

### Festlegung von Berufsbildpositionen, in denen die individuelle berufliche Handlungsfähigkeit festgestellt werden soll

Name des Antragstellers/der Antragstellerin:
Referenzberuf: <b>Brauer/-in und Mälzer/-in<sup>1</sup></b>

Ich möchte in den folgenden Berufsbildpositionen meine Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten feststellen lassen (bitte ankreuzen):

	<b>Berufsbildposition</b>		<b>Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten</b>
			<b>Bitte kreuzen Sie die Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten an, über die Sie verfügen und die im Rahmen des Verfahrens festgestellt werden sollen.</b>
<input type="checkbox"/>	BBP 1: Auswählen, Annehmen und Lagern von Rohstoffen, Hilfsstoffen und Betriebsstoffen (§ 4 Absatz 2 Nummer 1)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	a) Bedarf an Rohstoffen, Hilfsstoffen und Betriebsstoffen für Produktionsabläufe unter Berücksichtigung von ökologischen, ökonomischen und qualitativen Kriterien festlegen b) Rohstoffe, Hilfsstoffe und Betriebsstoffe auf Qualität und Menge prüfen, annehmen, unter Berücksichtigung der Werterhaltung lagern und bereitstellen c) Lagerbestände kontrollieren, unter Berücksichtigung der Werterhaltung pflegen und dokumentieren
<input type="checkbox"/>	BBP 2: Einsetzen, Pflegen und Warten von Arbeitsmitteln (§ 4 Absatz 2 Nummer 2)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	a) Verfahrensschaubilder und Verrohrungspläne lesen und anwenden b) Anlagen zur Wasserversorgung und zur Wasseraufbereitung sowie zur Abwasserbehandlung unter Berücksichtigung ökologischer und ökonomischer Kriterien bedienen und überwachen c) Messeinrichtungen kalibrieren sowie Parameter für Mess-, Steuer- und Regeleinrichtungen prüfen, einstellen und dokumentieren d) mechanische Wartungsarbeiten an Maschinen, Geräten und Anlagen, insbesondere an Pumpen und Ventilen, durchführen e) Prozessleittechnik parametrieren und Funktionsabläufe kontrollieren

<sup>1</sup> Brauer- und Mälzerausbildungsverordnung vom 4. Juni 2021 (BGBl. I S. 1483)

	<b>Berufsbildposition</b>	<b>Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten</b>
<input type="checkbox"/>	BBP 3: Ausführen von Maßnahmen der Personal-, Produkt- und Betriebshygiene (§ 4 Absatz 2 Nummer 3)	<p><b>Bitte kreuzen Sie die Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten an, über die Sie verfügen und die im Rahmen des Verfahrens festgestellt werden sollen.</b></p> <input type="checkbox"/> a) Maßnahmen der Personal-, Produkt- und Betriebshygiene durchführen <input type="checkbox"/> b) Reinigungs- und Desinfektionslösungen, insbesondere unter Berücksichtigung von ökologischen Auswirkungen, auswählen, ansetzen und anwenden <input type="checkbox"/> c) Produktionsanlagen sowie Leitungssysteme reinigen, desinfizieren und sterilisieren <input type="checkbox"/> d) Abfüllanlagen reinigen, desinfizieren und sterilisieren
<input type="checkbox"/>	BBP 4: Herstellen von Malz (§ 4 Absatz 2 Nummer 4)	<input type="checkbox"/> a) Getreidearten für unterschiedliche Mälzungsprozesse prüfen, annehmen und vorbereiten <input type="checkbox"/> b) Anlagen und Maschinen zum Fördern, Aufbereiten, Weichen, Keimen, Darren, Entkeimen und Einlagern bedienen und Produktionsabläufe kontrollieren <input type="checkbox"/> c) Parameter für Mälzungsprozesse festlegen, überwachen, steuern, dokumentieren und dabei insbesondere Weichgrad, Keimstadium, Kornauflösung und Mälzungsschwand feststellen <input type="checkbox"/> d) Proben nehmen sowie Getreide- und Malzanalysen durchführen, bewerten und dokumentieren <input type="checkbox"/> e) Mälzungsprozesse unter ökologischen, ökonomischen und brautechnologischen Aspekten beurteilen <input type="checkbox"/> f) Nebenprodukte, insbesondere Malzkeime, Malzstaub und Schwimmgerste, der Weiterverwertung zuführen <input type="checkbox"/> g) prozessspezifische Anforderungen, insbesondere Explosionsschutz, berücksichtigen
<input type="checkbox"/>	BBP 5: Herstellen von Würze (§ 4 Absatz 2 Nummer 5)	<input type="checkbox"/> a) Brauwasser analysieren und aufbereiten <input type="checkbox"/> b) Malz auswählen und unter Berücksichtigung von Vorgaben zur Schrotbeschaffenheit schroten <input type="checkbox"/> c) pH-Werte, Zeiten, Temperaturen und Mengen für Maischprozesse entsprechend der Wasserqualität, Malzqualität und Biersorte festlegen <input type="checkbox"/> d) Maischprozesse steuern und regeln und insbesondere auf Verzuckerung und Temperatur überprüfen

