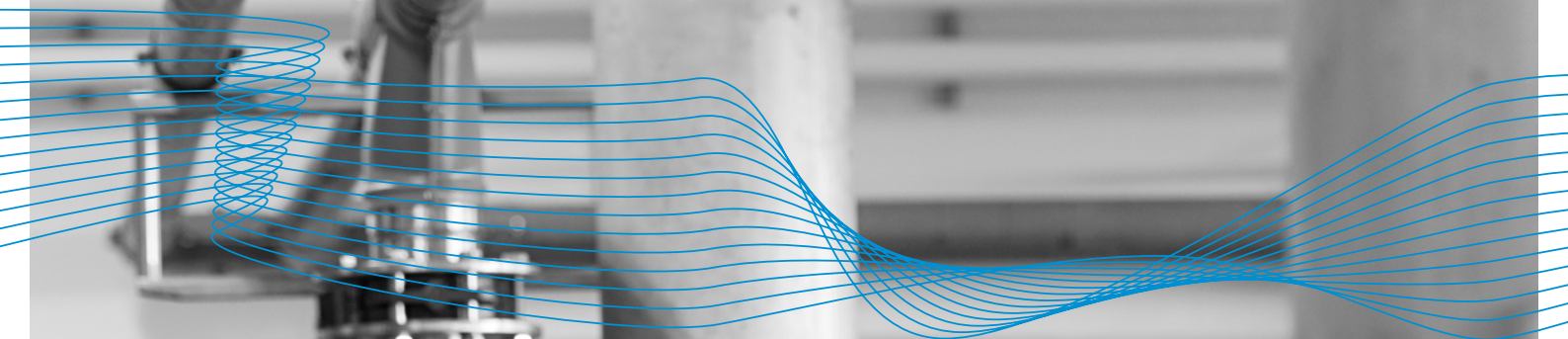




BRYGGERITEKNIK

– EN UTBILDNING DÄR DIN
KOMPETENS GÖR SKILLNAD

Yh Yrkeshögskolan



BRYGGERITEKNIK – EN UNIK UTBILDNING

Visst hade det varit fantastiskt att få arbeta i en bransch där din kompetens verkligen gör skillnad? Är du dessutom en ölfantast, är Bryggeriteknik den rätta utbildningen för dig. Bryggeriteknik är en unik och bred yrkesutbildning som ger dig den kompetens som bryggerierna efterfrågar. Detta gör att våra studenter har hög anställningsbarhet efter avslutade studier.

MODERN PEDAGOGIK

När du går vår utbildning får du lära dig både teoretiska och praktiska kunskaper om öltillverkning. Utbildningen ger dig kunskaper som gör att du kan arbeta på stora och mindre bryggerier. Utöver detta ingår det även moment som är specifikt inriktade på mikrobryggerier. All utbildning sker med en modern pedagogik där du som student har ett stort eget ansvar i en nära dialog med utbildaren, som alltid har en koppling till branschen.

TÄTT SAMARBETE MED BRYGGERIBRANSCHEN

För oss är det en självklarhet att vara nära branschen. Därför har samtliga stora bryggerier medverkat i framtagandet av utbildningen. Deras engagemang i utbildningen bidrar även till att de är intresserade av den kompetens som sedan blir tillgänglig. Exempel på samarbetspartners är Spendrups Bryggeri, Nya Carnegie Bryggeriet, Dugges Bryggeri, Poppels Bryggeri, Göteborgs Nya Bryggeri och branschorganisationen Sveriges bryggerier.

”Utbildningen har gett mig så mycket kunskap att jag startade och driver idag ett eget bryggeri, samt att jag är anställt på ett bryggeri i Sveriges bästa ölstad, Göteborg. En utbildning som ger bred kunskap, kompetens och vänner för livet.”

Akar Said, produktionschef Göteborgs Nya Bryggeri/
Ägare: Brewhuslän, Jörlanda





RÅVARA HÅRDVARA SERVERING & DROPSHIPPING

ALLT DU BEHÖVER FÖR GOTT ÖL

www.caldicbrew.com

CALDIC

Brew Nordic

EN HELTÄCKANDE UTBILDNING

När du läser Bryggeriteknik får du en heltäckande utbildning som förser dig med grundkunskaper inom de olika arbetsområden som förekommer i bryggeriindustrin idag.

För att du ska få kalla dig bryggeritekniker och få din yrkeshögskoleexamen krävs det att du får godkänt i samtliga kurser i utbildningen. Fördelen med att studera Bryggeriteknik hos oss är att utbildningen är en modifierad distansutbildning. Detta innebär att du till stor del kan studera hemifrån men behöver komma till Ludvika under utbildningens intensivveckor.

KNYT VÄRDEFULLA KONTAKTER

Under utbildningens LIA-period kommer du att vara ute och praktisera på bryggerier i Sverige och utomlands. Här får du möjlighet att testa dina förvärvade teoretiska kunskaper i verkligheten tillsammans med en sakkunnig handledare. Genom LIA-perioderna har du som student även möjlighet att knyta värdefulla kontakter och visa framfötterna för eventuella framtida arbetsgivare.

"60 000! Så många arbetstillfällen skapar bryggerinäringen enbart i Sverige. Bryggmästare, bartenders, jordbrukare. Intresset för att brygga öl har ökat explosionsartat. Det finns idag över 400 aktiva bryggerier med egen produktion i Sverige, spridda över landets samtliga län. I mitten av 90-talet var siffran knappt 20. Vi kallar det för bryggeriundret. Även om innovation och nytänkande är viktigt är det ännu viktigare att alla har goda kunskaper om tillverkningsprocessen och livsmedelshygien. Detta för att kunna öka och upprätthålla en hög kvalitet på produkterna."

Lars Landeman, Sveriges Bryggerier



Nyfiken på bryggerivärlden?
Välkommen in!



Västerbergslagens utbildningsförbund
Box 830, 771 28 LUDVIKA
Tel: 0240-865 00
info@vbu.ludvika.se, www.vbu.se

**Till Dugges via
Ludvika med VBU.**

We are Dugges.
We love beer.
This is our ad.

#Dugges
@duggesbryggeri
dugges.se

