

# Brau- und Getränke- technologie/-technologin EFZ



# Brau- und Getränketechnologe/ Brau- und Getränketechnologin

---

## Was macht ein Brau- und Getränketechnologe/eine Brau- und Getränketechnologin?

Als Brau- und Getränketechnologin oder Brau- und Getränketechnologe sind Sie in der Lebensmittelindustrie tätig und verarbeiten Rohstoffe zu Bier und Getränken. Dabei steuern und überwachen Sie nicht nur komplexe Verarbeitungs- und Verpackungsanlagen, sondern degustieren Ihre Produkte, optimieren die Herstellungsverfahren und führen zur Qualitätssicherung Analysen im Labor durch. Der Unterricht findet in Blockkursen statt.

## Anforderungen an die Ausbildung

- Mindestens 15 Jahre alt und obligatorische Schulzeit beendet
- Gute Leistungen in Mathematik, Biologie, Chemie und Physik
- Gutes technisches Verständnis
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene
- Guter Geruchs- und Geschmackssinn
- Freude am sorgfältigen Arbeiten
- Bereit zu flexiblen Arbeitszeiten

## Drei Lernorte

Die Ausbildung dauert drei Jahre und findet an drei Lernorten statt – im Lehrbetrieb, in überbetrieblichen Kursen und an der Berufsfachschule Strickhof in Wädenswil.

## Fächertafel Berufsfachschule

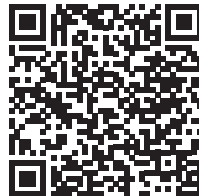
Vorbereiten und Koordinieren der Produktion  
Führen von Herstellprozessen von Bier und Getränken  
Führen von Abfüll- und Verpackungsprozessen  
Abschliessen der Produktion  
Analysieren und Optimieren von Produktionsprozessen  
Allgemeinbildender Unterricht  
Sport

## Persönliches Beratungsgespräch

Markus Oehninger  
Bereichsleiter Lebensmittel-, Brau-,  
Getränketechnologie  
+41 58 105 84 69  
markus.oehninger@strickhof.ch

## Lehrstellendatenbanken

lebensmitteltechnologie.ch



## Informationen

Detaillierte Informationen zur  
Ausbildung sowie die Daten unserer  
Informationsveranstaltungen  
finden Sie auf unserer Webseite  
strickhof.ch

