

Neue Ausbildungsverordnung für Brauer und Mälzer

OPTION ZUKUNFT | Der Deutsche Brauer-Bund e.V. und der Deutsche Braumeister- und Malzmeister-Bund e.V. haben gemeinsam eine Neuordnung des Berufsbildes Brauer und Mälzer ermöglicht. Die neue Ausbildungsverordnung wurde am 22. Februar 2007 im Bundesgesetzblatt (Teil 1, Nr. 6) (Berichtigung am 29. Juni 2007) veröffentlicht und trat am 1. August 2007 in Kraft.

IN DEUTSCHLAND REICHT DIE SPANNE

an Brauereien von großen, internationalen Braukonzernen über mittelständische Brauereien bis hin zu kleinen Gasthausbrauereien. Über 1280 Brauereien schaffen eine einzigartige Bierlandschaft mit über 5000 verschiedenen Bieren. Für sämtliche Betriebsgrößen – sowohl bei Brauereien als auch Mälzereien – werden dabei Brauer und Mälzer nach einer Ausbildungsverordnung ausgebildet. Diese Ausbildung muss so aufgebaut sein, dass sich die fertigen Gesellen/Lehrlinge in jeder Betriebsstruktur zurechtfinden. Diesen sich stetig verändernden betrieblichen Strukturen muss dabei Rechnung getragen werden, und es müssen Lernziele in die Ausbildungsverordnung mit aufgenommen werden, die über den klassischen Inhalt des Berufsbildes hinausgehen, aber den wirtschafts- und marktpolitischen Anforderungen entsprechen.

Bereits im Februar 2004 traf sich daher eine Arbeitsgruppe beim Deutschen Brauer-Bund e.V., um über eine Neuordnung der noch gültigen Ausbildungsverordnung aus dem Jahr 1995 zu diskutieren. Im Frühjahr/Sommer 2006 hatte man sich mit Sachverständigen der Gewerkschaft, des Bundesinstituts für Berufsbildung, der Berufsschulen und der Brauereien auf einen vorlagefähigen Entwurf geeinigt und an die entsprechenden Ministerien weitergeleitet.

Neben neuen Ausbildungsinhalten wurden auch die Prüfungen und die Zeugnisse

neu gestaltet. Teilweise war dies von den Sachverständigen so beabsichtigt, teilweise musste die Verordnung an Vorgaben des Gesetzgebers angepasst werden.

ÜBERSICHT ÜBER DEN AUSBILDUNGSRAHMENPLAN

Abschnitt A Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Berufsbildpositionen		Ausbildungsmonate (zeitliche Richtwerte in Wochen)	
Lfd. Nr.		1. - 18. Monat	19. - 36. Monat
1.	Hygiene	a) bis c)	10
2.	Rohstoffe, Hilfsstoffe und Betriebsmittel	a) bis c) d) bis e)	6
3.	Herstellen von Malz	a) bis d)	4
4.	Herstellen der Würze	a) bis d) e) bis g)	13
5.	Gären, Reifen, Lagern und Filtrieren von Bier	a) b) bis d)	3
6.	Herstellen von alkoholfreien Erfrischungsgetränken und Biermischgetränken	a) bis d)	22
7.	Abfüllen und Verpacken	a) bis e)	4
8.	Getränkeschankanlagen und Produktpflege	a) bis e)	15
9.	Technische Infrastruktur	a) bis d)	4
10.	Warten; Steuern und Regeln	a) bis b) c) bis d)	16
			11
			11

Abschnitt B Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Berufsbildpositionen		Ausbildungsmonate (zeitliche Richtwerte in Wochen)	
Lfd. Nr.		1. - 18. Monat	19. - 36. Monat
1.	Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht	a) bis e)	Während der gesamten Ausbildung zu vermitteln
2.	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes	a) bis d)	
3.	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit	a) bis d)	
4.	Umweltschutz	a) bis d)	
5.	Planen von Arbeitsabläufen, qualitätssichernde Maßnahmen	a) bis d) e) bis j)	8
6.	Information und Kommunikation	a) bis d)	8
		5	

Bei den Lfd. Nr. 1. - 4. Abschnitt B handelt es sich um sog. Standardberufsbildpositionen, die in jeder Verordnung eines staatlich anerkannten Ausbildungsberufes aufgeführt werden.

