

**Berufliche Grundbildung****Tätigkeiten**

**Brau- und Getränketechnologinnen und Brau- und Getränketechnologen machen aus Rohstoffen Biere und Getränke. Sie sind für die gesamten Produktionsprozesse der Getränke verantwortlich, von der der Annahme bis zur Verpackung der Produkte. Die Berufsleute bedienen analoge und digitale Anlagen und überprüfen die Qualität der Produkte.**

Sie üben folgende Tätigkeiten aus:

**Waren bestellen und entgegennehmen**

- Rohstoffe bestellen
- Wareneingang und Lagerung kontrollieren und dabei sicherstellen, dass die Luftfeuchtigkeit, Temperatur und Lichtverhältnisse für das Produkt stimmen
- Proben aus den Lieferungen nehmen und überprüfen, zum Beispiel das Aussehen, den Geschmack sowie chemische und mikrobiologische Eigenschaften

**Industrielle Produktion durchführen**

- Rohstoffe vorbereiten, zum Beispiel Zusatzstoffe, Hilfsstoffe oder Verpackungsmaterial
- Bier- und Getränkeherstellungsanlagen vorbereiten und in Betrieb nehmen
- Produktion überwachen, dokumentieren und Richtlinien für Hygiene und Sauberkeit einhalten
- Getränke konzentrieren, filtern, verarbeiten, die Mischreihenfolge festlegen und Konservierungstechniken verwalten
- Verpackungen überwachen, zum Beispiel Flaschen, Dosen oder Fässer
- Verpackungsmaschinen an die Grösse der Produkte anpassen
- Produkte und Versandeinheiten kontrollieren, zum Beispiel auf Gewicht, Versiegelung oder Etikette
- Maschinen nach dem Ende der Produktion abschalten

**Anlagen warten**

- Maschinen und Geräte überwachen, zum Beispiel auf Geschwindigkeit, Temperatur oder Druck
- technische Anlagen und Systeme warten
- Störungen erkennen, erforderliche Massnahmen ergreifen und Störungen beheben
- Nebenprodukte und Abfälle aus der Lebensmittelproduktion fürs Recycling und die Entsorgung trennen
- Produktionsprozesse gemäss Verbesserungssystemen des Unternehmens optimieren

**Berufsfeld 2**  
Nahrung**Ausbildung****Bildung in beruflicher Praxis**

In einem Betrieb der Lebensmittelindustrie.

**Schulische Bildung**

Blockkurse an der Berufsfachschule.

**Überbetriebliche Kurse**

Berufliche Grundlagen erlernen, vertiefen und üben, je nach Schwerpunkt 10-15 Tage während 3 Jahren.

**Dauer**

3 Jahre

**Schwerpunkte**

- Bier
- Getränke

**Inhalt**

- Vorbereiten und Koordinieren der Produktion
- Führen von Herstellungsprozessen von Lebensmitteln
- Führen von Herstellungsprozessen von Bier und Getränken
- Führen von Abfüll- oder Verpackungsprozessen
- Abschliessen der Produktion
- Analysieren und Optimieren von Produktionsprozessen

**Berufsmaturität**

Bei sehr guten schulischen Leistungen können die Lernenden zusätzlich die Berufsmaturitätsschule besuchen.

**Abschluss**

Brau- und Getränketechnologe/-login  
EFZ

---

## Voraussetzungen

### Vorbildung

- obligatorische Schule abgeschlossen

### Anforderungen

- Geschmacks- und Geruchssinn
- Begabung für Berechnungen
- Organisationsfähigkeit
- technisches Verständnis
- Hygienebewusstsein
- Schnelle Auffassungsgabe
- kräftige Konstitution
- hohe Teamfähigkeit

---

## Weiterbildung

### Kurse

Angebote von Fach- und Berufsfachschulen.

### Zusatzlehre

Brau- und Getränketechnologen/-loginnen EFZ können in der Regel eine verkürzte Lehre als [Lebensmitteltechnologie/-login EFZ](#) machen.

### Berufsprüfung (BP)

Zum Beispiel  
Lebensmitteltechnologie/-login mit eidg. Fachausweis.

### Höhere Fachprüfung (HFP)

Zum Beispiel  
Lebensmitteltechnologie/-login mit eidg. Diplom.

### Höhere Fachschule (HF)

Bildungsgänge in verwandten Fachbereichen, zum Beispiel dipl. Lebensmitteltechniker/in HF.

### Fachhochschule (FH)

Studiengänge in verwandten Bereichen, zum Beispiel Bachelor of Science in Lebensmitteltechnologie oder in Life Technologies. Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

---

## Berufsverhältnisse

Brau- und Getränketechnologinnen und Brau- und Getränketechnologen arbeiten in Teams mit anderen Fachleuten wie Lebensmitteltechnologe BP oder Lebensmittelingenieurinnen zusammen. Bei der Arbeit begegnen sie starken Gerüchen, schwankenden Temperaturen, hoher Luftfeuchtigkeit und Lärm von Maschinen. Wegen der Hygienevorschriften tragen sie spezielle Schutzkleidung.

Brau- und Getränketechnologinnen und Brau- und Getränketechnologen arbeiten in der Regel in Betrieben der Lebensmittelindustrie. Sie finden aber auch in anderen verwandten Branchen Stellen. Sie finden Stellen in der Warenkontrolle, Qualitätskontrolle, Produkt- und Verfahrensentwicklung oder in der Produktionsplanung. Mit entsprechender Erfahrung können sie Führungspositionen übernehmen. Der Arbeitsmarkt ist gut.

---

## Weitere Informationen

Arbeitsgemeinschaft  
Lebensmitteltechnologe -  
Communauté de travail TDA  
3001 Bern  
[www.lebensmitteltechnologie.ch](http://www.lebensmitteltechnologie.ch)

Allgemeine Informationen:  
[www.berufsberatung.ch](http://www.berufsberatung.ch)

Lehrstellensuche:  
[www.berufsberatung.ch/lena](http://www.berufsberatung.ch/lena)

---

## Verwandte Berufe

Berufsfeld / SD

---

Lebensmittelpraktiker/in EBA	2 / 0.210.46.0
Weintechnologe/-login EFZ	2 / 0.210.29.0
Milchtechnologie/-login EFZ	2 / 0.210.22.0