

Ausbildung Lebensmitteltechnologe/-in EFZ Schwerpunkt Bier

## Mindesteinrichtungen im Lehrbetrieb - Brauerei

Aus dem "[Merkblatt Berufliche Grundbildung LMT EFZ](#)": Im Verzeichnis „[Mindesteinrichtungen für die Ausbildung von Lebensmitteltechnologen EFZ](#)“ sind die Anforderungen an die Lehrbetriebe beschrieben. Zudem verlangt das Verzeichnis das Vorhandensein eines Qualitätsmanagement-Systems sowie Konzepte für Hygiene, HACCP, Arbeitssicherheit und Umweltschutz.

Weitere Anforderungen sind, dass es sich beim Lehrbetrieb um eine hauptberuflich geführte Brauerei, mit professioneller Ausrüstung und einem hauptberuflichen Ausbildungsverantwortlichen handelt.

Die Berufsausbildungskommission (BAK) des Schweizer Brauerei-Verbandes hat für den Schwerpunkt Bier die Mindesteinrichtungen wie folgt präzisiert:

### Herstellung von Lebensmittel (drei Verfahrensschritte)

1. Würzeherstellung im Sudhaus
2. Gärung und Lagerung
3. Filtration/Bierklärung und Stabilisierung

### Abfüllung von Lebensmittel (zwei unterschiedliche Abfüllverfahren)

1. Flaschenabfüllung
2. Fassabfüllung

Verfügt ein Lehrbetrieb nicht über alle Einrichtungen und Systeme, so müssen die Lerninhalte in einem anderen Betrieb vermittelt werden. Zu diesem Zweck ist ein zweiter Lehrvertrag bzw. Anschlussvertrag zu erstellen. Der Aufenthalt im zweiten Betrieb muss auch von Anfang an geplant und umgesetzt werden (siehe [Lehrplan](#)).

### Lebensmittelpraktiker/in EBA

Für die Ausbildung zum/r Lebensmittelpraktiker/in EBA muss der Lehrbetrieb, entsprechend der [Empfehlung der Arbeitsgemeinschaft Lebensmitteltechnologen \(AG LMT\)](#), über mindestens eine vollständige Produktionslinie oder über eine Verpackungslinie verfügen.