Tab. 1

Autoren: Diplom-Braumeister Oliver Landsberger, Vorsitzender der DBMB-Landesgruppe NRW und Vorsitzender des Prüfungsausschusses der IHK Dortmund für Brauer und Mälzer, Dipl.-Ing. Darko Zimmer, Referent für Rohstoffe und Technik, DBB, Berlin

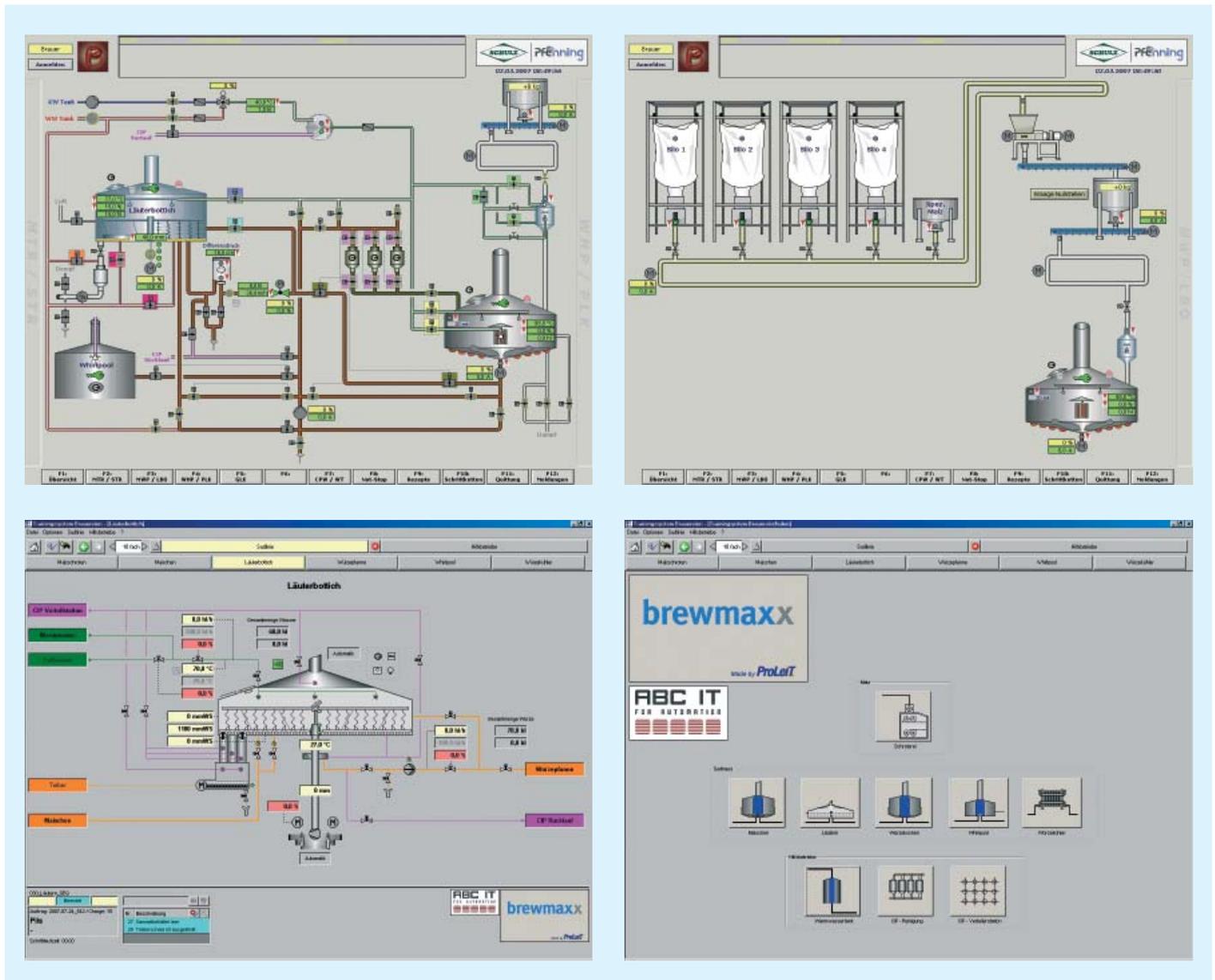


Abb. 1-4 Simulationssoftware

Neue Ausbildungsinhalte

Einen Überblick über die Ausbildungsinhalte der neuen Verordnung zeigt Tabelle 1. Bei den dort angegebenen zeitlichen Richtwerten handelt es sich um Bruttowerte, sie summieren sich auf einen Wert von 156 Wochen und beinhalten Berufsschul- und Urlaubszeiten. Sie müssen dementsprechend auf die betrieblich zur Verfügung stehenden Ausbildungszeiten (Nettozeit) umgerechnet werden.

