

Aus- und Weiterbildungen: Nahrung

Eine aktualisierte Tabelle finden Sie unter www.berufsberatung.ch > Aus- und Weiterbildung > Bildungsschemata nach Branchen

BERUFLICHE GRUNDBILDUNG

EIDG. FÄHIGKEITSZEUGNIS EFZ

Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ

Fachrichtungen: Bäckerei-Konditorei, Konditorei-Confiserie

Dauer: 3 Jahre (zusätzliches 4. Lehrjahr für die andere Fachrichtung möglich)

www.swissbaker.ch, www.forme-deine-zukunft.ch

Detailhandelsfachmann/-frau EFZ

Bäckerei-Confiserie

Dauer: 3 Jahre

www.swissbaker.ch, www.forme-deine-zukunft.ch, www.bds-fcs.ch

Fleischfachmann/-frau EFZ

Fachrichtungen: Gewinnung, Verarbeitung, Feinkost und Veredelung

Dauer: 3 Jahre

www.swissmeatpeople.ch, www.sff.ch

Kaufmann/-frau EFZ Nahrungsmittel-Industrie

Dauer: 3 Jahre

www.kv-nmi.ch

Lebensmitteltechnologie/-login EFZ

Schwerpunkte: Backwaren, Bier, Convenience- Produkte, Fleischerzeugnisse, Getränke, Schokolade, Trockenwaren, Zuckerwaren

Dauer: 3 Jahre

www.lebensmitteltechnologie.ch, www.strickhof.ch

Milchtechnologie/-login EFZ

Dauer: 3 Jahre

www.milchtechnologie.ch

Müller/in EFZ

Fachrichtungen: Lebensmittel oder Tiernahrung

Dauer: 3 Jahre (zusätzliches 4. Lehrjahr für die andere Fachrichtung möglich)

www.mueller-in.ch

Weintechnologe/-login EFZ

Dauer: 3 Jahre

www.strickhof.ch, www.agri-job.ch

Detaillierte Informationen zu den einzelnen Berufen unter www.berufsberatung.ch/berufe

Aus- und Weiterbildungen: Nahrung

Eine aktualisierte Tabelle finden Sie unter www.berufsberatung.ch > Aus- und Weiterbildung > Bildungsschemata nach Branchen

BERUFLICHE GRUNDBILDUNG (FORTSETZUNG)

EIDG. BERUFSATTEST EBA

Agrarpraktiker/in EBA

Fachrichtung Weinbereitung

Dauer: 2 Jahre

www.strickhof.ch, www.agri-job.ch

Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EBA

Dauer: 2 Jahre

www.swissbaker.ch, www.forme-deine-zukunft.ch

Detailhandelsassistent/in EBA

Bäckerei-Confiserie

Dauer: 2 Jahre

www.swissbaker.ch, www.forme-deine-zukunft.ch, www.bds-fcs.ch

Fleischfachassistent/in EBA

Dauer: 2 Jahre

www.swissmeatpeople.ch, www.sff.ch

Lebensmittelpraktiker/in EBA

Dauer: 2 Jahre

www.lebensmitteltechnologie.ch, www.strickhof.ch

Milchpraktiker/in EBA

Dauer: 2 Jahre

www.milchtechnologie.ch

WEITERE MÖGLICHE BERUFLICHE GRUNDBILDUNGEN

Anlagenführer/innen EFZ

Dauer: 3 Jahre

www.foma-oma.ch

Küfer/in EFZ

Dauer: 3 Jahre

www.kunsthandwerk-holz.ch, www.holzbildhauerei.ch

Polymechaniker/innen EFZ

Dauer: 4 Jahre

www.swissmem-berufsbildung.ch, www.swissmechanic.ch

Detaillierte Informationen zu den einzelnen Berufen unter www.berufsberatung.ch/berufe

Aus- und Weiterbildungen: Nahrung

Eine aktualisierte Tabelle finden Sie unter www.berufsberatung.ch > Aus- und Weiterbildung > Bildungsschemata nach Branchen

