

Verordnung

über die Berufsausbildung zum Brauer und Mälzer und zur Brauerin und Mälzerin

(Brauer- und Mälzerausbildungsverordnung – BrauMäAusbV)

Vom 4. Juni 2021

Auf Grund des § 4 Absatz 1 des Berufsbildungsgesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 4. Mai 2020 (BGBl. I S. 920) und auf Grund des § 25 Absatz 1 Satz 1 in Verbindung mit § 26 Absatz 1 und 2 Satz 1 Nummer 2 der Handwerksordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 24. September 1998 (BGBl. I S. 3074; 2006 I S. 2095), § 25 Absatz 1 Satz 1 zuletzt geändert durch Artikel 283 der Verordnung vom 31. August 2015 (BGBl. I S. 1474) und § 26 Absatz 1 Satz 1 zuletzt geändert durch Artikel 2 Nummer 2 des Gesetzes vom 12. Dezember 2019 (BGBl. I S. 2522), verordnet das Bundesministerium für Wirtschaft und Energie im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Bildung und Forschung:

Inhaltsübersicht

Abschnitt 1: Gegenstand, Dauer und Gliederung der Berufsausbildung

- § 1 Staatliche Anerkennung des Ausbildungsberufes
- § 2 Dauer der Berufsausbildung
- § 3 Gegenstand der Berufsausbildung und Ausbildungsrahmenplan
- § 4 Struktur der Berufsausbildung und Ausbildungsberufsbild
- § 5 Ausbildungsplan

Abschnitt 2: Abschluss- oder Gesellenprüfung

- § 6 Aufteilung in zwei Teile und Zeitpunkt
- § 7 Inhalt von Teil 1
- § 8 Prüfungsbereich von Teil 1
- § 9 Inhalt von Teil 2
- § 10 Prüfungsbereiche von Teil 2
- § 11 Prüfungsbereich Brauprozesse
- § 12 Prüfungsbereich Betriebstechnik
- § 13 Prüfungsbereich Verfahrenstechnologie
- § 14 Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde
- § 15 Gewichtung der Prüfungsbereiche und Anforderungen für das Bestehen der Abschluss- oder Gesellenprüfung
- § 16 Mündliche Ergänzungsprüfung

Abschnitt 3: Schlussvorschriften

- § 17 Inkrafttreten, Außerkrafttreten
- Anlage: Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zum Brauer und Mälzer und zur Brauerin und Mälzerin

Abschnitt 1: Gegenstand, Dauer und Gliederung der Berufsausbildung

§ 1 Staatliche Anerkennung des Ausbildungsberufes

Der Ausbildungsberuf des Brauers und Mälzers und der Brauerin und Mälzerin wird staatlich anerkannt nach

1. § 4 Absatz 1 des Berufsbildungsgesetzes und
2. § 25 der Handwerksordnung zur Ausbildung für das Gewerbe nach Anlage B Nummer 29, Brauer und Mälzer, der Handwerksordnung.

§ 2 Dauer der Berufsausbildung

Die Berufsausbildung dauert drei Jahre.

§ 3 Gegenstand der Berufsausbildung und Ausbildungsrahmenplan

(1) Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die im Ausbildungsrahmenplan (Anlage) genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten. Von der Organisation der Berufsausbildung, wie sie im Ausbildungsrahmenplan vorgegeben ist, darf von den Ausbildenden oder von den Ausbildern und Ausbilderinnen abgewichen werden, wenn und soweit betriebspraktische Besonderheiten oder Gründe, die in der Person des oder der Auszubildenden liegen, die Abweichung erfordern.

(2) Die im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sollen von den Ausbildenden oder von den Ausbildern und Ausbilderinnen so vermittelt werden, dass die Auszubildenden die berufliche Handlungsfähigkeit nach § 1 Absatz 3 des Berufsbildungsgesetzes erlangen. Die berufliche Handlungsfähigkeit schließt insbesondere selbständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren ein.

§ 4 Struktur der Berufsausbildung und Ausbildungsberufsbild

(1) Die Berufsausbildung gliedert sich in:

1. berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie
2. integrativ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten.

Die Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sind in Berufsbildpositionen als Teil des Ausbildungsberufsbildes gebündelt.

