

Persönliche Lernatmosphäre – Doemens Weiterbildungsangebote erfreuen sich großer Beliebtheit

Auf die Frage „Was fällt Dir zu Doemens ein?“ antworten viele mit „Braumeisterschule“ oder „Biersommelierausbildung“. Wenn man aber genauer hinschaut, bietet Doemens aktuell noch weit mehr als das und allein im Bereich der Weiterbildung wäre eine Reduzierung auf „Braumeisterausbildung“ sehr stark vereinfacht. In folgenden Artikel soll daher näher über das umfassende Weiterbildungsangebot der Doemens-Akademie im Bereich Bier und Getränke informiert werden.

Alle von Doemens angebotenen Lehrgänge sind im Bereich der beruflichen Weiterbildung angesiedelt, welche neben der akademischen Weiterbildung die zweite große Säule der Weiterbildung darstellt.

Weiterbildungen zum Braumeister

Kernstück der Doemens-Lehrangebote sind die beiden Braumeisterweiterbildungen: Der zweijährige „Staatlich geprüfte Brau- und Getränketechnologe (-in)“ und der einjährige „Brau- und Malzmeister (-in)“. Die beiden Weiterbildungen unterscheiden sich neben der Dauer im vermittelten Inhalt, in der Gestaltung der Abschlussprüfung und letztendlich auch im Titel, der am Ende verliehen wird. Rein formell gesehen finden die beiden Weiterbildungen zwar unter einem Dach

statt, sind aber dennoch an zwei unterschiedlichen Schulen angesiedelt, einer Fachakademie bzw. einer Fachschule. Im Fokus aller Weiterbildungen steht, dass bei den technisch/technologisch relevanten Fächern Inhalte gelehrt werden, die später auch in der Praxis wichtige Bedeutung haben bzw. angewendet werden können.

Aufgrund der Tatsache, dass es sich um staatlich anerkannte Schulen handelt, ist die Auswahl der Fächer und Inhalte nicht gänzlich frei wählbar. Die fachlichen Inhalte werden deshalb durch Grundlagenfächer wie zum Beispiel Mathematik, Physik oder Chemie ergänzt, wobei auch diese Inhalte auf die Erfordernisse des Berufsbildes „Braumeister“ zugeschnitten sind. Alle Lehrinhalte sind in einem Curriculum festgehalten und somit zeitlich und inhaltlich transparent nachvollziehbar.

In allen Fächern werden regelmäßig Prüfungen geschrieben bzw. Arbeitsproben durchgeführt (ca. 40 Prüfungen pro Schuljahr). Dadurch wissen sowohl Lehrkräfte als auch Schüler permanent über das Leistungsniveau Bescheid. Die Schüler sind zum stetigen Mitlernen angehalten und die finale Abschlussprüfung erscheint

Autor: Dr. Andreas Brandl,
Doemens Academy GmbH

nicht als „unlösbarer Berg“, der sich plötzlich vor einem auftürmt.

Bei beiden Weiterbildungen werden von Beginn an fachtechnische/-technologische Inhalte parallel zu den Grundlagenfächern unterrichtet, sodass keine „Durststrecke“ entsteht, weil nur theoretische Grundlagenfächer auf dem Programm stehen. Die Unterrichts- und Ferienzeiten orientieren sich am bayerischen Schulkalender.

Beide Lehrgänge weisen in den letzten Jahren erfreulich hohe Anmeldezahlen auf. Mit einer Gesamtschülerzahl von ca. 100, verteilt auf die beiden Weiterbildungen, bewegt sich Doemens aktuell an der räumlichen Kapazitätsgrenze. Zum Teil sind im Herbst beginnende Lehrgänge bereits im Frühjahr ausgebucht, sodass Bewerber auf das darauffolgende Schuljahr gebucht werden müssen.

Im Folgenden werden die beiden Weiterbildungen detaillierter beschrieben, wobei vorher noch erwähnt sei, dass erfolgreiche Absolventen aus beiden Lehrgängen die allgemeine Hochschulzugangsberechtigung erhalten gemäß § 29 der Bayerischen Qualifikationsverordnung. Im Anschluss könnte somit noch eine weitere akademische Fortbildung erfolgen, selbst wenn der Bewerber ursprünglich keine allgemeine Hochschul- oder Fachhochschulreife besitzt. Beide Abschlüsse sind im Deutschen Qualifikationsrahmen der Stufe 6 zugeordnet und somit von der Wertigkeit einem Bachelor-Abschluss gleichgesetzt, der ebenfalls auf Stufe 6 angesiedelt ist.

