

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

**Ausbildungsbeginn: 01.08.2024**

**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

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen per Mail:

[Labor@darmstaedter.de](mailto:Labor@darmstaedter.de)

Ansprechpartner: Clemens Menzenbach

[www.facebook.com/darmstaedter](https://www.facebook.com/darmstaedter)  
[www.unser-braustuebl.de](http://www.unser-braustuebl.de)

