

Berufsprüfung		Modul Berufsfeld
BF 23	Brennerei	
Vorbedingungen	Das Modul steht allen Personen offen, die über das Kompetenzniveau des EFZ im Berufsfeld Landwirtschaft und über Praxiserfahrung im angestrebten Betriebszweig bzw. Bereich verfügen.	
Kompetenzen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Die Teilnehmenden kennen die Herkunft der Brennereirohstoffe und sind in der Lage, die Qualität der Rohstoffe zu beurteilen. 2. Sie können die Prozesskette von der Rohmaterialauswahl bis hin zum konsumfähigen Endprodukt auf ihrem Betrieb beschreiben. 3. Sie können einwandfreie Brennmaischen herstellen und lagern. 4. Sie kennen den Destillationsvorgang, die Behandlung der Destillate sowie die Spezialitäten in der Brennerei. 5. Sie verkosten Brennerei-Erzeugnisse und beschreiben deren Eigenschaften. 6. Sie kennen die Grundsätze der gesetzlichen Bestimmungen (Alkoholgesetz (AlkG), Lebensmittelgesetz (LMG), Verordnung des EDI über alkoholische Getränke, kantonale Vorschriften, etc.) 7. Sie kennen die Grundsätze der Vermarktung sowie der Betriebswirtschaft. 	
Inhalte	<ul style="list-style-type: none"> - Brennereirohstoffe - Herstellung und Behandlung der Brennmaische - Destillationsvorgang - Behandlung von Destillaten - Herstellung von Spezialitäten - Sensorische Beurteilung - Gesetzliche Grundlagen - Lagerung und Vermarktung - Wirtschaftliche Aspekte der Destillatproduktion 	
Ausbildungsdauer	ca. 30 Stunden Unterrichtszeit (davon praktische Übungen: ca. 15 Stunden) ca. 20 Stunden übrige Lernzeit ca. 4 Kurstage über das Jahr verteilt	
Lernzielkontrolle	Am Ende des Kurses findet eine Modulprüfung statt. Diese besteht aus einem mündlichen und einem praktischen Teil. Prüfungsdauer: <ul style="list-style-type: none"> - mündlich: 30 Minuten - praktisch: 30 Minuten 	
Anerkennung	Das Modul ist anrechenbar an die Berufs- und Meisterprüfung im Berufsfeld Landwirtschaft gemäss Modulliste.	
Anbieter	Landwirtschaftliche Bildungs-, Beratungs- und Tagungszentren, Fachstellen für Obst und Beeren	
Gültigkeit	6 Jahre ab Bestehen der Lernzielkontrolle	
Punktezahl	3 Punkte	
Bemerkungen		

Detaillierte Lernziele		
Der / die Kandidat-in ist in der Lage...		K-Stufe*
1.1	... Möglichkeiten aufzuzeigen, nach welchen Kriterien die Rohstoffqualitäten beurteilt werden.	K3
1.2	... die Herkunft der Rohstoffe zu beschreiben.	K2
2.1	... die Produktionsabläufe in einer Brennerei zu veranschaulichen.	K3
3.1	... die praktischen Arbeitsschritte bei der Herstellung einer Brennmaische praktisch umzusetzen sowie die Bedeutung der Zusatzstoffe zu erläutern.	K3 / K6
3.2	... das Gärstadium von Brennmaischen zu beurteilen und dadurch den geeigneten Brennzeitpunkt zu bestimmen.	K6
4.1	... den Destillationsvorgang in den bedeutenden Punkten aufzuzeigen sowie die Anforderungen an die mechanischen Einrichtungen praxisnah zu erklären.	K1 / K2
4.2	... den Vorlauf und den Nachlauf vom Mittellauf abzutrennen.	K5
4.3	... die Behandlung der Destillate im Nachgang an die Destillation (Reduktion, Filtration) zu erklären und selbständig auszuführen.	K2 / K6
4.4	... die Grundlagen der Lagerung von Destillaten zu kennen und umzusetzen.	K2 / K3
4.5	... die Herstellung von Spezialitäten (Liköre, „vieille Produkte“, Geiste) usw. zu erklären.	K2
5.1	... Destillate zu verkosten und zu beurteilen sowie fehlerhafte Produkte zu erkennen (K5, K6) sowie die Eigenschaften zu beschreiben.	K5 / K6
5.2	... die Qualität der erzeugten Produkte visuell und degustativ zu beurteilen und allfällige Verbesserungsmöglichkeiten vorzuschlagen.	K6
6.1	... das Brennerei-Gewerbe im Zusammenhang mit der Alkoholgesetzgebung darzustellen und die bedeutenden Bestimmungen der Lebensmittelgesetzgebung zu erläutern.	K2-K5
6.2	... das aktuell gültige schweizerische Fiskalsystem im Zusammenhang mit alkoholhaltigen Produkten zu erklären.	K2
6.3	... die gesetzlichen Bestimmungen bei der Vermarktung gebrannter Produkte zu berücksichtigen.	K3
7.1	... einem interessierten Kunden die betriebswirtschaftlichen Hintergründe bei der Preisbildung aufzuzeigen.	K2
7.2	... die Erzeugnisse korrekt und attraktiv anzubieten (Gebinde, Etiketten, Verpackung, usw.).	K3

* Kognitionsstufe nach Bloom