Staatlich geprüfter Brau- und Getränketechnologe (-in)

Die Weiterbildung zum „Staatlich geprüften Brau- und Getränketechnologen“ ist die inhaltlich und zeitlich umfassendste Weiterbildung, die von Doemens angeboten wird. Sie findet an einer sogenannten „Fachakademie“ statt, wobei Fachakademie eine spezielle bayerische Schulform ist und die höchste Stufe der beruflichen Weiterbildung darstellt.

Der Unterricht erfolgt in Vollzeit mit einer durchschnittlichen Wochenstundenzahl von ca. 40 Stunden. Der klassische Unterricht wird durch Praktika (ca. 20 Prozent des Gesamtunterrichts) ergänzt, um Themen zu vertiefen und anschaulicher zu gestalten. Der Lehrgang richtet sich an Personen, die im Anschluss eine Position in der mittleren technischen Leitungsebene von Brauereien oder AfG-Betrieben anstreben.

Die Aufgaben der staatlichen Abschlussprüfung zum „staatlich geprüften Brau- und Getränketechnologen“ werden von Doemens-Dozenten erstellt und seitens

des Kultusministeriums überprüft und ausgewählt. Für die Endnote in den Prüfungsfächern wird die Jahresfortgangsnote der während des zweiten Schuljahres erzielten Leistungen mit der Note der Abschlussprüfung verrechnet. Somit ist gewährleistet, dass beständig gute Leistungen während der Schulzeit am Ende honoriert werden. Zusätzlich zur staatlichen Abschlussprüfung wird den Schülern noch ein Abschluss an der IHK ermöglicht, wodurch der Titel des „Betriebsbraumeisters (IHK)“ erworben werden kann. Zulassungsvoraussetzungen für die zweijährige

Weiterbildung ist eine berufliche Vorbildung (z. B. klassischerweise eine Ausbildung als Brauer und Mälzer). Im Anschluss an die Lehre ist eine berufliche Tätigkeit von mindestens einem Jahr durch ein Arbeitszeugnis nachzuweisen.

Eine zeitliche und inhaltliche Verteilung über die unterrichteten Fächer ist Abbildung 1 zu entnehmen. Die zweijährige Ausbildung ermöglicht es, im Rahmen des Unterrichts inhaltlich tief einzusteigen. Die breite Streuung an Themenfeldern von Brautechnik/-technologie über AfG-Herstellung bis hin zur Mess-, Steuer- und

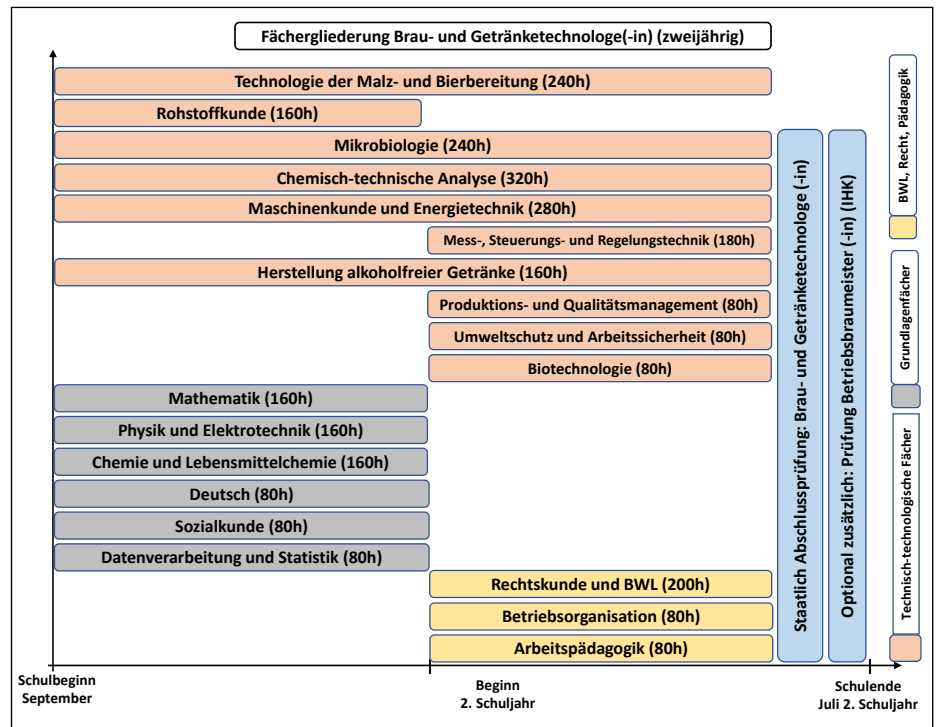


Abbildung 1

Regeltechnik eröffnet den Absolventen ein weitreichendes Berufsfeld über Brauerei, Mineralbrunnen, Zulieferindustrie bis hin zur Biotechnologie.

