

### 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  
Lebensmitteltechnologe -  
Communauté de travail TDA  
3074 Muri b. Bern  
Telefon: +41 31 352 11 88  
[www.lebensmitteltechnologie.ch](http://www.lebensmitteltechnologie.ch)

Strickhof  
Lebensmitteltechnologie & Hortikultur  
8804 Au ZH  
Telefon: 058 105 94 00  
[www.strickhof.ch](http://www.strickhof.ch)

Allgemeine Informationen:  
[www.berufsberatung.ch](http://www.berufsberatung.ch)

Lehrstellensuche:  
[www.berufsberatung.ch/lena](http://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