

# Brauer/-in und Mälzer/-in

Brauer/Brauerinnen und Mälzer/Mälzerinnen gewinnen aus Getreide Malz und verarbeiten es zusammen mit Wasser, Hopfen und Hefe zu verschiedenen Biersorten. Daneben stellen sie Biermischgetränke und alkoholfreie Erfrischungsgetränke her. Die Berufsausbildung erfolgt im dualen System im Ausbildungsbetrieb und in der Berufsschule. Die Ausbildungsdauer beträgt drei Jahre. Eine Zwischen- und eine Abschlussprüfung ist abzulegen.

---

## Ansprechpartner Beratung



AUS- UND WEITERBILDUNGSBERATUNG

Ute Hoffmann

u  
t  
e  
.h  
o  
f  
f  
m  
a  
p  
P  
h  
n  
©  
M  
a  
e  
i  
p  
z  
i  
g  
.i  
h  
k  
.d  
e  
0  
3  
4  
T  
e  
L  
6  
7  
e  
h  
3  
5  
8  
0  
3  
4  
1  
1  
E  
6  
x  
-  
1  
4  
2  
0

# Ansprechpartner Prüfungswesen

## PRÜFUNGSORGANISATION

Tina Hoffmann

h  
o  
f  
f  
m  
a  
n  
n  
@  
f  
i  
r  
m  
a  
p  
p  
y  
i  
g  
.  
i  
h  
k  
.  
d  
e  
0  
3  
4  
T  
4  
2  
6  
7  
0  
1  
3  
7  
6  
0  
3  
4  
1  
1  
E  
6  
7  
-  
1  
4  
2  
6

## Zuständige Berufsschule

Berufliches Schulzentrum für Ernährung  
Canalettostraße 8  
01307 Dresden  
Telefon: 0351 4590081  
[www.bsz-agrar-dd.de](http://www.bsz-agrar-dd.de)

## Materialbereitstellungsunterlagen

- [Aktuelle Materialbereitstellungsunterlagen zum Download](#)

## Dokumente

- [Sachliche und zeitliche Gliederung der Berufsausbildung \(PDF / 72 KB\)](#)
- [Verordnung über die Berufsausbildung \(PDF / 109 KB\)](#)

## Weitere Hinweise

Nähere Informationen in Form einer ausführlichen Beschreibung finden Sie unter folgender Internetadresse:  
[www.berufenet.arbeitsagentur.de](http://www.berufenet.arbeitsagentur.de)

---

## Berufe von A bis Z