Zusätzlich zu den klassischen Ausbildungsinhalten wurden in die neue Ausbildungsverordnung mit aufgenommen die beiden Berufsbildpositionen

- Herstellen von alkoholfreien Erfrischungsgetränken und Biermischgetränken
- Warten; Steuern und Regeln.

Das Herstellen von alkoholfreien Erfrischungsgetränken und Biermischgetränken ist mittlerweile Bestandteil der meisten

Brauereien. Daher bedarf es keines großen zusätzlichen Aufwands, die geforderten Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten innerbetrieblich zu vermitteln. Brauereien, die diese Produkte nicht herstellen, können – ähnlich wie bei der Malzherstellung – durch eine Verbundausbildung diesen Punkt abdecken. Der Geselle/Lehrling muss dann diesen Teil der Ausbildung in einem anderen Betrieb bewältigen.

Der Brauprozess ist mittlerweile soweit automatisiert, dass Warten, Steuern und Regeln auch bei kleinsten Brauereien zum Alltag gehören und somit folgerichtig in die neue Ausbildungsverordnung als eigenständiger Punkt mit aufgenommen wurde. An dieser Stelle sei erwähnt, dass die zu vermittelnden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten der Ausbildungsverordnung Mindestanforderungen und als Endqualifikation formuliert sind, d. h. am Ende der Ausbildung muss der Auszubildende diese

Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten anwenden können. Des Weiteren sind die abverlangten Ausbildungsinhalte so abgestimmt, dass sie unabhängig von der Größe des Ausbildungsbetriebes vermittelt werden können.

Durch den Wegfall der Schankanlagenverordnung ist es umso wichtiger, befähigte Personen beim Umgang mit Schankanlagen auszubilden. Daher erfuhr der Komplex Getränkeschankanlagen eine Aufwertung in der neuen Ausbildungsverordnung. Die Ausbildung zum Brauer und Mälzer bildet zukünftig die Grundlage für eine befähigte Person für Getränkeschankanlagen.

Prüfung

Auch die Prüfungsmodalitäten wurden abgeändert. Ziel war es, dass der Prüfling wieder verstärkt die Möglichkeit hat, innerhalb der praktischen Prüfung seine praktischen Fähigkeiten unter Beweis zu stellen. Dazu

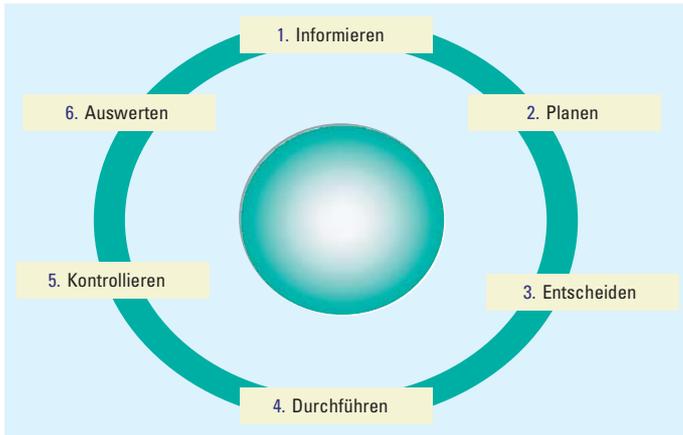


Abb. 5 Modell des selbstständigen beruflichen Handelns



Abb. 6 Sachverständige bei der Erarbeitung der neuen Ausbildungsverordnung

wurden von den Sachverständigen Beispiele erarbeitet, wie diese Prüfung zukünftig aussehen könnte. Unter anderem wurden z. B. von ProLeit AG und der Brauereimaschinenfabrik Kaspar Schulz/Pfenning Elektroanlagen GmbH jeweils eine Simulationssoftware für eine Sudhaussteuerung kostenfrei erstellt (Abb. 1 - 4). Den Umgang mit diesen Programmen können die Prüflinge in der Berufsschule erlernen, unabhängig von der Ausstattung des Lehrbetriebes. Der komplette automatische Ablauf eines Sudes an einer typisierten Anlage wird vermittelt. Somit kann in der praktischen Prüfung der sichere Umgang mit einer vollwertigen Sudhaussteuerung geprüft werden.

