6)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Informations- und Kommunikationssysteme anwenden</li> <li>b) Kommunikation mit vorausgehenden und nachgelagerten Funktionsbereichen sicherstellen</li> <li>c) Daten erfassen, sichern und pflegen, Datenschutz beachten</li> <li>d) Sachverhalte in Gesprächen mit Vorgesetzten, Mitarbeitern, Zulieferern und Abnehmern darstellen sowie deutsche und fremdsprachige Fachausdrücke anwenden</li> </ul>