

Verordnung über die Berufsausbildung zum Brenner/zur Brennerin

Vom 30. Januar 1981

Auf Grund des § 25 des Berufsbildungsgesetzes vom 14. August 1969 (BGBl. I S. 1112), der zuletzt durch § 24 Nr. 1 des Gesetzes vom 24. August 1976 (BGBl. I S. 2525) geändert worden ist, wird im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Bildung und Wissenschaft verordnet:

§ 1

Staatliche Anerkennung des Ausbildungsberufes

Der Ausbildungsberuf Brenner/Brennerin wird als Ausbildungsberuf der gewerblichen Wirtschaft und der Landwirtschaft staatlich anerkannt.

§ 2

Ausbildungsdauer

Die Ausbildung dauert drei Jahre.

§ 3

Ausbildungsberufsbild

Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die folgenden Fertigkeiten und Kenntnisse:

1. Arbeitsschutz und Unfallverhütung,
2. Umweltschutz,
3. Ausführen von Hygienemaßnahmen,
4. Kenntnisse der produktbezogenen Rechtsvorschriften,
5. Kenntnisse des Ausbildungsbetriebes,
6. Bedienen und Warten der technischen Einrichtungen,
7. Annehmen, Kontrollieren und Lagern der Rohstoffe,
8. Aufbereiten und Aufschließen der Rohstoffe,
9. Maischen und Hefeführen nach verschiedenen Verfahren,
10. Herstellen und Verarbeiten von Verzuckerungsstoffen,
11. Vergären der Maischen,
12. Destillieren des Roh- und Feinbrandes,

13. Verschneiden, Lagern und Vermarkten des Feinbrandes,

14. Verwerten der Schlempe.

§ 4

Ausbildungsrahmenplan

Die Fertigkeiten und Kenntnisse nach § 3 sollen nach der in der Anlage enthaltenen Anleitung zur sachlichen und zeitlichen Gliederung der Berufsausbildung (Ausbildungsrahmenplan) vermittelt werden. Eine vom Ausbildungsrahmenplan abweichende sachliche und zeitliche Gliederung des Ausbildungsinhaltes ist insbesondere zulässig, soweit eine berufsfeldbezogene Grundbildung vorausgegangen ist oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.

§ 5

Ausbildungsplan

Der Auszubildende hat unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplanes für den Auszubildenden einen Ausbildungsplan zu erstellen.

§ 6

Berichtsheft

Der Auszubildende hat ein Berichtsheft in Form eines Ausbildungsnachweises zu führen. Ihm ist Gelegenheit zu geben, das Berichtsheft während der Ausbildungszeit zu führen. Der Auszubildende hat das Berichtsheft regelmäßig durchzusehen.

§ 7

Zwischenprüfung

(1) Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll vor dem Ende des zweiten Ausbildungsjahres stattfinden.

(2) Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage zu § 4 für die ersten drei Halbjahre aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sowie auf den im Berufsschulunterricht entsprechend den Rahmenlehrplänen zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

(3) Zum Nachweis der Fertigkeiten soll der Prüfling in insgesamt höchstens drei Stunden vier Arbeitsproben durchführen. Hierfür kommen insbesondere in Betracht:

1. Feststellen der Beschaffenheit von Rohstoffen,
2. Wiegen, Messen und Buchen von Rohstoffen,
3. Vorbereiten und Bedienen von Apparaten und Arbeitsgeräten,
4. Maischen,
5. Ausführen von Hygienemaßnahmen,
6. Abgeben der Schlempe.

(4) Zum Nachweis der Kenntnisse soll der Prüfling in insgesamt höchstens 180 Minuten Aufgaben aus folgenden Gebieten schriftlich lösen:

1. Beschaffenheit und Zusammensetzung der Rohstoffe,
2. Lagerung der Rohstoffe,
3. Herstellung von Malz,
4. Bereitung der Maischen mit den hierzu erforderlichen Apparaten,
5. Alkoholgewinnung aus stärke- und zuckerhaltigen Rohstoffen,
6. produktbezogene Rechtsvorschriften,
7. Flächen-, Volumen- und Gewichtsrechnung,
8. Mischungsberechnung,
9. Prozentrechnung.

Die schriftlichen Aufgaben sollen sich auch auf praxisbezogene Fälle beziehen.

(5) Soweit die schriftliche Prüfung in programmierter Form durchgeführt wird, kann die in Absatz 4 genannte Prüfungsdauer unterschritten werden.

