

Eine/n Auszubildende/n zum Brauer und Mälzer (m/w/d)

Ausbildungsbeginn: 01.08.2021

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

In Ihrer Ausbildung lernen Sie

- den gesamten Bierherstellungsprozess von der Rohstoffannahme bis zum Ausschank des fertigen Bieres beim Kunden kennen,
- unsere Rohstoffe gewissenhaft zu beurteilen,
- die Technik und die Produktionsanlagen hinter dem Brauprozess zu überwachen und zu warten,
- das Handwerk des Mälzers im Rahmen einer praktischen Ausbildungsphase in einer regionalen Mälzerei,
- wie Bier in Flaschen und in Fässern abgefüllt wird,
- Reinigungs- und Hygienemaßnahmen durchzuführen.

Ihr Profil:

- Handwerkliches Geschick
- Interesse am Umgang mit Maschinen und technischen Anlagen
- Sie packen gerne mit an und können selbstständig arbeiten
- Sie sind gewissenhaft und strukturiert
- Teamfähigkeit
- Lern- und Leistungsbereitschaft
- Mindestens mittlere Reife

Finden Sie sich in dieser Beschreibung wieder, dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung: geschaeftsleitung@darmstaedter.de

**www.facebook.com/darmstaedter
www.unser-braustuebl.de**

