

Berufsbeschreibung

Die Lebensmitteltechniker und -technikerinnen befassen sich mit der Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln. Sie sorgen dafür, dass den Verbrauchern nur einwandfreie, unbedenkliche Lebensmittel angeboten werden. Diese Lebensmittel sollen zudem nährstoffreich und haltbar sein, geschmackvoll, optisch ansprechend und verbraucherfreundlich verpackt sein. Um dies alles zu leisten, müssen die Lebensmitteltechniker sowohl über gutes chemisches wie auch technisches Wissen verfügen.

Die Lebensmitteltechniker und -technikerinnen verarbeiten große Mengen an Zutaten schnellstmöglich. Sie garen Gemüse, trocknen Obst, räuchern Fisch, pökeln Fleisch, gefrieren Fertigspeisen und backen Brot – dies alles mit automatischen Produktionsanlagen. Sie kontrollieren die Qualität der Rohstoffe, wiegen und befördern sie mit Förderbändern an die jeweilige Verarbeitungsmaschinen. Sie stellen Temperaturen an Industriebacköfen ein, messen den Druck von Dampfgarern oder die Geschwindigkeit von Mischern. Sie teilen die Mitarbeiter ein und überprüfen die Einhaltung der Rezepturen. Sie sorgen dafür, dass ausreichend Rohstoffe vorhanden sind und nach den Lebensmittelvorschriften gelagert werden. Sie optimieren die Arbeitsabläufe, entnehmen Proben und führen im Labor Qualitätskontrollen durch.

Die Lebensmitteltechniker und -technikerinnen überwachen auch das Verpacken der Produkte. Sie wiegen, schneiden oder füllen die Waren in Verkaufseinheiten. Sie verschweißen, vakuumieren oder versiegeln die Verpackungen. Dann drucken oder prägen sie Haltbarkeits- oder Herstellerdaten auf. Schließlich sorgen sie dafür, dass die Produkte ordnungsgemäß ausgeliefert werden.

Anforderung

Einschlägige abgeschlossene Berufsausbildung und Praxiserfahrung, in einigen Bundesländern nur mit mittlerem Bildungsabschluss.

Interesse für Chemie und Lebensmittel, Führungsgeschick, technisches Verständnis, Hygienebewusstsein, Beobachtungsgabe, gutes Gedächtnis, keine Allergien, Genauigkeit, Unbestechlichkeit.

Ausbildung

2 Jahre (Vollzeit), 4 Jahre (Teilzeit): Fachschule.

Es gibt 7 Fachrichtungen: Bäckereitechnik, Feinkost und Fertiggerichte, Fleischereitechnik, Küchentechnik, Lebensmittelverpackung, Systemgastronomie, Lebensmittelverarbeitungstechnik.

Entwicklungsmöglichkeiten

Produktionsleiter/in, Lebensmittelkontrolleur/in, Bachelor of Engineering - Lebensmitteltechnik, Unternehmer/in.

Kontaktadressen - Hamburg

Weitere Informationen erhältlich:

Agentur für Arbeit

www.arbeitsagentur.de