Brau- und Malzmeister (-in)

Die einjährige Weiterbildung zum Brau- und Malzmeister ist eine zeitlich sehr kompakte Weiterbildung, die bewusst die brautechnischen/-technologischen und mälzungsspezifischen Inhalte in den Fokus rückt. Die Fächerverteilung (siehe Abb. 2) zeigt durchaus Parallelen zum „zweijährigen Braumeister“, unterscheidet sich aber in Umfang und Intensität der jeweiligen Fächer.

Am Ende der Schulzeit erfolgt keine staatliche Prüfung wie beim „staatlich geprüften Brau- und Getränketechnologen“, sondern eine Abschlussprüfung an der Handwerkskammer München und Oberbayern. Die erzielten Leistungen während der Schulzeit fließen in die Notenfindung der Abschlussprüfung nicht mit ein. Dennoch besitzen die erbrachten Schulleistungen hohes Gewicht, da im Rahmen der Bewerbungsphase die Doemens-Zeugnisse in der Regel mit einfließen (siehe auch Artikel in der Brauindustrie-Ausgabe 9/2018, S. 36 bis 38).

Zulassungsvoraussetzung zum einjährigen Lehrgang ist eine abgeschlossene Berufsausbildung in einem staatlich anerkannten Ausbildungsberuf, auch hier klassischerweise eine Ausbildung als Brauer und Mälzer. Beruflichen Quereinsteigern wird

der Zugang zum einjährigen Lehrgang ebenfalls ermöglicht, sofern nach erfolgter Berufsausbildung bzw. nach erfolgreichem Bachelor- oder Masterstudium eine mindestens einjährige Tätigkeit in einer Brauerei oder Mälzerei nachgewiesen werden kann.

Weitere Fortbildungen im Getränkebereich

Neben den dargestellten staatlich anerkannten Braumeister-Lehrgängen bietet Doemens noch andere Weiterbildungen an, die zum Teil berufsbegleitend (Getränketriebsmeister, Betriebswirt der Getränkewirtschaft) absolviert werden können oder sich an internationale Bewerber richten (World Brewing Academy).

Getränketriebsmeister/in

Beim Lehrgang zum Getränketriebsmeister (GBM) handelt es sich um einen berufsbegleitenden Vorbereitungs-Lehrgang und richtet sich an Fachkräfte der Mineralwasser- und Erfrischungsgetränkindustrie sowie an Mitarbeiter in Betrieben mit alkoholfreier Getränkeproduktion (AfG). Die Teilnehmer streben eine Qualifizierung in der Ebene des mittleren technischen Managements an.

Der Lehrgang erstreckt sich über ca. 1,5 Jahre auf insgesamt fünf Blöcke à vier Wochen. In dieser Zeit erfolgt der Unterricht in Vollzeit an der Doemens Akademie. Ziel von Doemens ist es, die Studierenden op-

timal für die erfolgreiche Ablegung der Meisterprüfung vor der Industrie- und Handelskammer (IHK) vorzubereiten.

Der Lehrgang gliedert sich in einen fachübergreifenden und einen fachrichtungsspezifischen Teil. Im erstgenannten Teil, der zum größten Teil von externen Lehrkräften unterrichtet wird, werden Kenntnisse über betriebswirtschaftliche Zusammenhänge, Kostenrechnung, Arbeitsplatzorganisation, Arbeitsplatz- und Betriebsgestaltung sowie arbeits- und sozialrechtliche Aspekte vermittelt. Im zweiten Teil, die Doemens-Mitarbeiter lehren, erlernen die Studierenden, aufbauend auf mathematischen und naturwissenschaftlichen Grundlagen, wichtige Kenntnisse und Fertigkeiten für den gesamten Bereich der AFG-Industrie.

Den GBM-Lehrgang gibt es bei Doemens seit 1982. Waren es anfangs noch zwölf Teilnehmer, so sind es seit Jahren inzwischen mindestens 30 Teilnehmer, die während der 1,5 Jahre ihren Abschluss zum/zur Getränkebetriebsmeister/in (IHK) absolvieren – ein Ende dieser positiven Entwicklung ist nicht in Sicht.

