

Neumarkter Lammsbräu



Schon vor mehr als 30 Jahren stellte die Neumarkter Lammsbräu die Weichen für ein komplett nachhaltiges Unternehmenskonzept und setzte Akzente als Pionier im Bio-Biermarkt.

Bereits seit 1995 besteht das gesamte Sortiment ausschließlich aus 100% BIO.

Für die Genießer eines Lammsbräu-Getränktes bedeutet das:

Voller Geschmack, reinsten Genuss und die Gewissheit, mit jedem Schluck einen Beitrag zum Umweltschutz zu leisten. Neben den LAMMSBRÄU Bio-Bieren stellen wir die NOW Bio-Limonaden und Bio-Mineralwasser-Produkte unter der Marke BOKRISTALL her.

Wir suchen dich!
Start: September 2020

Ausbildung zum Brauer & Mälzer (w/m*)

**Geschlecht egal, Hauptsache du passt zu uns!*

Interessiert?

Dann sende uns deine vollständige und aussagekräftige Bewerbung an:

bewerbung@lammsbraeu.de

Neumarkter Lammsbräu
Melanie Rothenwolle
Amberger Straße 1
92318 Neumarkt,
Telefon: 09181/404-0

Was tun eigentlich Brauer & Mälzer (m/w/*)?

Während der Ausbildung lernst du, Malz herzustellen und Bier zu brauen. Außerdem produzierst du Biermischgetränke und alkoholfreie Getränke. Dir wird beigebracht, verfahrenstechnologische Prozesse zu steuern und zu regeln. Zudem bedienst und wartest du Anlagen und Maschinen zur Produktion und Abfüllung von Getränken. Du lernst, Roh- und Hilfsstoffe zu beurteilen, zu behandeln und zu lagern. Darüber hinaus züchtest und vermehrst du Hefen und führst mikrobiologische Untersuchungen durch. Auch sensorische Prüfungen und chemisch-technische Analysen fallen in deinen Aufgabenbereich, ebenso Planung, Kontrolle und Dokumentation. Du arbeitest sowohl selbständig als auch im Team.

Was muss ich können?

Wer sich für die 3-jährige Ausbildung zum **Brauer & Mälzer** (w/m/*) interessiert, braucht einen qualifizierten Schulabschluss. Die betriebliche Ausbildung wird durch theoretischen Unterricht an der Berufsschule Karlstadt ergänzt. Du solltest Verständnis für technische Zusammenhänge haben, außerdem eine rasche Auffassungsgabe, Konzentrations- und schnelle Reaktionsfähigkeit. Vorausgesetzt werden darüber hinaus Flexibilität, selbständiges Denken, eigenverantwortliches Handeln und Teamfähigkeit. Nicht zuletzt ist Brauen ein Handwerk: Bei uns muss auch einmal kräftig zugewerkt werden.