

Neuordnung Brauer und Mälzer/Brauerin und Mälzerin

**Mit der Neuordnung ändert sich die Prüfungsform. Für neu abgeschlossene Verträge mit Ausbildungsbeginn ab 1. August 2021 wird eine gestreckte Abschlussprüfung eingeführt.**

Weitere Kernpunkte:

- Unverändert bleibt die Ausbildungsdauer von drei Jahren und die Berufsbezeichnung Brauer/-in und Mälzer/-in.
- Neu ist auch, dass die Bedeutung der Arbeitsprobe „Schankanlage“, die nach der bisherigen Ausbildungsordnung verpflichtender Prüfungsbestandteil war, verringert wurde.
- 

Die Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie der im Berufsschulunterricht zu vermittelnde Lehrstoff der Monate 1 bis 18 laut Ausbildungsrahmenplan müssen bis zum Zeitpunkt von Teil 1 der Abschlussprüfung vermittelt worden sein.

Die berufsprofilgebenden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sind:

- Auswählen, Annehmen und Lagern von Rohstoffen, Hilfsstoffen und Betriebsstoffen
- Einsetzen, Pflegen und Warten von Arbeitsmitteln, Werkzeugen, Geräten, Maschinen und Anlagen
- Ausführen von Hygienemaßnahmen
- Herstellen von Malz und Würze
- Gären, Reifen und Lagern von Bier
- Filtrieren von Bier
- Herstellen von alkoholfreien Bieren, Biermischgetränken und alkoholfreien Erfrischungsgetränken
- Abfüllen, Ausstatten und Lagern der Endprodukte
- Durchführen der Produktpflege sowie Aufbauen, Betreiben und Warten von Getränkeschankanlagen
- Nachhaltiges Einsetzen von Energie, Kohlendioxid, Druckluft, Kühlung und Wasser

Prüfungsform gestreckte Abschlussprüfung

Abschlussprüfung Teil 1 mit 25 Prozent Gewichtung

Prüfungsbereich: Aufbereiten von Wasser und Herstellen von Malz

- Durchführung der Arbeitsprobe zur Wasseraufbereitung (30min) inkl. situatives Fachgespräch (max. 10 min)
- Durchführung der Arbeitsprobe zur Malzherstellung (60 min) inkl. situatives Fachgespräch (max. 10 min)
- Bearbeitung schriftlicher Aufgabenstellungen (90 min)

Abschlussprüfung Teil 2 mit 75 Prozent Gewichtung

Prüfungsbereich: Brauprozesse (30 Prozent Gewichtung)

- 3 Arbeitsproben je 30 min inkl. situatives Fachgespräch max. 5 min

Der Prüfling hat zwei Arbeitsproben aus den 7 Teilprozessen des Brauens durchzuführen. Der Prüfungsausschuss wählt einen Teilprozess aus den Nummern 1 bis 4 und einen Teilprozess aus den Nummern 5 bis 7:

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

Außerdem hat der Prüfling eine Arbeitsprobe in Form einer Qualitätskontrolle zum Beurteilen von Roh-, Zusatz-, Hilfsstoffen, Halbfabrikaten oder Fertigprodukten durchzuführen, dabei Proben zu ziehen, auszuwerten sowie Parameter zu bestimmen.

Prüfungsbereich: Betriebstechnik (15 Prozent Gewichtung)

- 1 Arbeitsprobe mit 30 min inkl. situatives Fachgespräch max. 5 min

Der Prüfling hat nachzuweisen, dass er in der Lage ist,

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

Der Prüfungsausschuss wählt eine dieser Tätigkeiten aus.

Prüfungsbereich: Verfahrenstechnologie (20 Prozent Gewichtung)

- Schriftlich 150 min

Prüfungsbereich: WiSo (10 Prozent Gewichtung)

- Schriftlich 60min

Die Prüfungsaufgaben sollen praxisbezogen sein.