

# Lebensmitteltechnologe Lebensmitteltechnologin

Höhere Fachprüfung (HFP)

## Berufsfeld 2 Nahrung



## **Tätigkeiten**

Lebensmitteltechnologinnen und Lebensmitteltechnologen mit eidg. Diplom übernehmen Fach- und Führungsaufgaben im gesamten Produktionsprozess sowie im betriebswirtschaftlichen Bereich der industriellen Lebensmittelherstellung.

Sie üben folgende Tätigkeiten aus:

#### Produktionsprozesse leiten

- mit Fachleuten aus der Produktentwicklung zusammenarbeiten, die Rezepte zur Verarbeitung und Veredlung von Rohstoffen liefern
- technische Umstellungen an den Anlagen einleiten, Testläufe überwachen und den Produktionsstart einleiten
- technische, mikrobiologische und biochemische Prozesse kennen, um diese wirtschaftlich in der Lebensmittelproduktion einzusetzen
- Herstellungs-, Fertigungs- und Konservierungsverfahren überwachen
- computergestützte Produktionsanlagen überprüfen
- Ursachen von technischen Störungen analysieren und Sofortmassnahmen ergreifen

### Rohstoffe und Maschinen beschaffen

- neue Anlagen für die Herstellung neuer Produkte anschaffen und Preise für die neuen Maschinen aushandeln
- bei der Einführung neuer Anlagen die Mitarbeitenden anleiten
- Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe beschaffen und mit den Lieferanten über Preise, Termine und Qualitätsmerkmale verhandeln

## Markt beobachten

- Produktionsergebnisse berechnen und Erträge auswerten
- Absatz der hergestellten Produkte auf dem Markt beobachten und Marketingkonzepte entwerfen
- neue Investitionen planen

#### Personal führen

- Weisungen zur Verhütung von Unfällen am Arbeitsplatz sowie zum Gesundheits- und Umweltschutz erstellen
- Mitarbeitende, sach- und fachgerecht einsetzen, f\u00f6rdern und Weiterbildungen planen
- Kundschaft betreuen (je nach Einsatzgebiet)

# Ausbildung

#### Grundlage

Eidg. genehmigte Prüfungsordnung vom 21.4.2009

#### Prüfungsvorbereitung

Die für die Prüfung erforderlichen Qualifikationen werden in der Regel in Form von Kursen erworben. Prüfungsordnung und Wegleitung sind bei der Arbeitsgemeinschaft Lebensmitteltechnologen LMT AG erhältlich.

### Bildungsangebote

Berufsbildungszentren Strickhof, Au/ Wädenswil

#### Dauer

1 Jahr, berufsbegleitend (Blockkurse von total drei Wochen)

#### Fächer

- Berufskunde
- Betriebswirtschaft und Marketing
- Personalmanagement

#### **Abschluss**

"Lebensmitteltechnologe/-login mit eidg. Diplom"

## Voraussetzungen

Bei Prüfungsantritt erforderlich:

 eidg. Fachausweis als Lebensmitteltechnologe/-login oder gleichwertiger Ausweis

und

mind. 4 Jahre Berufspraxis in der Funktion als Lebensmitteltechnologe/-login

#### Anforderungen

- Freude am Umgang mit Lebensmitteln und Maschinen
- technisches Verständnis
- ausgeprägter Geruchs- und Geschmackssinn
- keine Allergien
- saubere Arbeitsweise und Sinn für Hygiene
- gute Gesundheit

## Weiterbildung

#### Kurse

Angebote von Fach- und Berufsfachschulen in Zusammenarbeit mit der Arbeitsgemeinschaft Lebensmitteltechnologen AG LMT

#### Höhere Fachschule

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

#### **Fachhochschule**

Studiengänge in verwandten Fachbereichen, z. B. Bachelor of Science (FH) in Lebensmitteltechnologie, Bachelor of Science (ZFH) in Biotechnologie, Bachelor of Science (FH) in Life Technologies. Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

#### Nachdiplomstufe

Angebote von höheren Fachschulen und Fachhochschulen, z. B. Certificate of Advanced Studies (CAS) in Food Quality Insight, Executive MBA in Unternehmensführung usw.

### **Spezialisierung**

Lebensmittelinspektor/in (im Auftrag der kantonalen Gesundheitsdepartemente)

### Berufsverhältnisse

Für Lebensmitteltechnologinnen und technologen mit eidg. Diplom bieten
sich in der Lebensmittelindustrie im Inund Ausland interessante berufliche
Perspektiven als Bereichs- oder Abteilungsleitende. Einsatzgebiete finden
sie in der Fabrikations- und Produktionsleitung der Lebensmittelindustrie, in
der Produktionsplanung, Qualitätskontrolle und Qualitätssicherung. Zusätzliche Möglichkeiten bestehen im Produktmanagement, im Marketing oder im Ver-

## **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

Allgemeine Informationen: www.berufsberatung.ch

### **Verwandte Berufe**

Berufsfeld / SD

Milchtechnologe/-login HFP	2 / 0.210.43.0
Metzgermeister/in HFP	2 / 0.210.21.0
Betriebsleiter/in Bäckerei-Konditorei-Confis	2 / 0.210.35.0