Industrie- und Handelskammer
zu Dortmund

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
1	Hygiene (§ 3 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 1)	a) Produktionsanlagen und Leitungssysteme reinigen, desinfizieren und sterilisieren b) Reinigungs- und Desinfektionslösungen ansetzen und anwenden c) Maßnahmen der Personal-, Produkt- und Betriebshygiene durchführen
2	Rohstoffe, Hilfsstoffe und Betriebsmittel (§ 3 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 2)	a) Bedarf an Rohstoffen, Hilfsstoffen und Betriebsmitteln für Produktionsabläufe im Heißbereich der Brauerei festlegen b) Rohstoffe, Hilfsstoffe und Betriebsmittel für die Mälzerei und den Heißbereich der Brauerei annehmen, prüfen, lagern und bereitstellen c) Lagerbestände kontrollieren und pflegen d) Bedarf an Hilfsstoffen und Betriebsmitteln für Produktionsabläufe für den Kaltbereich und die Abfüllung festlegen e) Hilfsstoffe und Betriebsmittel für den Kaltbereich der Brauerei und die Abfüllung annehmen, prüfen, lagern und bereitstellen
3	Herstellen von Malz (§ 3 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 3)	a) Anlagen und Maschinen zum Fördern, Aufbereiten, Weichen, Keimen, Darren, Entkeimen und Einlagern bedienen und Produktionsabläufe kontrollieren b) Zeiten, Temperaturen und Mengen für Mälzungsprozesse festlegen c) Weichgrad, Keimstadium, Kornauflösung und Mälzungsschwand feststellen d) Proben nehmen, Getreide- und Malzanalysen durchführen
4	Herstellen von Würze (§ 3 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 4)	a) Malz unter Berücksichtigung von Vorgaben zur Schrotbeschaffenheit schroten b) Zeiten, Temperaturen und Mengen für Maischprozesse festlegen c) Maischprozesse nach Malzqualität und Biersorte führen d) Maische läutern e) Würze kochen und Hopfen geben

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse
1	2	3
		f) Würze klären und kühlen g) Brauwasser analysieren
5	Gären, Reifen, Lagern und Filtrieren von Bier (§ 3 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 5)	a) Hefemanagement betreiben b) Gärung, Reifung und Lagerung steuern, Reifezustand von Bier ermitteln c) Bier filtrieren und stabilisieren d) Bieranalysen durchführen
6	Herstellen von alkoholfreien Erfrischungsgetränken und Biermischgetränken (§ 3 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 6)	a) Karbonisierungsanlagen bedienen und Kohlensäuregehalte einstellen b) Zucker- und Siruparten sowie Essenzen unterscheiden und Dosierungen berechnen c) Ausmischanlagen bedienen d) Limonaden, Fruchtsäfte oder fruchtsafthaltige Getränke herstellen e) Biermischgetränke herstellen
7	Abfüllen und Verpacken (§ 3 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 7)	a) Verpackungen annehmen, prüfen, lagern und bereitstellen b) Abfüllanlagen einrichten, umrüsten und bedienen c) Proben für die Überwachung der Abfüllung nehmen und auswerten
8	Getränkeschankanlagen und Produktpflege (§ 3 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 8)	a) Getränkeschankanlagen aufbauen, in Betrieb nehmen, pflegen und handhaben b) Gefährdungsbeurteilungen für Getränkeschankanlagen nach rechtlichen Vorschriften durchführen c) Getränkeschankanlagen übergeben und Betreiber unterweisen d) Produkte lagern und präsentieren, Kunden beraten e) Gläser pflegen und Getränke ausschenken
9	Technische Infrastruktur (§ 3 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 9)	a) Verfahrensschaubilder und Verrohrungspläne lesen und anwenden b) Anlagen zur Wasserversorgung und zur Wasseraufbereitung sowie zur Abwasserbehandlung bedienen und überwachen c) Kälte-, Druckluft- und Dampferzeugungsanlagen bedienen und überwachen

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse
1	2	3
		d) Anlagen zur Wärmerückgewinnung bedienen und überwachen
10	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
1	Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht (§ 3 Abs. 2 Abschnitt B Nr. 1)	a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung erklären b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen c) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennen d) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen e) wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen
2	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 3 Abs. 2 Abschnitt B Nr. 2)	a) Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes erläutern b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Beschaffung, Fertigung, Absatz und Verwaltung erklären c) Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen d) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweisen der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben
3	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit (§ 3 Abs. 2 Abschnitt B Nr. 3)	a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen
4	Umweltschutz (§ 3 Abs. 2 Abschnitt B Nr. 4)	Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse
1	2	3
		b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen
5	Planen von Arbeitsabläufen, qualitätssichernde Maßnahmen (§ 3 Abs. 2 Abschnitt B Nr. 5)	a) Arbeitsschritte und -abläufe nach funktionalen, organisatorischen, technischen, rechtlichen und wirtschaftlichen Kriterien sowie nach Herstellervorgaben planen und festlegen b) fachbezogene Rechtsvorschriften anwenden c) Prüfverfahren und Prüfmittel anwenden d) chemisch-technische Analysen und sensorische Prüfungen in der Mälzerei und im Heißbereich der Brauerei durchführen e) Arbeitsergebnisse kontrollieren, dokumentieren und bewerten f) Aufgaben im Team planen und umsetzen, Ergebnisse abstimmen und auswerten g) Maßnahmen zur Vermeidung und Behebung von Fehlern und Qualitätsmängeln durchführen h) Ursachen von Fehlern und Qualitätsmängeln systematisch suchen, Fehlerberichte erstellen i) Maßnahmen zur Verbesserung von Arbeitsprozessen vorschlagen j) chemisch-technische Analysen und sensorische Prüfungen im Kaltbereich der Brauerei sowie mikrobiologische Untersuchungen durchführen
6	Information und Kommunikation (§ 3 Abs. 2 Abschnitt B Nr. 6)	a) Informations- und Kommunikationssysteme anwenden b) Kommunikation mit vorausgehenden und nachgelagerten Funktionsbereichen sicherstellen c) Daten erfassen, sichern und pflegen, Datenschutz beachten d) Sachverhalte in Gesprächen mit Vorgesetzten, Mitarbeitern, Zulieferern und Abnehmern darstellen sowie deutsche und fremdsprachige Fachausdrücke anwenden