§ 8

Abschlußprüfung

(1) Die Abschlußprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage zu § 4 aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sowie auf den im Berufsschulunterricht vermittelten Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

(2) Zum Nachweis der Fertigkeiten soll der Prüfling in insgesamt höchstens sechs Stunden drei Arbeitsproben durchführen. Hierfür kommen insbesondere in Betracht:

1. Beurteilen von Rohstoffen und Fertigerzeugnissen nach gebräuchlichen Verfahren,
2. Vorbereiten von Dampf-Erzeugern,
3. Aufschließen der Rohstoffe sowie Maischen und Hefeführen nach verschiedenen Verfahren,
4. Herstellen und Verarbeiten von Verzuckerungsmitteln,
5. Vergären der Maischen sowie Destillieren des Roh- und Feinbrandes,
6. Verschneiden des Feinbrandes.

(3) Zum Nachweis der Kenntnisse soll der Prüfling in den Prüfungsfächern Technologie, Technische Mathematik sowie Wirtschafts- und Sozialkunde schriftlich geprüft werden. Es kommen Fragen und Aufgaben insbesondere aus folgenden Gebieten in Betracht:

1. im Prüfungsfach Technologie:

- a) Eigenschaften, Qualitätsmerkmale und Verwendung von Rohstoffen,
- b) Verarbeitung von Rohstoffen,
- c) Arbeitsweise der technischen Einrichtungen für die Herstellung von Roh- und Feinbrand,
- d) Verlauf der Gärung,
- e) Herstellung extraktfreier Spirituosen,
- f) Zusammensetzung und Verwertung der Schlempe,
- g) Energie- und Wasserversorgung in der Brennerei,
- h) produktbezogene Rechtsvorschriften,
- i) Umweltbelastungen und Möglichkeiten ihrer Beseitigung,
- k) betriebstypische Unfallquellen und Arbeitsschutzmaßnahmen;

2. im Prüfungsfach Technische Mathematik:

- a) Flächen-, Volumen- und Gewichtsrechnung,
- b) Ausbeute-, Schwund- und Verschnittberechnung;

3. im Prüfungsfach Wirtschafts- und Sozialkunde:

Wirtschafts- und Sozialkunde.

Die Fragen und Aufgaben sollen sich auch auf praxisbezogene Fälle beziehen.

(4) Für die schriftliche Kenntnisprüfung ist von folgenden zeitlichen Höchstwerten auszugehen:

- | | |
|--|--------------|
| 1. im Prüfungsfach
Technologie | 120 Minuten, |
| 2. im Prüfungsfach
Technische Mathematik | 90 Minuten, |
| 3. im Prüfungsfach
Wirtschafts- und Sozialkunde | 60 Minuten. |

(5) Soweit die schriftliche Prüfung in programmierter Form durchgeführt wird, kann die in Absatz 4 genannte Prüfungsdauer unterschritten werden.

(6) Die schriftliche Prüfung ist auf Antrag des Prüflings oder nach Ermessen des Prüfungsausschusses in einzelnen Fächern durch eine mündliche Prüfung zu ergänzen, wenn diese für das Bestehen der Prüfung von wesentlicher Bedeutung ist. Die schriftliche Prüfung hat gegenüber der mündlichen das doppelte Gewicht.

(7) Innerhalb der Kenntnisprüfung hat das Prüfungsfach Technologie gegenüber jedem der übrigen Prüfungsfächer das doppelte Gewicht.

(8) Die Prüfung ist bestanden, wenn jeweils in der Fertigkeiten- und der Kenntnisprüfung sowie innerhalb der Kenntnisprüfung im Prüfungsfach Technologie mindestens ausreichende Leistungen erbracht sind.

§ 9**Aufhebung von Vorschriften**

Die bisher festgelegten Berufsbilder, Berufsbildungspläne und Prüfungsanforderungen für die Lehrberufe, Anlernberufe und vergleichbar geregelten Ausbildungsberufe, die in dieser Verordnung geregelt sind, insbesondere für die Ausbildungsberufe landwirtschaftlicher Brenner und Destillatbrenner, sind vorbehaltlich des § 10 nicht mehr anzuwenden.

§ 10**Übergangsregelung**

Auf Berufsausbildungsverhältnisse, die bei Inkrafttreten dieser Verordnung bestehen, sind die bisherigen

Vorschriften weiter anzuwenden, es sei denn, die Vertragsparteien vereinbaren die Anwendung der Vorschriften dieser Verordnung.

§ 11**Berlin-Klausel**

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes in Verbindung mit § 112 des Berufsbildungsgesetzes auch im Land Berlin.

§ 12**Inkrafttreten**

Diese Verordnung tritt am 1. August 1982 in Kraft.

