

Berufsprüfung (BP)**Tätigkeiten**

Lebensmitteltechnologen und Lebensmitteltechnologin 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 Lebensmitteltechnologe](#) 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 Lebensmitteltechnologe/-login

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

Für Lebensmitteltechnologe/-login 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
Lebensmitteltechnologe/-login -
Communauté de travail TDA
3001 Bern
www.lebensmitteltechnologe.ch

Strickhof
8820 Wädenswil
www.strickhof.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