	Berufsbildposition	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten
		<p><b>Bitte kreuzen Sie die Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten an, über die Sie verfügen und die im Rahmen des Verfahrens festgestellt werden sollen.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> e) Läutersysteme vorbereiten und das Abmischen durchführen</li> <li><input type="checkbox"/> f) Vorderwürze und Nachgüsse abläutern sowie Konzentration ermitteln</li> <li><input type="checkbox"/> g) Würze unter Berücksichtigung der Einsparung und Rückgewinnung von Energie kochen sowie Hopfen auswählen, Hopfengabe berechnen und durchführen</li> <li><input type="checkbox"/> h) Stammwürze einstellen, Ausbeute ermitteln und Sudprozess anpassen</li> <li><input type="checkbox"/> i) Würze klären, kühlen und belüften</li> <li><input type="checkbox"/> j) Nebenprodukte, insbesondere Treber, Glattwasser und Heißtrub, der Weiterverwertung zuführen</li> </ul>
<input type="checkbox"/>	BBP 6: Gären, Reifen und Lagern von Bier (§ 4 Absatz 2 Nummer 6)	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> a) Hefen auswählen und Hefemanagement betreiben</li> <li><input type="checkbox"/> b) Hefe dosieren</li> <li><input type="checkbox"/> c) Gärung, Reifung und Lagerung steuern sowie Reifezustand von Bier ermitteln</li> <li><input type="checkbox"/> d) Bieranalysen durchführen</li> <li><input type="checkbox"/> e) Nebenprodukte, insbesondere Überschusshefe und Geläger, der Weiterverwertung zuführen</li> </ul>
<input type="checkbox"/>	BBP 7: Filtrieren von Bier (§ 4 Absatz 2 Nummer 7)	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> a) Lagertank, Drucktank und Filter vorbereiten</li> <li><input type="checkbox"/> b) Filtrationsprozess durchführen, überwachen und dokumentieren</li> <li><input type="checkbox"/> c) Bier stabilisieren</li> <li><input type="checkbox"/> d) Reststoffe der Verwertung zuführen</li> </ul>
<input type="checkbox"/>	BBP 8: Herstellen von a) alkoholfreien Bieren im Brauprozess oder durch nachträglichen Alkoholentzug, b) alkoholhaltigen oder alkoholfreien Biermischgetränken und c) alkoholfreien Erfrischungsgetränken (§ 4 Absatz 2 Nummer 8)	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> a) alkoholfreie Biere durch gestoppte Gärung oder nachträglichen Alkoholentzug herstellen</li> <li><input type="checkbox"/> b) Zucker- und Sirupartien sowie Süßstoffe, Zuckeraustauschstoffe, Limonadengrundstoffe und Essenzen unterscheiden und Dosierungen dieser Zutaten berechnen</li> <li><input type="checkbox"/> c) Ausmischanlagen bedienen</li> <li><input type="checkbox"/> d) Karbonisierungsanlagen bedienen und Kohlen säuregehalte einstellen, prüfen und dokumentieren</li> <li><input type="checkbox"/> e) Limonaden, Fruchtsäfte oder fruchtsafthaltige Getränke haltbar machen</li> <li><input type="checkbox"/> f) Biermischgetränke herstellen</li> </ul>

