berufsberatung
.ch

Lebensmittelpraktikerin EBA
Lebensmittelpraktiker EBA

Nahrung

Als Lebensmittelpraktikerin oder Lebensmittelpraktikerin arbeitest du in Unternehmen, die Lebensmittel wie Getränke, Backwaren oder Schokolade herstellen und verpacken. Dabei bedienst und überwachst du Produktions- und Verpackungsmaschinen. Du kontrollierst die Zutaten und die fertigen Produkte und prüfst, ob die Qualität den Vorgaben entspricht.

Aufgaben

Lebensmittel kontrollieren

- Lieferungen entgegennehmen, prüfen und lagern, dabei Hygienevorschriften genau einhalten
- Auftrag lesen, Zutaten abwägen, mischen und mithilfe von Maschinen weiterverarbeiten
- Zutaten wie Gemüse und Früchte waschen und schneiden und Suppen, Saucen und andere Lebensmittel kochen
- Produkte während und nach der Zubereitung auf ihre Qualität überprüfen
- verpackte Lebensmittel überprüfen, beispielsweise das Verfallsdatum oder das Gewicht
- Rohstoffe und Produkte richtig lagern

Produktionsanlagen überwachen

- Anlagen vorbereiten
- Anlagen für Produktion von Lebensmitteln oder Getränken in Betrieb nehmen und einstellen
- Betrieb der Anlagen überwachen und wenn nötig Einstellungen anpassen und Abweichungen in Berichten melden, zum Beispiel von Temperatur, Druck oder Menge der Zutaten
- bei Problemen eingreifen, Anweisungen umsetzen oder zuständige Personen informieren
- Verpackungsanlagen dem Produkt entsprechend einstellen und in Betrieb nehmen
- Anlagen und Werkzeuge reinigen und desinfizieren und Abfälle gemäss Vorschriften entsorgen

Arbeitsumgebung

Als Lebensmittelpraktikerin oder Lebensmittelpraktikerin arbeitest du im Team in Produktionsräumen und Labors. In deinem Arbeitsalltag begegnest du starken Gerüchen, schwankenden Temperaturen und Luftfeuchtigkeit sowie

Lärm der Anlagen. Wegen der Hygienevorschriften trägst du spezielle Arbeitskleidung. Viele Unternehmen arbeiten im Schichtbetrieb, einige auch in der Nacht. Die Arbeitszeiten sind daher oft unregelmässig.

Du bist in Industriebetrieben der Lebensmittelbranche tätig, zum Beispiel in den Bereichen Schokolade, Backwaren, Getränke oder Konserven.

Anforderungen und Interessen

Anforderungen

- Teamfähigkeit
- Sinn für Hygiene und Sauberkeit
- Ausgeprägter Geschmacks- und Geruchsinn
- Flair für Zahlen
- Systematische Arbeitsweise
- Technisches Verständnis
- Schnelle Arbeitsweise
- Körperliche Widerstandsfähigkeit

Interessen

- Mit Nahrungsmitteln arbeiten
- Mit Maschinen arbeiten
- Mit den Händen arbeiten
- Genau arbeiten
- Experimentieren, forschen

Ausbildung

Die Ausbildung wird als Lehre in einem Betrieb gemacht.

Betrieb	Schule	Dauer
Praktische Ausbildung in einem Betrieb der Lebensmittelindustrie	Blockkurse von 9 Wochen pro Jahr an der Berufsfachschule Strickhof, Wädenswil (ZH)	2 Jahre

Zulassung	Abschluss
obligatorische Schule abgeschlossen	Lebensmittelpraktiker / Lebensmittelpraktikerin EBA

Weiterbildung

Kurse

Kurse von der **Arbeitsgemeinschaft Lebensmitteltechnologen (AG LMT)** (https://lebensmitteltechnologe.ch/kurse-und-veranstaltungen/)

Zusatzlehre

Als Lebensmittelpraktikerin oder Lebensmittelpraktiker kannst du in der Regel eine verkürzte Lehre als **Lebensmitteltechnologe/-login EFZ** (https://bb/de/node/57106) oder **Brau- und Getränketechnologe/-login EFZ** (https://bb/de/node/57254) machen.

Ähnliche Berufe

Beruf
Milchpraktiker/in EBA

https://berufsberatung.ch/de/berufe/milchpraktiker-in-eba

Beruf
Küchenangestellte/r EBA

https://berufsberatung.ch/de/berufe/kuechenangestellte-r-eba

Beruf
Fleischfachassistent/in EBA

https://berufsberatung.ch/de/berufe/fleischfachassistent-in-eba

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

https://berufsberatung.ch/de/berufe/baecker-in-konditor-in-confiseur-in-eba

Weitere Infos

Swissdoc Nummer

0.210.46.0

Weiterführende Links

Arbeitsgemeinschaft Lebensmitteltechnologen (AG LMT) (https://www.lebensmitteltechnologe.ch)

Gesetzliche Grundlagen (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/21417?lang=de)