

Lebensmittelpraktiker/in EBA



Berufsbeschreibung

Lebensmittelpraktiker und Lebensmittelpraktikerin sind in Industrieunternehmen tätig, die verschiedenste Nahrungsmittel, Getränke oder Genussmittel herstellen. Sie übernehmen im Produktionslauf grundlegende Arbeitsprozesse, die sie nach Vorschriften ausführen. Ziel ist stets, Produkte guter Qualität zu erhalten.

Sie stellen die verschiedenen Rohprodukte für die Herstellung bereit, mischen die Zutaten, wo nötig und bereiten das Verpackungsmaterial vor. Sie bedienen die Abfüllanlagen, Maschinen und Geräte und beobachten den Produktionsprozess genau. Bei Störungen reagieren sie sofort. Nach der Herstellung reinigen sie die eingesetzten Anlagen und Geräte.

Anforderung

Abgeschlossene Volksschule. Technisches Verständnis, Freude an modernen technischen Einrichtungen, Zuverlässigkeit, Hygienebewusstsein.

Ausbildung

2 Jahre berufliche Grundbildung in einem Unternehmen der Nahrungsmittel- oder Getränkeindustrie. Berufsfachschulunterricht findet in Blockkursen im Berufsbildungszentrum in Wädenswil statt. Abschluss: eidgenössisches Berufsattest.

Entwicklungsmöglichkeiten

Lebensmittelpraktiker/innen EBA mit dem eidg. Berufsattest können bei entsprechender Eignung eine um 1 Jahr verkürzte Lehre als Lebensmitteltechnologe/-login absolvieren.

Kontaktadressen - Schaffhausen

Coop
Region Zentralschweiz-Zürich
Ausbildung
Reservatstrasse 1, Postfach
8953 Dietikon
044 275 41 84

Weitere Informationen erhältlich:
Allgemeine Berufsberatungsstellen
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.