(2) Die Berufsbildpositionen der berufsprofilgebenden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sind:

1. Auswählen, Annehmen und Lagern von Rohstoffen, Hilfsstoffen und Betriebsstoffen,
2. Einsetzen, Pflegen und Warten von Arbeitsmitteln,
3. Ausführen von Maßnahmen der Personal-, Produkt- und Betriebshygiene,
4. Herstellen von Malz,
5. Herstellen von Würze,
6. Gären, Reifen und Lagern von Bier,
7. Filtrieren von Bier,
8. Herstellen von
 - a) alkoholfreien Bieren im Brauprozess oder durch nachträglichen Alkoholentzug,
 - b) alkoholhaltigen oder alkoholfreien Biermischgetränken und
 - c) alkoholfreien Erfrischungsgetränken,
9. Abfüllen, Ausstatten und Lagern von Bier und der unter Nummer 8 genannten Getränke,
10. Aufbauen, Betreiben, Pflegen und Überprüfen von Getränkeschankanlagen sowie Durchführen der Produktpflege, insbesondere die Beratung von Kunden zu Produkten und Gläserpflege und
11. nachhaltiges Einsetzen von
 - a) Energie zum Erwärmen, Kühlen, Transportieren und Reinigen,
 - b) Kohlendioxid,
 - c) Druckluft und
 - d) Wasser als Rohstoff und Betriebsmittel.

(3) Die Berufsbildpositionen der integrativ zu vermittelnden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

sind:

1. Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht,
2. Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit,
3. Umweltschutz und Nachhaltigkeit,
4. digitalisierte Arbeitswelt,
5. Planen von Arbeitsabläufen,
6. Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen und
7. Anwenden berufsbezogener Vorschriften.

§ 5 Ausbildungsplan

Die Ausbildenden haben spätestens zu Beginn der Ausbildung auf der Grundlage des Ausbildungsrahmenplans für jeden Auszubildenden und für jede Auszubildende einen Ausbildungsplan zu erstellen.

Abschnitt 2

Abschluss- oder Gesellenprüfung

§ 6 Aufteilung in zwei Teile und Zeitpunkt

(1) Die Abschluss- oder Gesellenprüfung besteht aus den Teilen 1 und 2.

(2) Teil 1 findet im vierten Ausbildungshalbjahr statt, Teil 2 am Ende der Berufsausbildung. Den jeweiligen Zeitpunkt legt die zuständige Stelle fest.

§ 7 Inhalt von Teil 1

Teil 1 der Abschluss- oder Gesellenprüfung erstreckt sich auf

1. die im Ausbildungsrahmenplan für die ersten drei Ausbildungshalbjahre genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie
2. den im Berufsschulunterricht zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er den im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten entspricht.

§ 8 Prüfungsbereich von Teil 1

(1) Teil 1 der Abschluss- oder Gesellenprüfung findet im Prüfungsbereich Aufbereiten von Wasser und Herstellen von Malz statt.

(2) Im Prüfungsbereich Aufbereiten von Wasser und Herstellen von Malz hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. für die Herstellungsprozesse benötigtes Wasser aufzubereiten, Wasseranalysen durchzuführen und mit anfallendem Abwasser umgehen zu können,
2. Verfahrensschritte für die Malzherstellung und deren technische Umsetzung darzustellen,
3. Getreide auszuwählen, zu kontrollieren, zu lagern und einzusetzen,
4. Getreide- und Malzanalysen durchzuführen,
5. Produktionsabläufe zu kontrollieren und zu dokumentieren,
6. Parameter mit Einfluss auf die Malzherstellung zu ermitteln und zu bewerten,
7. Produktionsanlagen zu reinigen und zu desinfizieren,
8. Arbeitsmittel festzulegen und technische Unterlagen sowie Informations- und Kommunikationssysteme zu nutzen,
9. fachbezogene Berechnungen durchzuführen und
10. Maßnahmen zur Sicherheit und zum Gesundheitsschutz bei der Arbeit, zur Hygiene und zum Umweltschutz durchzuführen.

(3) Für den Nachweis nach Absatz 2 hat der Prüfling zwei Arbeitsproben durchzuführen: eine zur Wasseraufbereitung und eine zur Malzherstellung. Beide Arbeitsproben sind mit praxisüblichen Unterlagen zu dokumentieren. Während jeder der beiden Arbeitsproben wird mit dem Prüfling ein situatives Fachgespräch geführt. Weiterhin hat der Prüfling Aufgaben schriftlich zu bearbeiten.

(4) Die Prüfungszeit beträgt für die Durchführung der Arbeitsprobe zur Wasseraufbereitung 30 Minuten und für die Durchführung der Arbeitsprobe zur Malzherstellung 60 Minuten. Innerhalb dieser Zeiten dauern die situativen Fachgespräche jeweils höchstens 10 Minuten. Die Prüfungszeit für die schriftliche Bearbeitung der Aufgaben beträgt 90 Minuten.