FACHAUSBILDUNGEN UND KURSE LEHRGÄNGE

Lebensmittelkontrolleur/in mit eidg. Diplom

Ausbildung setzt Anstellung in einem kantonalen Laboratorium voraus: www.kantonschemiker.ch

Lebensmittelinspektor/in mit eidg. Diplom

Ausbildung setzt Anstellung in einem kantonalen Laboratorium voraus: www.kantonschemiker.ch

INDUSTRIELLE NAHRUNGSMITTELPRODUKTION

Fachkurs Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit

www.bfh.ch/hafl

Schicht- und Gruppenleiter/in STF (branchenübergreifend)

www.stf.ch

MÜLLEREI, BÄCKEREI, KONDITOREI, CONFISERIE

Dipl. Mischfuttertechniker/in SFT

Schule für Futtermitteltechnik, Uzwil

Deutsch oder Englisch sowie auch diverse Kurzurse (z.B. für Firmen), Onlinekurs

www.sft-uzwil.ch

Dipl. Müllereitechniker/in SMS

Schweizerische Müllereifachschule, St. Gallen

Deutsch oder Englisch

<http://www.sms-sg.ch>

Diplomlehrgang Bäckerei, Konditorei, Confiserie oder Detailhandel (auch für Quereinsteiger/innen)

www.richemont.online

Produktion, Verkauf, Betriebswirtschaft für Bäckerei, Konditorei und Confiserie:

Diverse Kurse an der Richemont Fachschule, Luzern

www.richemont.swiss

METZGEREI UND FLEISCHWARENPRODUKTION

Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft, Spiez

Diverse Fach- und Weiterbildungskurse

www.abzspiez.ch

Detaillierte Informationen zu diesen und weiteren Lehrgängen sind abrufbar auf den entsprechenden Websites der Ausbildungsinstitutionen oder unter www.berufsberatung.ch/weiterbildung

Aus- und Weiterbildungen: Nahrung

Eine aktualisierte Tabelle finden Sie unter www.berufsberatung.ch > Aus- und Weiterbildung > Bildungsschemata nach Branchen

FACHAUSBILDUNGEN UND KURSE LEHRGÄNGE (FORTSETZUNG)

MILCHVERARBEITUNG

Käseschule

Gemeinsames Angebot von Fromarte in Zusammenarbeit mit Switzerland Cheese Marketing AG, an diversen Schulorten in der Schweiz

www.schweizerkaese.ch

Alpsennenkurs/Alpkäser/innen-Kurs

www.inforama.ch, www.landwirtschaft.sg.ch, www.lz-visp.ch

Milchverarbeitung auf dem Hof/Ziegenmilchverarbeitung

www.plantahof.ch

GETRÄNKEPRODUKTION

Weinbaukurs/Degustationskurse

www.lsfm.zhaw.ch, www.plantahof.ch, www.liebegg.ch

Wein und Sensorik, Weindiplome

(verschiedene WSET® Niveau), Weinsommelier, Biersommelier, Spirituosensommelier, Käsesommelier

www.gastrouisse.ch, www.bier.sommelier.ch, www.wyschule.ch, www.weinausbildung.ch

Brennereikurs

www.agroscope.ch

Weinhändler

www.cscv-swk.ch

Ausbildungen in Deutschland (Beispiele)

Meisterschule Brauer und Mälzer

Ferdinand-von-Steinbeis-Schule, Ulm

www.fss.schule.ulm.de

Brau- und Malzmeister/in HWK

Doemens Fachschule, Gräfelfing bei München

www.doemens.org

WEITERE KURSE

Sensoriklizenzen

(für Schokolade, Wein, Tee, Olivenöl, Kaffee, usw.)

www.zhaw.ch/lsfm

Detaillierte Informationen zu diesen und weiteren Lehrgängen sind abrufbar auf den entsprechenden Websites der Ausbildungsinstitutionen oder unter www.berufsberatung.ch/weiterbildung

Aus- und Weiterbildungen: Nahrung

Eine aktualisierte Tabelle finden Sie unter www.berufsberatung.ch > Aus- und Weiterbildung > Bildungsschemata nach Branchen