Betriebswirt/in der Getränkewirtschaft

Diese berufsbegleitende Weiterbildung richtet sich an angehende Fach- und Führungskräfte der Getränkewirtschaft, welche eine branchenbezogene Vertiefung von kaufmännischen Lehrinhalten suchen. Als „Kaufmann mit Produktgefühl“ verfügt der Betriebswirt über das Fachwissen rund um die Produktwelt, sei es Bier, Mineralwasser, Spirituosen oder Wein.

Ebenso ist er mit den betriebswirtschaftlichen Besonderheiten in den jeweiligen Betriebsbereichen wie Logistik, Vertrieb, Verwaltung oder Controlling vertraut. Vernetztes Denken und das Handwerkszeug zum aktiven Networking in der Getränkebranche runden sein Profil ab.

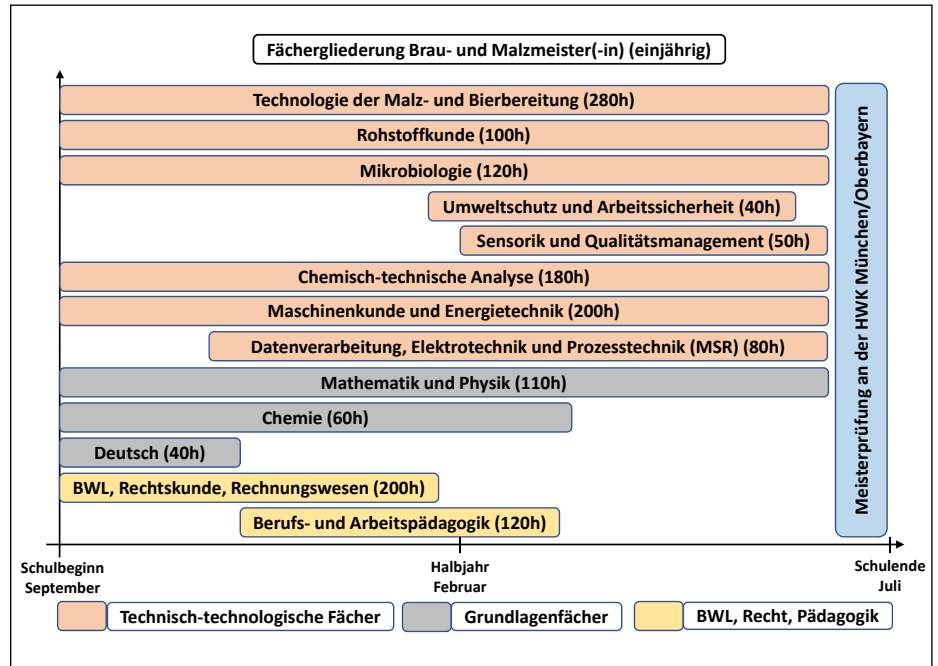


Abbildung 2

In einem zweijährigen Lehrgang wird mittels e-learning und thematisch fokussierter Präsenzblöcken die gesamte Präsenzzeit bei der Doemens Akademie auf 65 Tage optimiert. Der Teilnehmer bekommt die Möglichkeit, die Tools moderner Projektarbeit praxisbezogen in einem selbstgewählten Beispiel zu erlernen. Denn der Grundsatz von Doemens „aus der Praxis für die Praxis“ steht auch beim Betriebswirt der Getränkewirtschaft (BWG) ganz oben an! Kursbeginn ist immer Mitte September eines jeden Jahres.

World Brewing Academy

Ungebrochen hält die positive Entwicklung der internationalen, englischsprachigen brautechnologischen Ausbildung an. Seit der Gründung der World Brewing Academy (WBA) als Kooperation des Siebel Institute of Technology in Chicago, USA,

und Doemens im Jahr 2000 zeigen sowohl die Anzahl der angebotenen Lehrgänge und Programme als auch die Teilnehmerzahlen und weltweiten Herkunftsländer eine äußerst positive Entwicklung. Die Angebote der Weiterbildungen am Campus reichen vom zweiwöchigen „Concise Course in Brewing Technology“ über das zwölfwöchige „International Diploma Program“ bis zum 20-wöchigen „Master Brewer Program“. Nach einem brauereitechnologischen Grundlagenteil am Siebel Institute wechseln die Studierenden für die Vertiefungsfächer und umfangreiche Praktika (u.a. Labor, Versuchs- und Lehrbrauerei, Abfüll- und Verpackungstechnik) zu Doemens, um dort ihren jeweiligen Abschluss ihrer Ausbildung zu erlangen. Die Ausbildung auf zwei Kontinenten und die damit einhergehende Erfahrung und Vernetzung ist ein Alleinstellungsmerkmal der WBA und für viele

