



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

Name des Antragstellers/der Antragstellerin: _____

Referenzberuf: **Brauer/-in und Mälzer/-in¹**

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

Bitte kreuzen Sie die Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten an, über die Sie verfügen und die im Rahmen des Verfahrens festgestellt werden sollen.

1. BBP 1: Auswählen, Annehmen und Lagern von Rohstoffen, Hilfsstoffen und Betriebsstoffen (§ 4 Absatz 2 Nummer 1)

- ☐ 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

2. BBP 2: Einsetzen, Pflegen und Warten von Arbeitsmitteln (§ 4 Absatz 2 Nummer 2)

- ☐ 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

3. BBP 3: Ausführen von Maßnahmen der Personal-, Produkt- und Betriebshygiene (§ 4 Absatz 2 Nummer 3)

- ☐ a) Maßnahmen der Personal-, Produkt- und Betriebshygiene durchführen
- ☐ b) Reinigungs- und Desinfektionslösungen, insbesondere unter Berücksichtigung von ökologischen Auswirkungen, auswählen, ansetzen und anwenden

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

- ☐ c) Produktionsanlagen sowie Leitungssysteme reinigen, desinfizieren und sterilisieren
- ☐ d) Abfüllanlagen reinigen, desinfizieren und sterilisieren

4. BBP 4: Herstellen von Malz (§ 4 Absatz 2 Nummer 4)

- ☐ a) Getreidearten für unterschiedliche Mälzungsprozesse prüfen, annehmen und vorbereiten
- ☐ b) Anlagen und Maschinen zum Fördern, Aufbereiten, Weichen, Keimen, Darren, Entkeimen und Einlagern bedienen und Produktionsabläufe kontrollieren
- ☐ c) Parameter für Mälzungsprozesse festlegen, überwachen, steuern, dokumentieren und dabei insbesondere Weichgrad, Keimstadium, Kornauflösung und Mälzungsschwand feststellen
- ☐ d) Proben nehmen sowie Getreide- und Malzanalysen durchführen, bewerten und dokumentieren
- ☐ e) Mälzungsprozesse unter ökologischen, ökonomischen und brautechnologischen Aspekten beurteilen
- ☐ f) Nebenprodukte, insbesondere Malzkeime, Malzstaub und Schwimmgerste, der Weiterverwertung zuführen
- ☐ g) prozessspezifische Anforderungen, insbesondere Explosionsschutz, berücksichtigen

5. BBP 5: Herstellen von Würze (§ 4 Absatz 2 Nummer 5)

- ☐ a) Brauwasser analysieren und aufbereiten
- ☐ b) Malz auswählen und unter Berücksichtigung von Vorgaben zur Schrotbeschaffenheit schroten
- ☐ c) pH-Werte, Zeiten, Temperaturen und Mengen für Maischprozesse entsprechend der Wasserqualität, Malzqualität und Biersorte festlegen
- ☐ d) Maischprozesse steuern und regeln und insbesondere auf Verzuckerung und Temperatur überprüfen
- ☐ e) Läutersysteme vorbereiten und das Abmaischen durchführen
- ☐ f) Vorderwürze und Nachgüsse abläutern sowie Konzentration ermitteln
- ☐ g) Würze unter Berücksichtigung der Einsparung und Rückgewinnung von Energie kochen sowie Hopfen auswählen, Hopfengabe berechnen und durchführen
- ☐ h) Stammwürze einstellen, Ausbeute ermitteln und Sudprozess anpassen
- ☐ i) Würze klären, kühlen und belüften
- ☐ j) Nebenprodukte, insbesondere Treber, Glattwasser und Heißtrub, der Weiterverwertung zuführen

6. BBP 6: Gären, Reifen und Lagern von Bier (§ 4 Absatz 2 Nummer 6)

- ☐ a) Hefen auswählen und Hefemanagement betreiben
- ☐ b) Hefe dosieren
- ☐ c) Gärung, Reifung und Lagerung steuern sowie Reifezustand von Bier ermitteln

- ☐ d) Bieranalysen durchführen
- ☐ e) Nebenprodukte, insbesondere Überschusshefe und Geläger, der Weiterverwertung zuführen

7. BBP 7: Filtrieren von Bier (§ 4 Absatz 2 Nummer 7)

- ☐ a) Lagertank, Drucktank und Filter vorbereiten
- ☐ b) Filtrationsprozess durchführen, überwachen und dokumentieren
- ☐ c) Bier stabilisieren
- ☐ d) Reststoffe der Verwertung zuführen

8. 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)

- ☐ a) alkoholfreie Biere durch gestoppte Gärung oder nachträglichen Alkoholentzug herstellen
- ☐ b) Zucker- und Siruparten sowie Süßstoffe, Zuckeraustauschstoffe, Limonadengrundstoffe und Essenzen unterscheiden und Dosierungen dieser Zutaten berechnen
- ☐ c) Ausmischanlagen bedienen
- ☐ d) Karbonisierungsanlagen bedienen und Kohlensäuregehalte einstellen, prüfen und dokumentieren
- ☐ e) Limonaden, Fruchtsäfte oder fruchtsafthaltige Getränke haltbar machen
- ☐ f) Biermischgetränke herstellen

9. BBP 9: Abfüllen, Ausstatten und Lagern von Bier und der unter Nummer 8 genannten Getränke (§ 4 Absatz 2 Nummer 9)

- ☐ a) Verpackungen annehmen, prüfen, lagern und bereitstellen
- ☐ b) Leergut reinigen und desinfizieren
- ☐ c) Abfüllanlagen, insbesondere für Flaschen und Fässer, einrichten, umrüsten und bedienen
- ☐ d) Abfüllung überwachen, Proben nehmen, Ergebnisse auswerten und dokumentieren sowie bei Störungen und Abweichungen Maßnahmen einleiten
- ☐ e) Endprodukte unter Beachtung der Werterhaltung lagern

10. 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)

- ☐ a) Getränkeschankanlagen unter Berücksichtigung der Kundenwünsche aufbauen, in Betrieb nehmen, pflegen, warten und handhaben

- ☐ b) Gefährdungsbeurteilungen für Getränkeschankanlagen nach rechtlichen Vorschriften durchführen
- ☐ c) sicherheitstechnische Überprüfung vor Inbetriebnahme und die wiederkehrende Prüfung der Getränkeschankanlage nach gesetzlichen Vorgaben durchführen
- ☐ d) Getränkeschankanlagen übergeben und Betreiber unterweisen
- ☐ e) Produkte lagern und präsentieren
- ☐ f) Kunden situations- und adressatengerecht, insbesondere zu Aspekten der Nachhaltigkeit und zur Bedeutung von Bier als Konsum- und Genussmittel, beraten
- ☐ g) Gläser pflegen und Getränke ausschenken

11. 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)**

- ☐ a) Kühlungs-, Druckluft- und Wärmeerzeugungsanlagen bedienen und überwachen
- ☐ b) Anlagen zur Wärmerückgewinnung bedienen und überwachen
- ☐ 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