

Berufliche Grundbildung**Tätigkeiten**

Lebensmittelpraktikerinnen und Lebensmittelpraktiker stellen Lebensmittel her und verpacken diese. Dabei bedienen und überwachen sie Maschinen. Die Berufsleute kontrollieren die Zutaten sowie die Endprodukte und wenden die Qualitätsstandards des Unternehmens an.

Sie üben folgende Tätigkeiten aus:

Lebensmittel kontrollieren

- Lieferungen entgegennehmen, prüfen und lagern, zum Beispiel Zucker, Kaffee, Kakaobohnen, Mehl, Aromen, Zusatzstoffe oder Früchte
- Regeln zur Hygiene, Sicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz einhalten
- Auftrag lesen und die benötigten Zutaten abwägen und mithilfe von Maschinen mischen
- Zutaten waschen und schneiden, zum Beispiel Gemüse und Früchte
- Suppen, Saucen und andere Lebensmittel kochen
- Produkte in der Produktion und am Ende auf ihre Qualität überprüfen
- verpackte Lebensmittel überprüfen, beispielsweise das Verfallsdatum oder das Gewicht

Produktionsanlagen überwachen

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

Berufsfeld 2
Nahrung**Ausbildung****Bildung in beruflicher Praxis**

In einem Betrieb der Lebensmittelindustrie.

Schulische Bildung

In der Regel Blockkurse an der Berufsfachschule:

- Kompetenzzentrum Strickhof, Wädenswil (ZH)

Dauer

2 Jahre

Inhalt

- Vorbereiten und Koordinieren der Produktion
- Führen einer Produktionsanlage
- Abschliessen der Produktion
- Optimieren einer Produktionsanlage

Abschluss

Lebensmittelpraktiker/in EBA

Voraussetzungen

Vorbildung

- obligatorische Schule abgeschlossen

Anforderungen

- guter Geruchs- und Geschmackssinn
- Begabung für Berechnungen
- Organisationsfähigkeit
- Hygienebewusstsein
- technisches Verständnis
- praktisches Verständnis
- kräftige Konstitution
- besondere Kontaktfreude

Weiterbildung

Kurse

Angebote von Verbänden der Lebensmittelindustrie sowie von Berufsfachschulen.

Lebensmitteltechnologe/-login EFZ

Lebensmittelpraktiker/innen EBA können eine verkürzte Lehre als [Lebensmitteltechnologe/-login EFZ](#) oder [Brau- und Getränketechnologe/-login EFZ](#) machen. Danach sind die gleichen Weiterbildungen möglich wie für die entsprechenden EFZ-Berufe.

Siehe auch den Film zum Beruf [Lebensmitteltechnologe/-login EFZ](#).

Berufsverhältnisse

Lebensmittelpraktikerinnen und Lebensmittelpraktiker begegnen auf der Arbeit starken Gerüchen, schwankenden Temperaturen und Luftfeuchtigkeit sowie Lärm der Anlagen. Die Berufsleute arbeiten im Stehen und bewegen sich oft. Sie arbeiten vor allem mit Lebensmitteltechnologinnen und anderen Fachleuten aus dem Lebensmittelbereich zusammen. Wegen der Hygienevorschriften tragen sie spezielle Arbeitskleidung.

Lebensmittelpraktikerinnen und Lebensmittelpraktiker arbeiten in Industriebetrieben der Lebensmittelbranche.

Weitere Informationen

Arbeitsgemeinschaft
Lebensmitteltechnologe -
Communauté de travail TDA
3001 Bern
www.lebensmitteltechnologe.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
Lebensmitteltechnologe/-login EFZ	2 / 0.210.18.0
Brau- und Getränketechnologe/-login EFZ	2 / 0.210.54.0