Berufsschule

Neben der Ausbildung im Betrieb hat sich der Berufsschulunterricht geändert. Der Gesetzgeber fordert bei neuen Ausbildungs-

verordnungen die so genannte Lernfeldmethode. Der Auszubildende soll befähigt werden, selbstständig die Bearbeitung von kompletten Arbeitsaufträgen durchzuführen (Abb. 5). Hierzu vollzieht der Auszubildende eine vollständige Handlung, indem er einen Arbeitsauftrag von Anfang bis Ende durchdenkt, plant, durchführt und Daten aufnimmt, dokumentiert und auswertet. Die Ausbildung der zukünftigen Gesellen sowie der Facharbeiter in Betrieb und Berufsschule orientiert sich dabei an konkreten Handlungsabläufen der beruflichen Praxis. Das Qualifikationsprofil bildet eine vollständige Einheit, die Theorie und Praxis miteinander verzahnt.

Durch diese Anpassung wird es zukünftig keine Fächer wie in der Vergangenheit geben, sondern so genannte Lernfelder (Tab. 2). Entsprechend verändern wird sich die Zeugnisgestaltung.

Zeugnis

Wie die Zeugnisse im Einzelnen aussehen werden, ist derzeit noch nicht absehbar, da deren Gestaltung Ländersache ist und dementsprechend von Bundesland zu Bundesland unterschiedlich ausfallen könnte. Ideal wäre eine Zusammenfassung verschiedener, inhaltlich zusammenhängender Lernfelder zu einer Note mit einer zusätzlichen Ausweisung der einzelnen Lernfelder auf einem Extrazertifikat. Der Gesetzgeber schreibt in der so genannten Musterprüfungsverordnung die neue Abschlussprüfungsnote vor. So wird diese aus nur noch einer Gesamtnote (50% praktische Prüfung, 50% schriftliche Prüfung, davon 50% Verfahrenstechnologie, 30% Betriebstechnik, 20% Wirtschafts- und Sozialkunde) bestehen. Jedoch wird in der Musterprüfungsverordnung ausdrücklich die zusätzliche Ausweisung aller vier Einzelnoten empfohlen.

Umsetzungshilfen

Sämtliche Änderungen der neuen Verordnung, Umsetzungsbeispiele im Betrieb und in der Schule, Informationen rund um die Ausbildung zum Brauer und Mälzer etc. sind in den so genannten Umsetzungshilfen enthalten. Diese wurden von den Sachverständigen erarbeitet und sind entweder über den „BW Bildung und Wissen Verlag und Software GmbH“ oder für Mitglieder des DBB direkt beim DBB zu günstigeren Konditionen zu erhalten.

Ein besonderer Dank gilt hier dem leider verstorbenen DBMB-Präsidiumsmitglied *Detlef Dienstbier*, der durch sein Engagement die Neuordnung der Ausbildung wesentlich beeinflusst hat, sowie den Sachverständigen (Abb. 6), die in zahlreichen Sitzungen sowohl die neue Ausbildungsverordnung als auch die Umsetzungshilfen erarbeiten haben.

ÜBERSICHT ÜBER DEN RAHMENLEHRPLAN MIT LERNFELDERN

Nr.	Lernfelder	Zeitrichtwerte in Unterrichtsstunden		
		1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
1	Berufliches Selbstverständnis entwickeln	60		
2	Getreide für die Malzherstellung vorbereiten	40		
3	Malz herstellen	60		
4	Malz annehmen und schroten	40		
5	Maische herstellen	80		
6	Maische abläutern	40		
7	Würze kochen		80	
8	Würze behandeln und Hefe bereitstellen		60	
9	Gär- und Reifungsvorgänge steuern		80	
10	Bier filtrieren und stabilisieren		60	
11	Alkoholfreie Getränke und Biermischgetränke herstellen			60
12	Getränke abfüllen und verpacken			80
13	Getränke ausschenken und Produktpflege betreiben			60
14	Produktentwicklung durchführen			80
Summe: insgesamt 880 Stunden		320	280	280

Tab. 2