BERUFSPRÜFUNGEN (BP) ABSCHLÜSSE MIT EIDG. FACHAUSWEIS

INDUSTRIELLE NAHRUNGSMITTELPRODUKTION

Lebensmitteltechnologe/-login (BP)

www.lebensmitteltechnologie.ch, www.strickhof.ch

MÜLLEREI, BÄCKEREI, KONDITOREI, CONFISERIE

Chef/in Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in (BP) mit den 2 Fachrichtungen Bäckerei-Konditorei, bzw. Konditorei-Confiserie oder mit dem Abschluss Branchenspezialist/in Bäckerei-Konditorei-Confiserie (BP)

www.richemont.online, www.swissbaker.ch

Detailhandelsspezialist/in (BP)

www.bds-fcs.ch

METZGEREI UND FLEISCHWAREN-PRODUKTION

Betriebsleiter/in Fleischwirtschaft (BP)

www.abzspiez.ch, www.sff.ch

MILCHVERARBEITUNG

Milchtechnologe/-login (BP)

www.milchtechnologie.ch, www.bbzn.lu.ch, www.grangeneuve.ch

GETRÄNKEPRODUKTION

Betriebsleiter/in Weintechnologie (BP)

www.strickhof.ch, www.agri-job.ch

Sommelier/-ière (BP)

www.hotelgastro.ch

WEITERE MÖGLICHE BERUFSPRÜFUNGEN

Fachmann/-frau Unternehmensführung KMU (BP)

www.bfgschweiz.ch

Spezialist/in für Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz (BP)

www.diplom-asgs.ch, www.ekas.ch

Automatikfachmann/-frau (BP)

www.automatikfachmann.ch

Produktionsfachmann/-frau (BP)

www.vmtw.ch

Prozessfachmann/-frau (BP)

www.prozessfachmann.ch

Detaillierte Informationen zu den einzelnen Berufsprüfungen finden sich auf den vermerkten Websites oder unter www.berufsberatung.ch/weiterbildungsberufe

Allgemeine Informationen unter www.sbf.admin.ch > Bildung > Höhere Berufsbildung > Berufs- und Höhere Fachprüfungen

Aus- und Weiterbildungen: Nahrung

Eine aktualisierte Tabelle finden Sie unter www.berufsberatung.ch > Aus- und Weiterbildung > Bildungsschemata nach Branchen

HÖHERE FACHPRÜFUNGEN (HFP) ABSCHLÜSSE MIT EIDG. DIPLOM

INDUSTRIELLE NAHRUNGSMITTELPRODUKTION

Lebensmitteltechnologe/-login (HFP)

www.lebensmitteltechnologie.ch, www.strickhof.ch

MÜLLEREI, BÄCKEREI, KONDITOREI, CONFISERIE

Betriebsleiter/in Bäckerei-Konditorei-Confiserie (HFP)

Voraussetzung ist eine der 3 BP + das SIU-Diplom Fachmann/-frau Unternehmensführung + ein Vorbereitungskurs (Gesamtbranche BKC)

www.richemont.online, www.siu.ch

Detailhandelsmanager/in (HFP)

www.bds-fcs.ch, www.detailhandelsmanager.ch

METZGEREI UND FLEISCHWARENPRODUKTION

Metzgermeister/in (HFP)

www.abzspiez.ch, www.sff.ch

MILCHVERARBEITUNG

Milchtechnologe/-login (HFP)

www.milchtechnologie.ch, www.bbzn.lu.ch, www.grangeneuve.ch

GETRÄNKEPRODUKTION

Weintechnologiemeister/in (HFP)

www.strickhof.ch, www.agri-job.ch, www.changins.ch

WEITERE MÖGLICHE HÖHERE FACHPRÜFUNGEN

Betriebswirtschafter/in KMU (HFP)

www.bfgschweiz.ch

Detaillierte Informationen zu den einzelnen Höheren Fachprüfungen finden sich auf den vermerkten Websites oder unter www.berufsberatung.ch/weiterbildungsberufe

Allgemeine Informationen unter www.sbf.admin.ch > Bildung > Höhere Berufsbildung > Berufs- und Höhere Fachprüfungen

