

Lebensmitteltechnologe/-in HFP



www.
berufskunde.com

Berufsbeschreibung

Lebensmitteltechnologin und Lebensmitteltechnologe HFP sind Vorgesetzte in Unternehmen der Lebensmittelindustrie. Sie übernehmen es, Rezepturen der Fachpersonen aus der Produktentwicklung in die industrielle Produktion umzusetzen. Aus ihrer Fachkenntnis und Übersicht heraus wissen sie, welche Verfahren der Verarbeitung und Veredlung optimal für die einzelnen Lebensmittelprodukte sind. Sie erstellen die Ablaufschemata für die Produktion und bestimmen, wie das Personal und die Betriebsmittel eingesetzt werden. Qualitätsmanagement ist dabei ein wichtiger Aspekt, gilt es doch, gleichbleibend hohe Qualität zu gewährleisten.

Anforderung

- Abschluss der Berufsprüfung als Lebensmitteltechnologe/-in oder
- eine gleichwertige Ausbildung und 4 Jahre Berufspraxis als Lebensmitteltechnologe/-in.

Interesse an industrieller Lebensmittelproduktion und moderner Maschinentechologie, Interesse für betriebs- und marktwirtschaftliche Fragen, Führungsqualitäten, Organisationsgeschick, Teamfähigkeit, Hygienebewusstsein.

Ausbildung

1 Jahr berufsbegleitende Ausbildung.

Titel: Lebensmitteltechnologe/-in mit eidgenössischem Diplom.

Entwicklungsmöglichkeiten

Kurse. Praktika im Ausland.

Nachdiplomstudienangebote, z.B. in Humanernährung, Lebensmitteltechnologie, umweltgerechter Produktion, Unternehmensführung an höheren Fachschulen und Fachhochschulen.

Ausbildung als Berufsfachschullehrer/in. Lebensmittelinspektor/in.

Kontaktadressen - Schaffhausen

Weitere Informationen erhältlich:

Allgemeine Berufsberatungsstellen

www.adressen.sdbb.ch/kt_address.php?kt=sh&type=1&lang=d