

Lebensmitteltechnologe/-in EFZ



www.
berufskunde.com

Berufsbeschreibung

Lebensmitteltechnologe und Lebensmitteltechnologin stellen verschiedenste Nahrungsmittel, Genussmittel oder Getränke her. Sie arbeiten in Industrieunternehmen, wo die Produkte in hoher Stückzahl produziert werden. Für die Herstellung setzen sie computergesteuerte Maschinen und Produktionsanlagen ein. Sie verarbeiten landwirtschaftliche Rohprodukte sowie Hilfs- und Zusatzstoffe. Angelieferte Rohstoffe prüfen sie auf ihre Qualität und sorgen für eine korrekte Lagerung. Aufgrund von Rezepten stellen sie auf den Anlagen das gewünschte Produkt her. Sie richten die Anlage ein, nehmen Einstellungen vor, steuern die Prozesse vom Schalter aus. Sie überwachen die Produktion und nehmen Proben. Im Labor führen sie einfache chemische und mikrobiologische Analysen durch. Mit diesen Resultaten können sie die Verarbeitung optimal steuern und damit gleichbleibende Qualität der Produkte erreichen. Stets sind sie auch darauf bedacht, Sicherheits- und Hygienevorschriften einzuhalten. Sie sind vom Rohprodukt bis hin zum fertig verpackten Endprodukt für die Herstellung verantwortlich.

Anforderung

Abgeschlossene Volksschule mit guten Leistungen in Rechnen, Biologie, Chemie und Physik. Freude an modernen technischen Einrichtungen, technisches Verständnis, gute Auffassungs- und Beobachtungsgabe, Interesse an naturwissenschaftlichen Vorgängen, guter Geruchs- und Geschmackssinn, Hygienebewusstsein.

Ausbildung

3 Jahre Lehre.

Je nach Lehrbetrieb wird in einem der folgenden Fachbereiche vertieft ausgebildet: Trocken- und Instanttechnologien, Schokoladetechnologien, Backwarentechnologien, Convenience-Technologien. Berufsfachschulunterricht findet in Blockkursen im Berufsbildungszentrum in Wädenswil statt.

2-jährige Grundbildung mit Attest siehe Lebensmittelpraktiker/in.

Entwicklungsmöglichkeiten

Höhere Fachprüfung als dipl. Lebensmitteltechnologe/-in. Ausbildung als Techniker/in HF Lebensmitteltechnologie oder als Lebensmitteltechnologe/-in BSc FH, Biotechnologe/-in BSc FH, Önologe/-in BSc FH.

Aufstieg: Linienführer/in, Meister/in, Betriebsleiter/in.

Kontaktadressen - Schaffhausen

Coop

Region Zentralschweiz-Zürich

Ausbildung

Reservatstrasse 1, Postfach

8953 Dietikon

044 275 41 84

www.coop.ch/grundbildung

UL SL 2012 2013 2014 (*)

Unilever Schweiz GmbH

Bahnhofstrasse 19

8240 Thayngen

Frau Tanja Wolf, 052 645 66 66

www.unilever.ch

UL SL VA 2012 2013 2014 (*)

Weitere Informationen erhältlich:

Allgemeine Berufsberatungsstellen

[www.adressen.sdbb.ch/kt_address.php?kt=sh&](http://www.adressen.sdbb.ch/kt_address.php?kt=sh&type=1&lang=d)

[type=1&lang=d](http://www.adressen.sdbb.ch/kt_address.php?kt=sh&type=1&lang=d)

(*) Info-Code

UL: Unterlagen erhältlich.

VD: Video/DVD erhältlich.

LV: Regionales Lehrstellenverzeichnis erhältlich.

BB: Betriebsbesichtigung möglich.

SL: Schnupperlehre möglich.

BP: Berufspraktikum möglich.

ETB: Eignungs-Test-Bedingung.

VA: Vorabklärung erwünscht (Berufsberater).

FJ: Ferien-Job möglich.

FZJ: Freizeit-Job möglich.

12, 13, 14: Freie Lehrstellen in den Jahren 2012, 2013, 2014.