

Stefan Helles-Hofbauer

Brauer- und Maelzer-Auszubildender

stefan.helles-hofbauer@example.de • +49 89 4561 2398 • Muenchen, Deutschland •

Profil

Brauer- und Maelzer-Auszubildender im 2. Lehrjahr bei Hofbraeu Muenchen mit Zwischenpruefung IHK Note 2,2. Mitarbeit an 12 Suden pro Woche fuer Helles und Weissbier mit Ausstoss 850 hl/Woche. Hygiene-Schulung nach § 43 IfSG und HACCP-Grundkurs aktuell, IHK-Bayernsieger Vorlauf 2025.

Berufserfahrung

Brauer- und Maelzer-Auszubildender

09/2023 - heute

Staatliches Hofbraeuhaus in Muenchen

Muenchen, Deutschland

Ausbildung in 3-Schicht-Sudhaus, Gaerkeller und Abfuellung

- Mitarbeit an 12 Suden pro Woche im Steinecker Sudhaus mit Ausstoss 850 hl Helles und Weissbier
- Bedienung Laeutergrant und Wuerze-Kuehler Alfa Laval bei 5 Suden pro Schicht
- Hefepropagation W34/70 mit Vitalitaets-Messung Methylenblau auf 92 % Reinheit
- Sensorik-Verkostung im DLG-Pruefschema 2x woechentlich mit Bewertung Diacetyl unter 0,15 mg/l
- Dokumentation Stammwuerze 11,8 °Plato und Bittere 18 IBU nach Reinheitsgebot 1516
- IHK-Bayernsieger-Sud 2025 fuer Helles als Vorlauf-Brauer mitgetragen

Schnupperpraktikum Brauwesen

07/2023 - 08/2023

Andechser Klosterbrauerei

Andechs, Deutschland

4-Wochen-Praktikum im Klosterkeller

- Begleitung Braumeister bei 8 Doppelbock-Suden mit Stammwuerze 18,5 °Plato
- Mitarbeit Lagerkeller-Umlagerung 320 hl Bockbier nach 8 Wochen Reifung
- Sensorik-Schulung in der Klosterbrauerei mit Verkostung 6 Sorten Bock-Bier

Ausbildung

Ausbildung Brauer:in und Maelzer:in (3 Jahre, IHK)

09/2023 - 07/2026

Berufsschule Doemens Akademie Graefelfing

Graefelfing, Deutschland

Brauer und Maelzer

GPA: 2,2

Fähigkeiten

- Maischen & Laeutern
- HACCP Lebensmittelsicherheit
- Wuerzekochung & Hopfengabe
- Reinheitsgebot-Konformitaet
- Hefepropagation
- Brauanalyse Anton Paar
- Lagertanks & Reifung
- Sensorik DIN 10961

Projekte

Innungssieger-Sud Helles

03/2025 - 06/2025

Mitwirkung am IHK-Bayernsieger-Sud 2025 (Stammwuerze 11,8 °Plato, 18 IBU)

Hefepropagation-Projekt

09/2024 - 02/2025

Optimierung der Reinzucht-Hefe W34/70 auf 92 % Vitalitaet (Methylenblau)

Zertifikate

Sensorik-Schulung DIN 10961 (Doemens Akademie) 03/2025

Hygiene-Schulung § 43 IfSG (Gesundheitszeugnis) 01/2025

HACCP-Grundkurs Lebensmittelsicherheit (IHK Muenchen) 09/2024

Sprachen

Deutsch Muttersprache

Englisch B2

Stärken

Sensorik-Talent

Erkenne Diacetyl- und DMS-Off-Flavors bereits unter 0,15 mg/l im DLG-Schema

Schichtdisziplin

Fruehschicht ab 04:30 Uhr fuer Wuerzekochung mit konstanter Punctlichkeit

Lernbereitschaft

Parallel zur Lehre Doemens-Sensorik-Wochenend-Kurs absolviert, Note 1,7