§ 9 Inhalt von Teil 2

(1) Teil 2 der Abschluss- oder Gesellenprüfung erstreckt sich auf

1. die im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie
2. den im Berufsschulunterricht zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er den im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten entspricht.

(2) In Teil 2 der Abschluss- oder Gesellenprüfung sollen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, die bereits Gegenstand von Teil 1 der Abschluss- und Gesellenprüfung waren, nur insoweit einbezogen werden, als es für die Feststellung der beruflichen Handlungsfähigkeit erforderlich ist.

§ 10 Prüfungsbereiche von Teil 2

Teil 2 der Abschluss- oder Gesellenprüfung findet in den folgenden Prüfungsbereichen statt:

1. Brauprozesse,
2. Betriebstechnik,
3. Verfahrenstechnologie sowie
4. Wirtschafts- und Sozialkunde.

§ 11 Prüfungsbereich Brauprozesse

(1) Im Prüfungsbereich Brauprozesse hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. Arbeitsabläufe unter Beachtung rechtlicher, wirtschaftlicher und verfahrenstechnologischer Vorgaben zu planen,
2. Roh- und Hilfsstoffe sowie Betriebsmittel auszuwählen und zu beurteilen,
3. Arbeitsmittel festzulegen und vorzubereiten,
4. Messgeräte zu kalibrieren und einzusetzen,
5. Brauprozesse zu steuern,
6. Fehler und Qualitätsmängel zu ermitteln und zu beheben,
7. Proben für mikrobiologische Untersuchungen bereitzustellen und Ergebnisse auszuwerten,
8. sensorische und chemisch-technische Kontrollen durchzuführen,
9. Maßnahmen zur Hygiene, zur Wirtschaftlichkeit und zur Nachhaltigkeit sowie zur Sicherheit und zum Gesundheitsschutz bei der Arbeit umzusetzen,
10. Arbeitsergebnisse auszuwerten und zu dokumentieren sowie
11. fachliche Zusammenhänge aufzuzeigen und das Vorgehen bei der Herstellung der Erzeugnisse zu begründen.

(2) Für den Nachweis nach Absatz 1 hat der Prüfling folgende Arbeitsproben durchzuführen:

1. zwei Arbeitsproben zu den Teilprozessen des Brauens nach Absatz 3 und
2. eine Arbeitsprobe in Form einer Qualitätskontrolle nach Absatz 4.

Während jeder der drei Arbeitsproben wird mit dem Prüfling ein situatives Fachgespräch geführt. (3) Für die Arbeitsproben zu den Teilprozessen des Brauens wählt der Prüfungsausschuss zwei der folgenden Teil-

prozesse aus, wobei einer der Teilprozesse aus den Nummern 1 bis 4 und der andere Teilprozess aus den Nummern 5 bis 7 ausgewählt werden soll:

1. Schroten,
2. Maischen,
3. Läutern,
4. Würze kochen mit Hopfengabe,
5. Würze kühlen, anstellen und Hefemanagement betreiben,
6. Haupt- und Nachgärung sowie Lagerung steuern oder
7. Filtrieren.

Der jeweils gewählte Teilprozess kann digital mittels eines Simulationsprogramms abgebildet werden. Vorher ist dem Prüfling Gelegenheit zu geben, sich in dieses Simulationsprogramm einzuarbeiten.

(4) Für die Arbeitsprobe in Form einer Qualitätskontrolle soll der Prüfling

1. die Qualität von Roh-, Zusatz- oder Hilfsstoffen, Halbfabrikaten oder Fertigprodukten beurteilen,
2. bei der Qualitätskontrolle Proben ziehen und diese auswerten sowie
3. Parameter bestimmen.

(5) Die Prüfungszeit beträgt insgesamt 90 Minuten. Jede Arbeitsprobe dauert 30 Minuten. Innerhalb dieser Zeiten dauern die situativen Fachgespräche jeweils höchstens 5 Minuten.

§ 12 Prüfungsbereich Betriebstechnik

(1) Im Prüfungsbereich Betriebstechnik hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. Schankanlagen in Betrieb zu nehmen und zu übergeben,
2. technische Einrichtungen zu warten,
3. ein Anlagenteil aus dem Abfüllbereich zu rüsten oder umzurüsten.

Dabei soll er Anforderungen der Qualitätssicherung, Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit sowie die Sicherheit und den Gesundheitsschutz bei der Arbeit beachten. Die Ergebnisse sind zu bewerten und zu dokumentieren. Der Prüfling soll die fachlichen Zusammenhänge aufzeigen und die Vorgehensweise bei seiner Arbeit begründen.

