

Berufliche Grundbildung**Tätigkeiten**

Lebensmittelpraktiker- und praktikerinnen arbeiten in einem Betrieb der Lebensmittelindustrie. Sie stellen Lebensmittel her und verpacken diese. Dabei bedienen und überwachen sie Maschinen. Es ist wichtig, dass sie die Hygienevorschriften einhalten.

Sie üben folgende Tätigkeiten aus:

Arbeit vorbereiten

- Rohstoffe entgegennehmen, zum Beispiel Zucker, Kaffee, Kakaobohnen, Mehl oder Früchte
- Prüfen, ob die Qualität der Rohstoffe gut ist
- Anlagen für die Produktion richtig einstellen und Zutaten wägen

Mit Maschinen arbeiten

- Zutaten für Lebensmittel in Mischmaschinen mischen
- Lebensmittel herstellen, zum Beispiel Getränke, Backwaren, Konfitüren, Schokolade, Suppe oder Teigwaren.
- Maschinen während der Produktion gut überwachen
- Maschinen selbstständig stoppen und neu einstellen, wenn ein Problem auftritt
- Wenn nötig, Chef oder Chefin über die Störung informieren
- Regeln zur Hygiene, Sauberkeit, Sicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz einhalten

Arbeit abschliessen

- Fertige Lebensmittel auf Farbe, Geruch und Geschmack kontrollieren
- Maschinen und Anlagen reinigen

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

Eidg. Verordnung vom 25.7.2007

Dauer

2 Jahre

Bildung in beruflicher Praxis

In einem Betrieb der Lebensmittelindustrie

Schulische Bildung

10 einwöchige Blockkurse à 36 Lektionen an der Berufsfachschule Strickhof, Au/Wädenswil

Berufsbezogene Fächer

- Rohstoffe und Zwischenfabrikate
- Maschinen und Anlagen
- Industrielle Lebensmittelherstellung
- Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Umweltschutz

Abschluss

Eidg. Berufsattest "Lebensmittelpraktiker/in EBA"

Voraussetzungen

Vorbildung

- obligatorische Schule mit Grundanforderungen abgeschlossen

Anforderungen

- Freude am Umgang mit Lebensmitteln
- handwerkliches Geschick
- guter Geruchs- und Geschmackssinn
- Freude an der Arbeit mit Maschinen
- sauberes und hygienisches Arbeiten
- gesund und belastbar
- nicht empfindlich gegenüber Wärme, Feuchtigkeit und Kälte
- keine Allergien (gegen Reinigungsmittel, Rohstoffe, Metalle usw.)
- Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten

Weiterbildung

Kurse

Angebote von Verbänden der Lebensmittelindustrie sowie von Berufsfachschulen

Lebensmitteltechnologe/-login EFZ
Lebensmittelpraktiker/innen EBA können eine verkürzte Grundbildung als Lebensmitteltechnologe/-login EFZ absolvieren (Einstieg ins 2. Grundbildungsjahr). Danach sind die gleichen Weiterbildungen möglich wie für Lebensmitteltechnologe/-login EFZ.

Berufsverhältnisse

Lebensmittelpraktiker- und praktikerinnen arbeiten in Industriebetrieben und stellen Nahrungsmittel oder Getränke her. Ihre Arbeit verrichten sie meistens im Stehen. Ihre Arbeitszeiten sind unregelmässig.

Weitere Informationen

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

Strickhof
Lebensmitteltechnologie & Hortikultur
8804 Au ZH
Telefon: 058 105 94 00
www.strickhof.ch

Allgemeine Informationen:
www.berufsberatung.ch

Lehrstellensuche:
www.berufsberatung.ch/lena

Verwandte Berufe

Berufsfeld / SD

Milchpraktiker/in EBA	2 / 0.210.45.0
Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EBA	2 / 0.210.50.0
Fleischfachassistent/in EBA	2 / 0.210.47.0