Neumarkter Lammsbräu







Schon vor mehr als 40 Jahren stellte die Neumarkter Lammsbräu die Weichen für ein komplett nachhaltiges Unternehmenskonzept. Bereits seit 1995 ist das gesamte Biersortiment 100% BIO. Als Familienunternehmen und Pionier in der Bio-Getränkebranche leisten wir einen aktiven Beitrag zu einer lebenswerten Zukunft für unsere Kinder und Enkel.

Für uns als Team bedeutet das:

Aus Liebe zu Produkt, Natur und Mensch schaffen wir gemeinsam die Verbindung von höchstem Genuss, ökologischem Landbau und enkeltauglichem Leben. Dafür übernimmt jeder von uns gerne die Verantwortung.

Wir suchen Dich! Start: September 2022

Ausbildung **Brauer &** Mälzer (m/w/d)

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

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.

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 muss ich können?

Wer sich für die 3-jährige Ausbildung zum Brauer & Mälzer (w/m/d) 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 zugepackt werden