Stefan Huber

Brauer und Mälzer

Bamberg • +49 151 62408173 • stefan.huber@email.de
linkedin.com/in/stefanhuber

PROFIL

Brauer und Mälzer mit 5 Jahren Berufserfahrung nach der Ausbildung in mittelständischen Brauereien Oberfrankens. Sicher in Sudhaus, Gärkeller, Lagerkeller und Filtration sowie in CIP-Reinigung nach HACCP. Erfahren im Dreischichtbetrieb und in der Bedienung moderner Prozessleitsysteme.

KENNTNISSE

- **Sudhaus**
- **Gärkeller**
- **Lagerkeller**
- **Filtration**
- **Abfüllung**
- **CIP-Reinigung**
- **HACCP**
- **Prozessleitsystem**
- **Hefemanagement**
- **Qualitätskontrolle**

BERUFSERFAHRUNG

Brauer und Mälzer 09/2023 - heute
Brauerei Steigerwald-Bräu GmbH Bamberg
Familienbrauerei mit 160.000 hl Jahresausstoß, 22 Sorten und eigener Abfüllung.

- Steuerung des Sudhauses über das Prozessleitsystem mit **8 Suden pro Schicht** im Dreischichtbetrieb
- Hefemanagement und Gärführung im Gärkeller für 14 Sorten, Gärzeitabweichungen unter 5 %
- Kieselgurfreie Filtration von 1.200 hl pro Woche und Übergabe an die Abfüllung
- CIP-Reinigung von Tanks und Leitungen nach HACCP-Plan, alle internen Hygieneaudits bestanden

Brauer und Mälzer 07/2021 - 08/2023
Klosterbrauerei Mönchsgrund Forchheim

- Arbeit im Lagerkeller mit 40 Lagertanks, Bestandsführung und Probenahme
- Qualitätskontrolle von Stammwürze, pH-Wert und Sauerstoffgehalt für jeden Sud
- Mitarbeit an der Abfüllung mit 20.000 Flaschen pro Stunde, Formatwechsel in 30 Minuten
- Vertretung im Sudhaus während Urlaubszeiten, bis zu 6 Sude pro Schicht eigenverantwortlich

Auszubildender Brauer und Mälzer 09/2018 - 06/2021
Klosterbrauerei Mönchsgrund Forchheim

- Ausbildung in Mälzerei, Sudhaus, Gär- und Lagerkeller sowie Abfüllung
- Abschlussprüfung vor der IHK für Oberfranken Bayreuth mit der Note 2,0
- Mitentwicklung eines saisonalen Rauchbiers mit 60 hl Jahresmenge

AUSBILDUNG

Berufsausbildung (IHK) 09/2018 - 06/2021
Staatliche Berufsschule Bamberg Bamberg
Brauer und Mälzer

ZERTIFIKATE

Gabelstaplerschein (DGUV Grundsatz 308-001)
DEKRA Akademie
10/2021

Hygieneschulung Lebensmittelbetriebe
IHK für Oberfranken Bayreuth
03/2024

SPRACHEN

Deutsch
Muttersprache

Englisch
B1

Tschechisch
A2