



## Grund bryggeri pakke

### Hold

**03-08-2026**

Grund bryggeri pakke  
Maglegårdsvej 8 4000

5 dage

Daghold

**23-11-2026**

Grund bryggeri pakke  
Maglegårdsvej 8 4000

5 dage

Daghold

### Fag: Anvendt tappeteknik for operatører

<b>Fagnummer:</b> 40574	<b>Varighed</b> 2 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 436,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 1.677,60

**Målgruppe:** Kurset er primært udviklet til ufaglærte og faglærte der arbejder inden for ølproduktion i bryggeri og mikrobryggeri branchen.

**Beskrivelse:** Efter gennemført kursus kan deltageren:

Med baggrund i viden om øllets mikrobiologi samt gærings- og filtreringsprocesser, planlægge og udføre aseptisk tapning af upasteuriseret øl på en faglig, hygiejnisk og sikkerhedsmæssigt forsvarlig måde.

Med baggrund i viden om rengørings- og desinfektionsmetoder, klargøre og anvende fustager og flasker til tapning af øl.

### Fag: Anvendt bryggeriteknik for operatører

<b>Fagnummer:</b> 49585	<b>Varighed</b> 3 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 654,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 2.386,40

### Kontakt

Julie Linea Petersen  
3193 5663  
jpe@zbc.dk

### Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 1.090,00

**Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:**  
DKK 4.064,00

### Tilmelding



**Målgruppe:** Kurset er udviklet til ufaglærte eller faglærte, som arbejder med eller ønsker at arbejde med ølbrygning.

**Beskrivelse:** Efter gennemført kursus kan deltageren:

Ud fra kendskab til øllets mikrobiologi, deltage i planlægning og udførelse af en ølproduktion, på en faglig samt hygiejne- og sikkerhedsmæssigt forsvarlig måde.

Medvirke i produktionen under hensyntagen til energi- og resurseforbrug samt under hensyntagen til eventuelle miljøpåvirkninger.

Medvirke ved klargøring og anvende relevant maskin- og hjælpeudstyr samt foretage proceskontrol herunder udtage prøver samt udføre egenkontrol.

Foretage hensigtsmæssige justeringer i ølproduktionen og dokumentere disse.