

## Destillateur/in

<b>Berufstyp</b>	Anerkannter Ausbildungsberuf
<b>Ausbildungsart</b>	Duale Ausbildung in der Industrie (geregelt durch Ausbildungsverordnung)
<b>Ausbildungsdauer</b>	3 Jahre
<b>Lernorte</b>	Ausbildungsbetrieb und Berufsschule (duale Ausbildung)



### ■ Was macht man in diesem Beruf?

Destillateure und Destillateurinnen produzieren hochwertige Spirituosen beispielsweise aus Früchten, Kräutern und Agraralkohol. Sie erzeugen Essenzen, Sirupe und ätherische Öle oder mischen hochprozentigen Alkohol, Aromastoffe, Zucker und Wasser nach Rezept zu Likör, Weinbrand oder Rum. Dabei bedienen und überwachen sie automatisierte Produktionseinrichtungen.

Um die Qualität der Produkte zu gewährleisten, bestimmen sie den Alkohol- und Extraktgehalt, Säure und Dichte und kontrollieren Aussehen, Geruch und Geschmack der Erzeugnisse. Sie halten die Hygienevorschriften ein und reinigen bzw. desinfizieren ihre Maschinen, Behälter, Filter, Rohrleitungssysteme und Räume regelmäßig. Zudem füllen sie die fertigen Spirituosen ab, lagern und vermarkten diese.

### ■ Wo arbeitet man?

#### Beschäftigungsbetriebe:

Destillateure und Destillateurinnen finden Beschäftigung

- bei Branntwein- und Likörherstellern
- in Brennereien

#### Arbeitsorte:

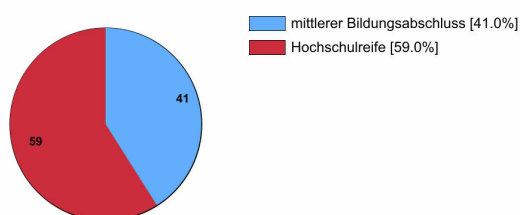
Destillateure und Destillateurinnen arbeiten in erster Linie

- in Produktionshallen von Spirituosen herstellenden Betrieben und Brennereien
- in Lagerhallen
- in der Abfüllung
- in Labors
- ggf. im Freien

### ■ Welcher Schulabschluss wird erwartet?

Rechtlich ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben. In der Praxis stellen Betriebe überwiegend Auszubildende mit **Hochschulreife** ein.

Ausbildungsanfänger/innen 2022 (in %)



## ■ Worauf kommt es an?

### Anforderungen:

- Beobachtungsgenauigkeit und Aufmerksamkeit (z.B. beim Überwachen von Produktionsanlagen)
- Handwerkliches Geschick und technisches Verständnis (z.B. beim Reinigen und Instandhalten der Produktionsanlagen)
- Sorgfalt und Verantwortungsbewusstsein (z.B. beim exakten Einhalten der Brenntemperaturen, beim Befolgen lebensmittelrechtlicher sowie der Zoll- und Steuervorschriften)

### Schulfächer:

- Mathematik (z.B. für Berechnungen von Mischungsverhältnissen)
- Physik (z.B. bei Tätigkeiten an Destilliergeräten und Anlagen)
- Chemie (z.B. bei der Herstellung von Extrakten und Essenzen)

## ■ Was verdient man in der Ausbildung?

Beispielhafte Ausbildungsvergütungen pro Monat (je nach Bundesland unterschiedlich):

- 1. Ausbildungsjahr: € 740 bis € 1.000
- 2. Ausbildungsjahr: € 827 bis € 1.070
- 3. Ausbildungsjahr: € 946 bis € 1.120

## ■ Weitere Informationen



BERUFENET

Alles über die Welt der Berufe

**planet-beruf.de**

Alles über Ausbildung, Berufswahl und Bewerbung – Infos für Jugendliche, Lehrkräfte und BO-Coaches, Eltern und Erziehungsberechtigte



Bildung – Beruf – Arbeitsmarkt: Selbstinformation zu allen Themen an einem Ort



Bundesagentur für Arbeit

[www.arbeitsagentur.de](http://www.arbeitsagentur.de) – Bei den **Dienststellen vor Ort** (Startseite) kann man z.B. einen Termin für ein Beratungsgespräch vereinbaren.