Bonn, den 30. Januar 1981

Der Bundesminister für Wirtschaft
In Vertretung
Schlecht

Der Bundesminister
für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
J. Ertl

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr					
			1	2	3	4	5	6
1	2	3	4					
1	Arbeitsschutz und Unfallverhütung (§ 3 Nr. 1)	a) berufsbezogene Arbeitsschutzvorschriften aus Gesetzen und Verordnungen nennen b) berufsbezogene Vorschriften der Träger der gesetzlichen Unfallversicherung, insbesondere Unfallverhütungsvorschriften, Richtlinien und Merkblätter, nennen c) Vorschriften über den Umgang mit Destillierge-räten erläutern d) Gefahren im Umgang mit ätzenden Stoffen be-schreiben e) Ursachen für Alkoholexplosionen nennen f) Maßnahmen zur Verhinderung von Alkoholex-plosionen erläutern g) Schutzmaßnahmen an elektrischen Einrichtun-gen, insbesondere in explosionsgefährdeten und feuchten Räumen, erläutern h) Schutzvorrichtungen technischer Einrichtun-gen verwenden i) unfallverursachendes menschliches Fehlver-halten sowie betriebstypische Unfallquellen und -situationen beschreiben k) Brandschutzeinrichtungen bedienen l) Maßnahmen zur Ersten Hilfe einleiten m) Notwendigkeit der Arbeitshygiene erläutern n) Gefahren des übermäßigen Alkoholgenusses beschreiben	während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln					
2	Umweltschutz (§ 3 Nr. 2)	a) Ursachen von Umweltbelastungen durch Lärm, Hitze, Staub, Gase und Dämpfe beschreiben und Möglichkeiten ihrer Beseitigung nennen b) Abwässer und Abfälle unter Beachtung der ge-setzlichen Bestimmungen beseitigen						
3	Ausführen von Hygienemaßnahmen (§ 3 Nr. 3)	a) Reinigungs- und Desinfektionsmittel auswählen b) Konzentration der Reinigungs- und Desinfek-tionsmittel nach Vorgabe einstellen c) technische Anlagen und Maschinen pflegen d) Produktionsgefäße und -geräte sowie Lagerein-richtungen reinigen und desinfizieren e) Sterilisationsverfahren anwenden f) Arbeitsplatz sauberhalten						

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr					
			1	2	3	4	5	6
1	2	3	4					
4	Kenntnisse der produktbezogenen Rechtsvorschriften (§ 3 Nr. 4)	a) Begriffbestimmung für Spirituosen wiedergeben b) wesentliche Vorschriften des Branntweinmonopolgesetzes einschließlich der Ausführungsbestimmungen erläutern c) Brennereien nach ihrer Betriebsweise, der Verarbeitung der Rohstoffe und Erfassung des Branntweins definieren d) wesentliche Zoll- und Verbrauchsteuervorschriften nennen e) Bedeutung der Eichpflicht erklären f) produktbezogene Vorschriften in der Fertigpackungs-Verordnung erläutern g) produktbezogene Vorschriften des Gesetzes über den Verkehr mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen nennen h) produktbezogene Vorschriften des Weingesetzes sowie der Farbstoff- und Essenzen-Verordnung nennen						
5	Kenntnisse des Ausbildungsbetriebes (§ 3 Nr. 5)	a) Art, Rechtsform, organisatorischer Aufbau und Aufgaben des Ausbildungsbetriebes beschreiben b) die für den Ausbildungsbetrieb wichtigen Behörden, Wirtschaftsorganisationen und Berufsverbände nennen c) Produktionsabläufe und ihre betrieblichen Zusammenhänge erläutern d) betriebliche Energie- und Wasserversorgung beschreiben und die Notwendigkeit von Energiesparmaßnahmen begründen e) Durchführung einer Inventur beschreiben f) gebräuchliche Formen der Datensammlung und übliche Wege der Materialbeschaffung nennen g) Absatzwege der im Ausbildungsbetrieb hergestellten Erzeugnisse beschreiben h) betriebliche Ordnungsmittel, insbesondere gesetzliche Bestimmungen über die Berufsausbildung und den Tarifvertrag, erläutern i) Sozialversicherungsträger nennen k) Bedeutung der Kranken-, Unfall-, Renten- und Arbeitslosenversicherung für den Arbeitnehmer erläutern	X					
				X				
						X		
							X	
						X		X
							X	
								X
			X					
				X				
				X				
6	Bedienen und Warten der technischen Einrichtungen (§ 3 Nr. 6)	a) mit Geräten für das Wiegen und Messen von Rohstoffen umgehen b) technische Einrichtungen für die Förderung, Reinigung und Zerkleinerung von Rohstoffen bedienen c) Wasseraufbereitungsanlage überwachen d) Dampfkessel in Betrieb setzen	X					
			X					
					X			
					X			