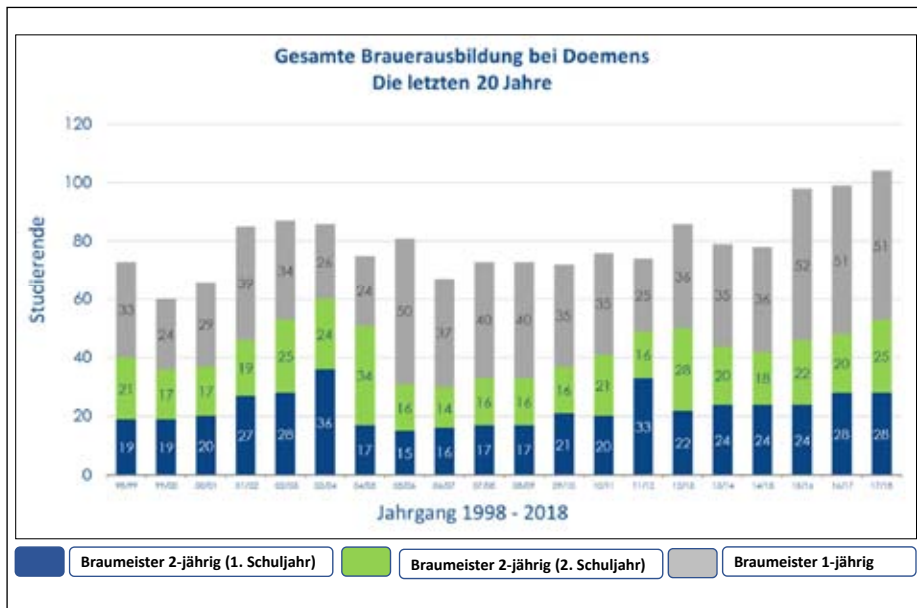


Abbildung 3

Studenten ein zusätzlicher Grund sich für diese Ausbildung zu entscheiden. Eine flexiblere Lernzeitgestaltung sowie die Möglichkeit berufsbegleitend zu studieren, ist ein wichtiger Grund sich für das internetbasierende Lehrangebot der WBA einzuschreiben. Das umfangreiche e-learning Programm und die Möglichkeit über „Blended Learning“ den Grundlagenteil als Web-Based-Kurs zu absolvieren und dann in den Campus-Kurs zu wechseln, ist ein wichtiges Erfolgskriterium der

WBA. Die ständig steigenden Zahlen der Nutzer der Web-Based-Ausbildung belegen diesen Trend.

Was ist speziell an den Doemens-Weiterbildungen?

„Aus der Praxis für die Praxis“ ist ein zentraler Doemens-Leitspruch, aber bei weitem nicht alles: Doemens bietet mehr! Praxisrelevanz wird mittlerweile vielerorts versprochen. In regelmäßig durchgeführ-

ten Evaluierungen wird immer wieder bestätigt, dass die Lernatmosphäre persönlich und familiär geprägt ist. Die Lehrkräfte stehen als kompetente Ansprechpartner für die Schüler zur Verfügung, widmen sich den Fragen und Probleme der Schüler. Letztendlich wird hierdurch ein positives motivierendes Lernumfeld geschaffen. Sicherlich „flucht“ so mancher Schüler während der Schulzeit über die Vielzahl der zu bewältigenden Prüfungen. Rückblickend bestätigen viele Absolventen, dass genau dies auch ein wichtiger Baustein ist, der zum Bestehen der Weiterbildung mit beiträgt und das „Erlebnis“ Doemens ausmacht. Das intensive gemeinsame Lernen fördert den Zusammenhalt der Klassen und hier werden letztendlich die ersten Kontakte geknüpft, die später dann ein erfolgreiches berufliches Netzwerk ausmachen.

Kontaktpersonen:

Ein- und zweijährige Braumeister-Weiterbildungen: Dr. Andreas Brandl (brandl@doemens.org)

Betriebswirte der Getränkewirtschaft: Heinrich Egerer (egerer@doemens.org)

Getränketriebsmeister: Dr. Richard Plapperer (plapperer@doemens.org)

World Brewing Academy: Dr. Michael Zepf (zepf@doemens.org)