(2) Für den Nachweis nach Absatz 1 hat der Prüfling eine Arbeitsprobe durchzuführen. Hierfür wählt der Prüfungsausschuss eine Tätigkeit nach Absatz 1 Satz 1 Nummer 1 bis 3 aus. Während der Arbeitsprobe wird mit dem Prüfling ein situatives Fachgespräch geführt.

(3) Die Prüfungszeit beträgt insgesamt 30 Minuten. Innerhalb dieser Zeit dauert das situative Fachgespräch höchstens 5 Minuten.

§ 13 Prüfungsbereich Verfahrenstechnologie

(1) Im Prüfungsbereich Verfahrenstechnologie hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

1. Bier, Biermischgetränke, alkoholfreie Biere und alkoholfreie Erfrischungsgetränke herzustellen,
2. Getränke zu filtrieren, haltbar zu machen und in unterschiedliche Gebinde abzufüllen,
3. Schankanlagen einzurichten und in Betrieb zu nehmen einschließlich des Zusammenbaus, der Reinigung und der Fehlersuche,
4. rechtliche Vorschriften einzuhalten und
5. Energie- und Stoffströme unter Gesichtspunkten der Nachhaltigkeit zu steuern.

Dabei sind fachliche Probleme mit verknüpften arbeitsorganisatorischen, naturwissenschaftlichen, mathematischen, technologischen und betriebswirtschaftlichen Sachverhalten zu analysieren, zu bewerten und geeignete Lösungswege darzustellen sowie Maßnahmen zur Hygiene- und Qualitätssicherung, zur Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit sowie zur Sicherheit und zum Gesundheitsschutz bei der Arbeit umzusetzen.

(2) Der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten.

(3) Die Prüfungszeit beträgt 150 Minuten.

§ 14 Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde

(1) Im Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist, allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt darzustellen und zu beurteilen.

(2) Die Prüfungsaufgaben müssen praxisbezogen sein. Der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten.

(3) Die Prüfungszeit beträgt 60 Minuten.

§ 15 Gewichtung der Prüfungsbereiche und Anforderungen für das Bestehen der Abschluss- oder Gesellenprüfung

(1) Die Bewertungen der einzelnen Prüfungsbereiche sind wie folgt zu gewichten:

1. Aufbereiten von Wasser und Herstellen von Malz mit 25 Prozent,
2. Brauprozesse mit 30 Prozent,
3. Betriebstechnik mit 15 Prozent,
4. Verfahrenstechnologie mit 20 Prozent,
5. Wirtschafts- und Sozialkunde mit 10 Prozent.

(2) Die Abschluss- oder Gesellenprüfung ist bestanden, wenn die Prüfungsleistungen, auch unter Berücksichtigung einer mündlichen Ergänzungsprüfung nach § 16, wie folgt bewertet worden sind:

1. im Gesamtergebnis von Teil 1 und Teil 2 mit mindestens „ausreichend“,
2. im Ergebnis von Teil 2 mit mindestens „ausreichend“,
3. in mindestens drei Prüfungsbereichen von Teil 2 mit mindestens „ausreichend“ und
4. in keinem Prüfungsbereich von Teil 2 mit „ungenügend“.

§ 16 Mündliche Ergänzungsprüfung

(1) Der Prüfling kann in einem Prüfungsbereich eine mündliche Ergänzungsprüfung beantragen.

(2) Dem Antrag ist stattzugeben,

1. wenn er für einen der folgenden Prüfungsbereiche gestellt worden ist:
 - a) Verfahrenstechnologie oder
 - b) Wirtschafts- und Sozialkunde,
2. wenn der Prüfungsbereich nach Nummer 1 Buchstabe a oder Buchstabe b schlechter als mit „ausreichend“ bewertet worden ist und
3. wenn die mündliche Ergänzungsprüfung für das Bestehen der Abschluss- oder Gesellenprüfung den Ausschlag geben kann.

(3) Die mündliche Ergänzungsprüfung soll mindestens 15 Minuten dauern.

(4) Bei der Ermittlung des Ergebnisses für den Prüfungsbereich sind das bisherige Ergebnis und das Ergebnis der mündlichen Ergänzungsprüfung im Verhältnis 2 : 1 zu gewichten.

Abschnitt 3

Schlussvorschriften

§ 17 Inkrafttreten, Außerkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. August 2021 in Kraft. Gleichzeitig tritt die Verordnung über die Berufsausbildung zum Brauer und Mälzer/zur Brauerin und Mälzerin vom 22. Februar 2007 (BGBl. I S. 186, 1202) außer Kraft.

Berlin, den 4. Juni 2021
Der Bundesminister
für Wirtschaft und Energie
In Vertretung
Nussbaum