Aus- und Weiterbildungen: Nahrung

Eine aktualisierte Tabelle finden Sie unter www.berufsberatung.ch > Aus- und Weiterbildung > Bildungsschemata nach Branchen

HÖHERE FACHSCHULEN HF STUDIENGÄNGE HF

Techniker/in HF Lebensmitteltechnologie

www.lebensmitteltechnologie.ch, www.strickhof.ch, www.grangeneuve.ch

Weinbautechniker/in HF

www.agri-job.ch, www.strickhof.ch, www.changins.ch

Detaillierte Informationen zu den Ausbildungsgängen an den Höheren Fachschulen HF mit Details zu Inhalten, Durchführung und Kosten unter www.berufsberatung.ch/weiterbildung

Weiter Informationen zu Höheren Fachschulen HF unter: Konferenz der Höheren Fachschulen HF www.k-hf.ch Schweizerischer Verband der Absolventen Höherer Fachschulen HF www.odec.ch, www.sbf.admin.ch > Bildung > Höhere Berufsbildung > Höhere Fachschulen.

Aus- und Weiterbildungen: Nahrung

Eine aktualisierte Tabelle finden Sie unter www.berufsberatung.ch > Aus- und Weiterbildung > Bildungsschemata nach Branchen

HOCHSCHULEN FH, UNI, ETH STUDIENGÄNGE FH / UNI / ETH

BACHELORSTUFE FH

Lebensmitteltechnologie FH (BSc)

Vertiefungen Food Management & Sustainability, Food Processing & Automation, Food Safety & Quality
www.zhaw.ch/de/lsvm

Lebensmittelwissenschaften FH (BSc)

Vertiefungen Konsumwissenschaften und Marketing, Lebensmittelwirtschaft, Technologie
www.hafl.bfh.ch

Life Technologies FH (BSc)

Vertiefung Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelbiotechnologie
www.hevs.ch

Weinbau und Önologie FH (BSc)

www.changins.ch

MASTERSTUFE FH

Life Sciences mit Vertiefung Food, Nutrition and Health FH (MSc)

Der auf Englisch durchgeführte Studiengang Food, Nutrition and Health ist Teil des Master of Science in Life Sciences. Dieser ist eine Kooperation der vier Schweizer Fachhochschulen: Berner Fachhochschule BFH, Haute école spécialisée de Suisse occidentale HES-SO, Fachhochschule Nordwestschweiz FHNW und ZHAW Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften: www.bfh.ch/de/studium/master/life-sciences-food-nutrition-health/, www.hes-so.ch/master/hes-so-master/formations/life-sciences, www.fhnw.ch/de/studium/lifesciences/master/life-sciences, www.zhaw.ch/de/lsvm/studium/mater/food-and-beverage-innovation/.

Vertiefungen: Current Issues in Food, Nutrition and Health / Food for Specific Target Groups / Food Ingredients / Food Quality from Farm to Fork / Food Regulations and Consumer Perceptions / Technology meets Nutrition / Natural Resource Management / Food, Consumer Health and Enology / Viticulture and Enology / Food and Beverage Innovation.

Preneurship for Regenerative Food Systems (MSc)

Der vorwiegend auf Englisch durchgeführte neue Studiengang bildet die Studierenden zu Fachkräften aus, deren Hauptkompetenz bei der Gestaltung nachhaltiger und regenerativer Lebensmittel- und Ernährungssystemen liegt. Die Studierenden initiieren, entwickeln und implementieren als Preneur*in innovative Geschäftsmodelle für ein nachhaltiges und regeneratives Food System. Fünf Segmente: Navigation / Agro Food Project / Regenerative Preneurship / Agro Food Technology and Systems / Individual Skills. www.zhaw.ch/de/lsvm/studium/master/preneurship/

UNIVERSITÄRE ABSCHLÜSSE (BACHELOR BSC/MASTER MSC)

Lebensmittelwissenschaft (BSc/MSc ETHZ)

Ziel der dreijährigen Bachelor-Ausbildung ist der Erwerb eines breiten Fundamentes in verschiedenen lebensmittelwissenschaftlichen Disziplinen, die auf biologischen, chemischen, physikalischen, mathematischen und wirtschaftswissenschaftlichen Grundlagen aufbauen. Der anschliessende Master-Studiengang vermittelt eine umfassende, vertiefte Ausbildung in Lebensmittelwissenschaften auf hohem wissenschaftlichem Niveau, ergänzt durch den Erwerb von Führungs- und Sozialkompetenz. Die Berufsbefähigung wird mit dem Erwerb des Master-Studiums erlangt.