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr					
			1	2	3	4	5	6
1	2	3	4					
		e) Dämpfapparat vorbereiten und füllen f) Maisch- und Gärbottiche vorbereiten g) Pumpen und Mischgefäße bedienen h) Apparate für das Destillieren und Rektifizieren vorbereiten i) mit einfachen Werkzeugen umgehen k) technische Einrichtungen und Werkzeuge warten	X	X	X	X	X	
7	Annehmen, Kontrollieren und Lagern der Rohstoffe (§ 3 Nr. 7)	a) Sorte und Beschaffenheit der Rohstoffe feststellen b) Rohstoffe wiegen, messen und Ergebnisse buchen c) Zucker- und Stärkegehalt, Hektolitergewicht sowie Keimfähigkeit und -energie von Rohstoffen bestimmen d) Lagerraumbedarf berechnen e) Rohstoffe ein- und auslagern f) Temperatur, Feuchtigkeit und Belüftung im Lager kontrollieren g) vorbeugende Maßnahmen zur Verhinderung von Schädlingsbefall einleiten h) Lagergut auf Schädlingsbefall überprüfen i) Lagerverluste feststellen	X	X		X		
8	Aufbereiten und Aufschließen der Rohstoffe (§ 3 Nr. 8)	a) stärke- und zuckerhaltige Rohstoffe reinigen und Fremdstoffe abscheiden b) Wasser aufbereiten c) Dämpfgut nach dem Hochdruckdampfverfahren aufschließen d) Dämpfdruck und Dämpfdauer nach dem Dämpfschema überwachen e) Aufschluß des Dämpfgutes durch Probeentnahme überprüfen f) Dämpfgut in den Maischbottich ausblasen g) zuckerhaltige Rohstoffe aufbereiten und für die Vergärung vorbereiten	X		X	X	X	
9	Maischen und Hefeführen nach verschiedenen Verfahren (§ 3 Nr. 9)	a) bei Verflüssigungs- und Verzuckerungstemperatur sowie temperaturunabhängig ausmaischen b) nach dem Kochverfahren maischen c) nach dem Kaltmaisverfahren maischen d) Beschaffenheit, Verzuckerung, Extraktgehalt und pH-Wert der Maischen prüfen e) Hefe unter Beachtung der Anstellmenge und Gärtemperatur zur Maische geben		X		X	X	

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr					
			1	2	3	4	5	6
1	2	3	4					
		f) unterschiedliche Hefen unter Berücksichtigung ihrer Lebensbedingungen ansäuern und anstellen g) Hefe beurteilen				X		
						X		
10	Herstellen und Verarbeiten von Verzuckerungstoffen (§ 3 Nr. 10)	a) Herstellung verschiedener Malzarten beschreiben b) Malz zerkleinern c) Enzympräparate nach Vorschrift abmessen d) Verzuckerungstoffe nach Vorschrift dem Maischgut zusetzen		X	X			
					X			
					X			
11	Vergären der Maischen (§ 3 Nr. 11)	a) Gärbottiche bei Anstelltemperatur füllen b) Angärung, Haupt- und Nachgärung überwachen c) vergorene Maische auf Vergärungsgrad, Alkoholgehalt, pH-Wert und schädliche Mikroorganismen prüfen			X		X	
							X	
12	Destillieren des Roh- und Feinbrandes (§ 3 Nr. 12)	a) vergorene Maische aufrühren und in den Destillierapparat überleiten b) vergorene Maische destillieren c) Meßuhren, Sammelgefäße und Probehähne überwachen d) Rohbrand in den Rektifizierapparat pumpen e) Alkoholgehalt auf gewünschte Stärke einstellen f) Rohbrand zu Feinbrand rektifizieren g) Destillat in Vorlauf, Sekunda, Mittellauf, Sekunda und Nachlauf trennen h) Fuselöl abziehen i) Alkoholausbeute berechnen	X			X		
						X		
							X	
							X	
							X	
							X	
							X	
							X	
13	Verschneiden, Lagern und Vermarkten des Feinbrandes (§ 3 Nr. 13)	a) Schläuche und Rohrleitungen vorbereiten b) Kontraktion in extraktfreien Spirituosen berechnen c) extraktfreie Trinkbranntweine nach Anweisung herstellen d) Alkoholgehalt bestimmen e) Alkoholgehalt aufstärken und herabsetzen f) Lagergefäße berechnen g) Lagergefäße vorbereiten und füllen h) Lagergefäße und Füllgut beobachten i) Lagerbestände erfassen und Lagerschwund feststellen k) Erzeugnisse zum Verkauf bereitstellen		X				
								X
								X
								X
								X
						X		
						X		
						X		
							X	
								X

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr					
			1	2	3	4	5	6
1	2	3	4					
14	Verwerten der Schlempe (§ 3 Nr. 14)	a) wirtschaftliche Bedeutung der Schlempe be- schreiben b) Schlempe auf Alkoholgehalt und pH-Wert unter- suchen c) Schlempe zur Schlempereserve befördern d) Schlempe nach Monopolvorschrift zur Verfütte- rung abgeben	X	X	X			X