

Berufliche Grundbildung**Tätigkeiten**

Lebensmitteltechnologen und -technologinnen EFZ arbeiten in der Lebensmittelindustrie und verarbeiten Rohstoffe zu Lebensmitteln oder Getränken. Sie steuern und überwachen die Verarbeitungs- und Verpackungsanlagen und führen Laboranalysen zur Qualitätssicherung durch.

Lebensmitteltechnologinnen EFZ stellen in industriellen Betrieben Nahrungsmittel oder Getränke her. Bei ihrer Arbeit spezialisieren sie sich auf einen der folgenden Schwerpunkte: Backwaren, Bier, Convenience-Produkte, Fleischerzeugnisse, Getränke, Schokolade, Trockenwaren und Zuckerwaren.

Lebensmitteltechnologen EFZ nehmen die gelieferten Rohstoffe entgegen. Sie prüfen die Qualität und Menge der Waren und lagern diese umgehend ein, damit sie frisch bleiben. Nach vorgegebenen Rezepten wägen, mischen und portionieren sie die Rohstoffe, die durch Hilfs- und Zusatzstoffen wie Aromen, Geschmacksverstärker, Bindemittel, Farbstoffe oder Vitamine veredelt werden.

Laufend kontrollieren Lebensmitteltechnologinnen EFZ die Produkte auf ihre Qualität, nehmen Proben und werten diese im Labor aus. Während des Produktionsprozesses überprüfen sie das Aussehen, den Geruch, den Geschmack und die Verpackung der Lebensmittel. Mit diesen Massnahmen können sie die geforderte Qualität garantieren und Fehlproduktionen, die den Betrieb viel Geld kosten, vermeiden.

Bei allen Arbeitsschritten halten Lebensmitteltechnologe EFZ die strengen Sicherheits- und Hygienevorschriften ein. Regelmässig müssen sie die Geräte und gesamten Anlagen reinigen. Vor dem Beginn eines Produktionsprozesses müssen sie die Maschinen und beispielsweise die Geschwindigkeit des Transportbandes einstellen. Dies machen sie in der Steuerzentrale, von wo aus sie die gesamte Anlage mit dem PC bedienen. Korrekturen bringen sie direkt an der Maschine an oder tätigen diese per Mausclick vom Schaltpult aus.

Berufsfeld 2
Nahrung**Ausbildung****Grundlage**

Eidg. Verordnung vom 5.9.2012 (Stand 1.1.2018)

Dauer
3 Jahre

Schwerpunkte

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

Bildung in beruflicher Praxis

In einem Betrieb der Lebensmittelindustrie

Schulische Bildung

Mehrere 3-wöchige Blockkurse pro Jahr an der Berufsfachschule Strickhof, Au/Wädenswil (4 Blockkurse im 1., 5 im 2. und 3 im 3. Ausbildungsjahr)

Berufsbezogene Fächer

- Vorbereiten von Rohstoffen
- Herstellen von Lebensmitteln
- Abfüllen oder Verpacken von Lebensmitteln
- Sicherstellen der Nachhaltigkeit
- Beherrschen der schwerpunktbezogenen Technologien

Überbetriebliche Kurse

Zu verschiedenen Themen

Berufsmaturität

Bei sehr guten schulischen Leistungen kann während der Grundbildung die Berufsmaturitätsschule besucht werden.

Abschluss

Eidg. Fähigkeitszeugnis "Lebensmitteltechnologe/-login EFZ"

Voraussetzungen

Vorbildung

- obligatorische Schule mit mittleren oder hohen Anforderungen abgeschlossen
- gute Leistungen in Biologie, Chemie, Physik und Mathematik

Anforderungen

- Freude am Umgang mit Lebensmitteln, modernen Produktionsanlagen und Verpackungsmaschinen
- Interesse an Biologie, Chemie und Physik
- technisches Verständnis
- gute Beobachtungsgabe
- guter Geruchs- und Geschmackssinn
- keine Allergien (gegen Reinigungsmittel, Rohstoffe, Metalle usw.)
- saubere Arbeitsweise und Sinn für Hygiene
- gute Gesundheit (stehende Tätigkeit und teilweise grosse Temperaturunterschiede)
- Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten

Weiterbildung

Kurse

Angebote von Fach- und Berufsfachschulen sowie der Arbeitsgemeinschaft Lebensmitteltechnologen AG LMT

Berufsprüfung (BP)

z. B. Lebensmitteltechnologe/-login mit eidg. Fachausweis

Höhere Fachprüfung (HFP)

z. B. dipl. Lebensmitteltechnologe/-login

Höhere Fachschule:

z. B. dipl. Techniker/in HF, Fachrichtung Lebensmitteltechnologie

Fachhochschule

Bachelor of Science (FH) in Lebensmitteltechnologie, Bachelor of Science (FH) in Life Technologies, Bachelor of Science (ZFH) in Biotechnologie, Bachelor of Science (HES-SO) oder (FH) in Oenologie usw. Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

Berufsverhältnisse

Lebensmitteltechnologen und -Lebensmitteltechnologinnen EFZ stehen je nach Schwerpunkt verschiedene Arbeitsorte offen, von der kleinen Brauerei bis zum industriellen Getränkebetrieb. In der Schweiz beginnen jährlich gegen 100 Jugendliche die Berufsausbildung. Die Chancen auf dem Arbeitsmarkt sind im In- und Ausland sehr gut. Mit entsprechender Weiterbildung ist es möglich, nach der Grundbildung als Berater oder Beraterin tätig zu sein. Eine Anstellung im kaufmännischen Bereich eines industriellen -Produktionsunternehmens ist ebenfalls möglich. Je nach Betrieb sind die Arbeitszeiten unregelmässig.

Weitere Informationen

Arbeitsgemeinschaft
Lebensmitteltechnologen -
Communauté de travail TDA
3074 Muri b. Bern
Telefon: +41 31 352 11 88
www.lebensmitteltechnologe.ch

Strickhof
Lebensmitteltechnologie und
Hortikultur
8804 Au ZH
Telefon: +41 58 105 94 00
www.strickhof.ch

Fachzeitschriften:
"foodaktuell"
"Lebensmittel-Technologie"
"Lebensmittel-Industrie"

Allgemeine Informationen:
www.berufsberatung.ch

Lehrstellensuche:
www.berufsberatung.ch/lena

Verwandte Berufe

Berufsfeld / SD

Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ	2 / 0.210.4.0
Fleischfachmann/-frau EFZ	2 / 0.210.20.0
Milchtechnologe/-login EFZ	2 / 0.210.22.0
Müller/in EFZ	2 / 0.210.25.0
Weintechnologe/-login EFZ	2 / 0.210.29.0
Lebensmittelpraktiker/in EBA	2 / 0.210.46.0