

# Brau- und Getränketechnologin EFZ

## Brau- und Getränketechnologe EFZ

Nahrung

### Dauer

3 Jahre

### Abschluss

Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis EFZ

Als Brau- und Getränketechnologin oder Brau- und Getränketechnologe stellst du aus Rohstoffen Biere und Getränke her. Du bist für den gesamten Produktionsprozess verantwortlich – von der Annahme der Rohstoffe bis zur Verpackung der Produkte. Du bedienst analoge und digitale Anlagen und überprüfst die Qualität der Produkte.

## Aufgaben

### Waren bestellen und entgegennehmen

- Rohstoffe bestellen
- Gewicht und Qualität der eingehenden Waren kontrollieren
- Waren lagern und dabei sicherstellen, dass die Luftfeuchtigkeit, Temperatur und Lichtverhältnisse stimmen
- Proben aus den Lieferungen nehmen und überprüfen, zum Beispiel das Aussehen, den Geschmack sowie chemische und mikrobiologische Eigenschaften

### Industrielle Produktion durchführen

- Rohstoffe, Zusatzstoffe, Hilfsstoffe und Verpackungsmaterial vorbereiten
- Anlagen vorbereiten und einstellen, um Bier und Getränke herzustellen
- Produktion überwachen und dokumentieren
- Getränke konzentrieren, filtern, verarbeiten und die Mischreihenfolge festlegen
- Konservierungstechniken verwalten

### Produkte verpacken

- Abfüllen und Verpacken überwachen, zum Beispiel in Flaschen, Dosen oder Fässer
- Verpackungsmaschinen richtig einstellen und an die Grösse der Produkte anpassen
- fertige Produkte kontrollieren, zum Beispiel auf Gewicht, Versiegelung oder Etikette
- Versandeinheiten kontrollieren
- Hygienevorschriften einhalten und dafür sorgen, dass die Anlagen, Räume und Werkzeuge sauber sind

- Maschinen nach dem Ende der Produktion abschalten
- 

## **Anlagen warten**

- Maschinen und Geräte einstellen und 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 trennen, um sie zu entsorgen oder zu recyceln
- Prozesse verbessern, damit die Produktion effizienter wird

## **Arbeitsumgebung**

Als Brau- und Getränketechnologin oder Brau- und Getränketechnologe arbeitest du in einer Umgebung mit starken Gerüchen, schwankenden Temperaturen, hoher Luftfeuchtigkeit und Lärm von Maschinen. Wegen der Hygienevorschriften trägst du spezielle Schutzkleidung. Viele Unternehmen arbeiten im Schichtbetrieb, einige auch in der Nacht.

In der Regel bist du in Betrieben der Lebensmittelindustrie tätig, findest aber auch in anderen verwandten Branchen Stellen. Du kannst in der Warenkontrolle, Qualitätskontrolle, Produkt- und Verfahrensentwicklung oder in der Produktionsplanung arbeiten. Mit entsprechender Erfahrung kannst du Führungspositionen übernehmen.

## **Anforderungen und Interessen**

### **Anforderungen**

- Sinn für Hygiene und Sauberkeit
- Ausgeprägter Geschmacks- und Geruchssinn
- Teamfähigkeit
- Flair für Zahlen
- Systematische Arbeitsweise
- Technisches Verständnis
- Schnelle Arbeitsweise
- Körperliche Widerstandsfähigkeit

### **Interessen**

- Mit Nahrungsmitteln arbeiten
- Mit Maschinen arbeiten

## **Ausbildung**

### **Betrieb**

Praktische Ausbildung in einem Betrieb der Lebensmittelindustrie

### **Schule**

Blockkurse von 10 Wochen pro Jahr an der Berufsfachschule Strickhof, Wädenswil (ZH)

### **Überbetriebliche Kurse**

Wädenswil: 10-15 Tage während 3 Jahren, je nach Schwerpunkt

### **Dauer**

3 Jahre

### **Schwerpunkte**

- Bier
- Getränke

### **Zulassung**

- obligatorische Schule abgeschlossen
- einige Betriebe verlangen einen Eignungstest

### **Berufsmaturität**

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

### **Abschluss**

Brau- und Getränketechnologe / Brau- und Getränketechnologin EFZ

# Weiterbildung

## Kurse

Angebote von der **Arbeitsgemeinschaft Lebensmitteltechnologien (AG LMT)** ↗

<https://lebensmitteltechnologie.ch/kurse-und-veranstaltungen/>

## Zusatzlehre

Als Brau- und Getränketechnologin oder Brau- und Getränketechnologe kannst du in der Regel eine verkürzte Lehre als **Lebensmitteltechnologe/-login EFZ**

<https://www.berufsberatung.ch/de/berufe/lebensmitteltechnologie-login-efz>

machen.

## Berufsprüfung

– **Lebensmitteltechnologe/-login BP**

<https://www.berufsberatung.ch/de/berufe/lebensmitteltechnologie-login-bp>

## Höhere Fachprüfung

– Lebensmitteltechnologe/-login HFP

## Höhere Fachschule

– **Lebensmitteltechniker/in HF**

<https://www.berufsberatung.ch/de/berufe/lebensmitteltechniker-in-hf>

## Fachhochschule

– Bachelor of Science in **Lebensmitteltechnologie**

<https://www.berufsberatung.ch/de/studienrichtungen/lebensmittelwissenschaften>

– Bachelor of Science in **Life Science**

<https://www.berufsberatung.ch/de/studienrichtungen/biotechnologie>

Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

## Ähnliche Berufe

## Weitere Infos

Swissdoc Nummer

## Weiterführende Links

**Arbeitsgemeinschaft Lebensmitteltechnologien (AG LMT)**

<https://www.lebensmitteltechnologie.ch>

**Gesetzliche Grundlagen**

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/21419?lang=de>