	<b>Berufsbildposition</b>		<b>Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten</b>
<input type="checkbox"/>	BBP 9: Abfüllen, Ausstatten und Lagern von Bier und der unter Nummer 8 genannten Getränke (§ 4 Absatz 2 Nummer 9)	<input type="checkbox"/>	<b>Bitte kreuzen Sie die Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten an, über die Sie verfügen und die im Rahmen des Verfahrens festgestellt werden sollen.</b>  a) Verpackungen annehmen, prüfen, lagern und bereitstellen <input type="checkbox"/> b) Leergut reinigen und desinfizieren <input type="checkbox"/> c) Abfüllanlagen, insbesondere für Flaschen und Fässer, einrichten, umrüsten und bedienen <input type="checkbox"/> d) Abfüllung überwachen, Proben nehmen, Ergebnisse auswerten und dokumentieren sowie bei Störungen und Abweichungen Maßnahmen einleiten <input type="checkbox"/> e) Endprodukte unter Beachtung der Werterhaltung lagern
<input type="checkbox"/>	BBP 10: Aufbauen, Betreiben, Pflegen und Überprüfen von Getränkeschankanlagen sowie Durchführen der Produktpflege, insbesondere die Beratung von Kunden zu Produkten und Gläserpflege (§ 4 Absatz 2 Nummer 10)	<input type="checkbox"/>	a) Getränkeschankanlagen unter Berücksichtigung der Kundenwünsche aufbauen, in Betrieb nehmen, pflegen, warten und handhaben <input type="checkbox"/> b) Gefährdungsbeurteilungen für Getränkeschankanlagen nach rechtlichen Vorschriften durchführen <input type="checkbox"/> c) sicherheitstechnische Überprüfung vor Inbetriebnahme und die wiederkehrende Prüfung der Getränkeschankanlage nach gesetzlichen Vorgaben durchführen <input type="checkbox"/> d) Getränkeschankanlagen übergeben und Betreiber unterweisen <input type="checkbox"/> e) Produkte lagern und präsentieren <input type="checkbox"/> f) Kunden situations- und adressatengerecht, insbesondere zu Aspekten der Nachhaltigkeit und zur Bedeutung von Bier als Konsum- und Genussmittel, beraten <input type="checkbox"/> g) Gläser pflegen und Getränke ausschenken
<input type="checkbox"/>	BBP 11: Nachhaltiges Einsetzen von a) Energie zum Erwärmen, Kühlen, Transportieren und Reinigen, b) Kohlendioxid, c) Druckluft und d) Wasser als Rohstoff und Betriebsmittel (§ 4 Absatz 2 Nummer 11)	<input type="checkbox"/>	a) Kühlungs-, Druckluft- und Wärmeerzeugungsanlagen bedienen und überwachen <input type="checkbox"/> b) Anlagen zur Wärmerückgewinnung bedienen und überwachen <input type="checkbox"/> c) Stoff- und Energieströme, insbesondere Wasser, Dampf, Druckluft, elektrischer Strom und Kohlendioxid, unter Berücksichtigung der Ressourceneffizienz steuern, bei Abweichungen Maßnahmen einleiten und durch eigene Vorschläge zur Optimierung beitragen



Im Rahmen der Feststellung der individuellen beruflichen Handlungsfähigkeit (Bewertung) werden folgende integrative Berufsbildpositionen berücksichtigt:

- Integrative BBP 1: Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit (§ 4 Abs. 3 Nr. 2)
- Integrative BBP 2: Umweltschutz und Nachhaltigkeit (§ 4 Abs. 3 Nr. 3)
- Integrative BBP 3: Digitalisierte Arbeitswelt (§ 4 Abs. 3 Nr. 4)
- Integrative BBP 4: Planen von Arbeitsabläufen (§ 4 Abs. 3 Nr. 5)
- Integrative BBP 5: Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen (§ 4 Abs. 3 Nr. 6)
- Integrative BBP 6: Anwenden berufsbezogener Vorschriften (§ 4 Abs. 3 Nr. 7)

---

Ort, Datum

---

Unterschrift Antragsteller/-in