

Der Ausbildungskompass bietet detaillierte Informationen über die Bildungsmöglichkeiten und Ausbildungseinrichtungen in Österreich. Informieren Sie sich unter www.ausbildungskompass.at.

Lehre Brau- und Getränketechnik

INHALT

Kurzinfo.....	1
Ausbildungsbeschreibung.....	2
Ausbildungsinstitute.....	2
Berufe nach Abschluss.....	2
Zusatzinfo.....	2
Impressum.....	3

KURZINFO

Die Lehrausbildung (= duale Ausbildung) erfolgt überwiegend in einem Betrieb (Lehrbetrieb). Etwa 20 % der Ausbildungszeit verbringen die Lehrlinge in der Berufsschule. Im Lehrbetrieb erlernt der Lehrling den gewählten Beruf anhand der praktischen Arbeit. In der Berufsschule wird das Allgemeinwissen vertieft und theoretisches Hintergrundwissen für den gewählte Beruf vermittelt.

Ausbildungsart	Lehre
Dauer	3 Jahre
NQR Level	4
Form	Dual
Voraussetzungen	Erfüllung der 9-jährigen Schulpflicht
Zielgruppe	Jugendliche mit erfüllter Schulpflicht, meist im Alter von 15 bis 19 Jahren
Abschluss	<p>Lehrabschlussprüfung (LAP)</p> <p>Hier finden Sie nur die aktuellen Zeugniserläuterungen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zeugniserläuterung DE • Zeugniserläuterung EN
Berechtigung	<ul style="list-style-type: none"> • Ausübung des erlernten Berufes • Zugang zu Werkmeisterschulen und Meisterprüfungen im jeweiligen Fachbereich • Möglichkeit der selbstständigen Berufsausübung im Fachbereich gemäß Gewerbeordnung <p>Umfassende Informationen zur Gewerbeordnung einschließlich der Zugangsvoraussetzungen findet man z. B. im Portal der Wirtschaftskammer Österreich unter https://www.wko.at/gewerberecht/informationen-gewerbeausuebung.</p>

Gruppe	<p>Lehre:</p> <p>Die Lehre ist eine duale Berufsausbildung, die sehr praxisorientiert überwiegend in einem Betrieb und zu einem kleineren Teil in der Berufsschule erfolgt. Im Lehrbetrieb erlernt der Lehrling den gewählten Beruf anhand der praktischen Arbeit. In der Berufsschule wird das Allgemeinwissen vertieft und theoretisches Hintergrundwissen für den gewählte Beruf vermittelt.</p> <p>Mit dem Modell "Lehre mit Matura" können Lehrlingen bereits während ihrer Lehrausbildung die Matura (Berufsreifeprüfung) ablegen.</p>
--------	--

AUSBILDUNGSBESCHREIBUNG

Im Lehrberuf Brau- und GetränketechnikerIn lernen die Lehrlinge unter anderem wie sie:

- Rohstoffe (z. B. Braugerste, Hopfen, Obst- und Gemüsesorten) übernehmen, sortieren, reinigen und lagern
- Hopfen und Malz (= gekeimtes und getrocknetes Getreide, z. B. Gerste) für die Biererzeugung aufbereiten
- Hefezugabe und Gärungsprozess kontrollieren
- Filteranlage, Verschneidbock, Flaschenreinigungs- und Abfüllanlage bedienen, reinigen und desinfizieren
- Anlagen zur Saftgewinnung bedienen, Fruchtsäfte filtrieren und haltbar machen

Mit erfolgreicher Lehrabschlussprüfung sind die Lehrabsolventen/-absolventinnen berechtigt die Berufsbezeichnung "Brau- und GetränketechnikerIn" zu tragen.

AUSBILDUNGSINSTITUTE

Niederösterreich

Private Berufsschule für Brau- und Getränketechnik, Destillateure am Österreichischen Getränkeinstitut

Adresse: 3400Klosterneuburg, Garnisonstraße10
Telefon: +43 (0)2243 31 459
Email: office@oegi.at
Webseite: <https://oegitest.wpcomstaging.com/>

BERUFE NACH ABSCHLUSS

- [Brau- und GetränketechnikerIn](#)

ZUSATZINFO

Möglichkeit zur Berufsreifeprüfung (Lehre mit Matura, Berufsmatura)

IMPRESSUM

Für den Inhalt verantwortlich:

Arbeitsmarktservice
Dienstleistungsunternehmen des öffentlichen Rechts
Treustraße 35-43
1200 Wien
E-Mail: ams.abi@ams.at

Stand der PDF-Generierung: 10.06.26

Die aktuelle Fassung der Ausbildungsinformationen ist im Internet unter www.ausbildungskompass.at verfügbar!