Lebensmitteltechnologe EFZ
Lebensmitteltechnologin EFZ

Berufliche Grundbildung

Berufsfeld 2
Nahrung

Tätigkeiten

Lebensmitteltechnologinnen und Lebensmitteltechnologen EFZ verarbeiten Rohstoffe zu verschiedenen Lebensmitteln wie Backwaren, Fertigprodukten, Schokolade, Süsswaren und Trockenprodukten. Sie sind für den gesamten Produktionsprozess verantwortlich und bedienen grosse analoge und digitale Anlagen. Zudem führen sie Qualitätskontrollen durch, greifen bei Problemen im Produktionsablauf ein und koordinieren die Arbeit im Team.

Sie üben folgende Tätigkeiten aus:

Waren bestellen und entgegennehmen
- Rohstoffe bestellen
- Wareneingang und Lagerung kontrollieren und dabei sicherstellen, dass die Luftfeuchtigkeit, Temperatur und Lichverhältnisse für das Produkt stimmen
- Proben aus den Lieferungen nehmen und überprüfen, zum Beispiel das Aussehen, den Geschmack sowie chemische und mikrobiologische Eigenschaften

Industrielle Produktion durchführen
- Mitarbeitende beaufsichtigen, etwa beim Sortieren, bei der Reinigung und beim Schneiden von Lebensmitteln
- Anlagen einrichten und in Betrieb nehmen, zum Beispiel Anlagen zum Mischen, Trocknen oder Kochen
- Produktion überwachen, dokumentieren und Richtlinien für Hygiene und Sauberkeit einhalten
- Lebensmittel konservieren und tiefkühlen
- Lebensmittel abfüllen und verpacken, zum Beispiel in Fässer, Flaschen, Gläser, Tuben, Beutel oder Schachteln
- Einstellungen der Verpackungsanlagen an neue Produkte anpassen
- Verpackungen und Versandeinheiten überprüfen, beispielsweise auf das Endgewicht oder die Festigkeit
- Maschinen nach dem Ende der Produktion abschalten

Anlagen warten
- Maschinen und Geräte einstellen und überwachen, unter anderem auf Geschwindigkeit, Temperatur, Zeit und Druck
- an Wartung der technischen Anlagen und der Energieversorgungssysteme mitarbeiten
- Fehler erkennen und sie beheben
- Nebenprodukte und Abfälle aus der Lebensmittelproduktion für Recycling oder Entsorgung trennen
- Produktionsprozesse gemäss den Verbesserungssystemen des Unternehmens optimieren

Ausbildung

Bildung in beruflicher Praxis
In einem Betrieb der Lebensmittelindustrie.

Schulische Bildung
Blockkurse an der Berufsfachschule.

Überbetriebliche Kurse
Berufliche Grundlagen erlernen, vertiefen, und üben, je nach Schwerpunkt 7-10 Tage während 3 Jahren.

Dauer
3 Jahre

Schwerpunkte
- Backwaren
- Convenience
- Schokolade und Zuckerwaren
- Trockenwaren

Inhalt
- Vorbereiten und Koordinieren der Produktion
- Führen von Herstellungsprozessen von Lebensmitteln
- Führen von Herstellungsprozessen von Bier und Getränken
- Führen von Abfüll- oder Verpackungsprozessen
- Abschliessen der Produktion
- Analysieren und Optimieren von Produktionsprozessen

Berufsmaturität
Bei sehr guten schulischen Leistungen können die Lernenden zusätzlich die Berufsmaturitätsschule besuchen.

Abschluss
Lebensmitteltechnologe/-login EFZ

Voraussetzungen

Vorbildung
- obligatorische Schule abgeschlossen

Anforderungen
- guter Geruchs- und Geschmackssinn
- Begabung für Berechnungen
- Organisationsfähigkeit
- technisches Verständnis
- Hygienebewusstsein
- Schnelle Auffassungsgabe
- kräftige Konstitution
- hohe Teamfähigkeit

Weiterbildung

Kurse
Angebote von Fach- und Berufsfachschulen.

Berufsprüfung (BP)
Zum Beispiel Lebensmitteltechnologe/-login mit eidg. Fachausweis.

Höhere Fachprüfung (HFP)
Zum Beispiel Lebensmitteltechnologe/-login mit eidg. Diplom.

Höhere Fachschule (HF)
Bildungsgänge in verwandten Fachbereichen, zum Beispiel dipl. Lebensmitteltechniker/in HF.

Fachhochschule (FH)
Studiengänge in verwandten Bereichen, zum Beispiel Bachelor of Science in Lebensmitteltechnologie oder in Life Technologies. Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

Berufsverhältnisse

Lebensmitteltechnologinnen und Lebensmitteltechnologen arbeiten in Teams mit verschiedenen Fachleuten wie Produktionsarbeitenden, Lebensmitteltechnikerinnen oder Ingenieuren zusammen. Bei ihrer Arbeit müssen sie mit verschiedenen Gerüchen der Lebensmittel umgehen können sowie den Lärm der Maschinen und Hitze in Produktionsräumen ertragen. Wenn sie mit Lebensmitteln arbeiten, tragen sie Masken und Handschuhe. Je nach Betrieb sind Schichtarbeit sowie Nacht- und Wochenendarbeit möglich.

Lebensmitteltechnologinnen und Lebensmitteltechnologen können die Kenntnisse aus der Lehre auch in anderen Branchen der Lebensmittelindustrie anwenden. Mit einer Zusatzlehre können sie auch in anderen Bereichen der Lebensmittelindustrie arbeiten. Sie finden Einsatzmöglichkeiten in der Warenkontrolle und Qualitätssicherung, in der Produkt- und Verfahrensentwicklung oder in der Produktion. Sie können auch als Teamleitende arbeiten. Die Berufsaussichten sind gut.

Weitere Informationen

Arbeitsgemeinschaft Lebensmitteltechnologen - Communauté de travail TDA
3001 Bern
www.lebensmitteltechnologe.ch

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
Brau- und Getränketechnologe/-login EFZ	2 / 0.210.54.0

© 2025 berufsberatung.ch, SDBB, Bern
SDBB Vertrieb, vertrieb@sdbb.ch, www.shop.sdbb.ch