<https://ethz.ch/de/studium/bachelor/studienangebot/systemorientierte-naturwissenschaften/lebensmittelwissenschaften/details.html>

Weitere Informationen zu Studiengängen auf Bachelorstufe und Masterstufe an Fachhochschulen und Universitäten siehe Heft «Agrarwissenschaften, Lebensmittelwissenschaften, Waldwissenschaften» oder «Biologie» aus der Hefreihe «Perspektiven».

Detaillierte Informationen zu den Ausbildungsgängen an den Hochschulen mit Details zu den Inhalten unter www.berufsberatung.ch/studium oder www.studyprogrammes.ch

Allgemeine Infos zu den Schweizer Hochschulen (Fachhochschulen und Universitäten): www.swissuniversities.ch.

Aus- und Weiterbildungen: Nahrung

Eine aktualisierte Tabelle finden Sie unter www.berufsberatung.ch > Aus- und Weiterbildung > Bildungsschemata nach Branchen

HOCHSCHULEN FH, UNI, ETH STUDIENGÄNGE FH / UNI / ETH

WEITERE MÖGLICHKEITEN (AUSWAHL):

Ernährung und Diätetik FH (BSc)

www.bfh.ch/gesundheit, www.fernfachhochschule.ch

Biotechnologie FH (BSc)

www.zhaw.ch/de/lsfm/studium/bachelor/biotechnologie

Chemieingenieurwissenschaften (BSc/MSc)

<https://ethz.ch/de/studium/bachelor/studienangebot/naturwissenschaften-und-mathematik/chemieingenieurwissenschaften.html>

FACHHOCHSCHUL- UND UNIVERSITÄRE AUSBILDUNGEN IN DEUTSCHLAND (AUSWAHL):

Weinbau und Önologie (BSc) / Internationale Weinwirtschaft (BSc/MSc) / International Winebusiness (BSc) / Getränketechnologie (BSc/MSc) / Önologie (MSc) / Vinifera Euromaster (MSc): Hochschule Geisenheim, www.hs-geisenheim.de

Brau- und Getränketechnologie (BSc): Hochschule Weihenstephan-Triesdorf, www.hswt.de

Brauerei und Getränketechnologie (BSc /MSc): www.brauwesen.tu-berlin.de

NACHDIPLOMSTUDIENGÄNGE FH

CAS/DAS/MAS (AUSWAHL)

EXCELLENCE IN FOOD Diese Weiterbildungen sind ein gemeinsames Produkt der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) in Wädenswil (www.zhaw.ch), der Food Business Academy foodward (www.foodward.ch) und der Berner Fachhochschule (BFH HAFL) in Zollikofen (www.bfh.ch).

CAS Digital Food Competencies

CAS Food Business Management

CAS Food Finance and Supply Chain Management

CAS Food Product and Sales Management

CAS Food Quality Insight

CAS Food Responsibility

CAS Food and Nutrition

CAS International Food Business

CAS Local value networks & alpine food

DAS Excellence in Food EIF = Drei erfolgreich absolvierte CAS

MAS Excellence in Food EIF = Vier erfolgreich absolvierte CAS + Masterarbeit

Weitere Informationen zu Studiengängen auf Bachelorstufe und Masterstufe an Fachhochschulen und Universitäten siehe Heft «Agrarwissenschaften, Lebensmittelwissenschaften, Waldwissenschaften» oder «Biologie» aus der Heftreihe «Perspektiven».

Detaillierte Informationen zu den Ausbildungsgängen an den Hochschulen mit Details zu den Inhalten unter

www.berufsberatung.ch/studium oder www.studyprogrammes.ch

Allgemeine Infos zu den Schweizer Hochschulen (Fachhochschulen und Universitäten): www.swissuniversities.ch.