

Berufsprüfung (BP)**Tätigkeiten**

Lebensmitteltechnologen und Lebensmitteltechnologinnen BP arbeiten in industriellen Betrieben der Lebensmittelherstellung. Sie übernehmen Führungsfunktionen als Gruppen- oder Teamleitende und sind für den gesamten Produktionsprozess verantwortlich.

Sie üben folgende Tätigkeiten aus:

Lebensmittel verarbeiten

- Qualität der Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe prüfen
- Lebensmittel nach vorgegebenen Rezepten veredeln und verarbeiten
- beurteilen, ob Herstellungsverfahren wie Kühlen, Einfrieren, Konzentrieren sowie Trocknen im Produktionsprozess optimiert und Misch- oder andere Techniken eingesetzt werden können
- mikrobiologische und chemische Prozesse in Lebensmitteln kennen

Technische Anlagen überwachen

- technologische Verantwortung für die Produktionsprozesse übernehmen
- Funktionen von Mess- und Regeltechniken kennen
- bei technischen Störungen die Ursache des Problems analysieren, kleinere Störungen an den Anlagen selbst beheben oder nötige Lösungsmassnahmen einleiten
- Betriebsdaten der Produktion analysieren und Produktionsabläufe optimieren

Team von Mitarbeitenden führen

- Arbeitseinsatz der Mitarbeitenden planen
- Lernende ausbilden
- Mitarbeitende über die Vorschriften zu Arbeits-, Gesundheits- und Umweltschutz instruieren
- Sicherstellen, dass Hygiene-, Reinigungs- und Desinfektionsvorschriften eingehalten werden

Berufsfeld 2
Nahrung**Ausbildung****Prüfungsvorbereitung**

Die für die Prüfung erforderlichen Qualifikationen werden in der Regel in Form von Modulen erworben. Prüfungsordnung und Wegleitung sind bei der [Arbeitsgemeinschaft Lebensmitteltechnologen](#) erhältlich.

Bildungsangebote

- Berufsbildungszentren Strickhof, Wädenswil
- Institut agricole de Grangeneuve, Grangeneuve

Mehr Informationen auf berufsberatung.ch/schulen.

Dauer

1 Jahr, berufsbegleitend (2 Blockkurse à je 2 Wochen)

Prüfungsinhalt

- Produktions- und Qualitätsprozesse in der Lebensmittelverarbeitung steuern
- Arbeitssicherheit
- Gesundheitsschutz
- Nachhaltigkeit
- Technologie im Herstellprozess von verkaufsfertigen Lebensmitteln anwenden
- Ressourcen für die Produktionsprozesse planen und einsetzen
- Mitarbeitende führen und betreuen

Abschluss

Lebensmitteltechnologe/-login mit eidg. Fachausweis

Voraussetzungen

Bei Prüfungsantritt erforderlich:

- eidg. Fähigkeitszeugnis (EFZ) als Lebensmitteltechnologe/-login und mind. 2 Jahre Berufspraxis als Lebensmitteltechnologe/-login
- oder branchenverwandtes EFZ und mind. 4 Jahre Berufspraxis als Lebensmitteltechnologe/-login
- oder anderes EFZ oder gleichwertiger Abschluss und mind. 6 Jahre Berufspraxis, davon mind. 4 Jahre als Lebensmitteltechnologe/-login

Anforderungen

- Freude am Umgang mit Lebensmitteln und Maschinen
- technisches Verständnis
- ausgeprägter Geruchs- und Geschmackssinn
- keine Allergien (gegen Reinigungsmittel, Rohstoffe, Metalle usw.)
- saubere Arbeitsweise und Sinn für Hygiene
- gute Gesundheit

Weiterbildung

Kurse

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

Höhere Fachprüfung (HFP)

Z. B. Lebensmitteltechnologe/-login mit eidg. Diplom

Höhere Fachschule

Z. B. dipl. Lebensmitteltechniker/in HF

Fachhochschule

Studiengänge in verwandten Bereichen, z. B. Bachelor of Science in Lebensmitteltechnologie, in Biotechnologie oder in Life Technologies. Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

Berufsverhältnisse

Lebensmitteltechnologen und Lebensmitteltechnologinnen BP arbeiten im Team in Labors und Büros. Sie arbeiten unter anderem mit Lebensmitteltechnikerinnen, Lebensmittelingenieuren sowie Fachleuten aus der Produktion zusammen. Ausserdem sprechen sie ihre Aufgaben zum Teil mit Personen aus den IT-Abteilungen, den technischen Diensten, Informatikern oder Mechanikerinnen ab. Die Arbeitszeiten der Berufsleute sind meistens regelmässig. Sie müssen den Geruch von Lebensmitteln, unterschiedliche Temperaturen in Labors sowie ein gewisser Lärm durch die Maschinen ertragen.

Für Lebensmitteltechnologen und Lebensmitteltechnologinnen BP bieten sich in der Lebensmittelindustrie im In- und Ausland interessante berufliche Perspektiven im mittleren Führungssegment. Einsatzgebiete finden sie in der Fabrikations- und Produktionsleitung der Lebensmittelindustrie, in der Produktionsplanung, Qualitätskontrolle und Qualitätssicherung. Je nach Betrieb sind die Arbeitszeiten unregelmässig.

Weitere Informationen

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

Allgemeine Informationen:
www.berufsberatung.ch

Verwandte Berufe

Berufsfeld / SD

Milchtechnologe/-login BP	2 / 0.210.42.0
Betriebsleiter/in Fleischwirtschaft BP	2 / 0.210.19.0
Chef/in Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in BP	2 / 0.210.31.0