

Höhere Fachschule (HF)

Berufsfeld 2
Nahrung

Tätigkeiten

Lebensmitteltechniker und Lebensmitteltechnikerinnen stellen Nahrungsmittel industriell her. Dazu verarbeiten sie landwirtschaftliche Erzeugnisse wie Getreide, Milch, Fleisch, Obst oder Gemüse. Sie arbeiten in der Produktion, im Labor, im Management, im Verkauf oder in der Kundenberatung und übernehmen dort Führungsfunktionen. Die Berufsleute haben vertiefte Kenntnisse in den Bereichen Wissenschaft, Wirtschaft und Technologie.

Sie üben folgende Tätigkeiten aus:

Industrielle Produktion

- die Verantwortung für eine Produktionsreihe übernehmen, das heisst, sich beispielsweise um das Trocknen, Konzentrieren, Pasteurisieren, Sterilisieren, Gefrieren, Filtrieren, Verpacken oder Konservieren von Produkten kümmern
- Produkte verbessern oder neue entwickeln und dabei ihre Nährstoffe berücksichtigen und die Lebensmittelvorschriften einhalten
- Mitarbeitende in der Herstellung, Verarbeitung und Verpackung führen, schulen und beraten
- Produktion planen, überwachen und kontrollieren und für einen reibungslosen Ablauf sorgen
- dafür sorgen, dass die Hygiene-, Qualitäts- und Sicherheitsvorschriften eingehalten werden
- Dokumente zur Qualitätssicherung auf dem neusten Stand halten
- auf Probleme und unvorhergesehene Ereignisse reagieren und Massnahmen ergreifen
- Produktionsprozesse in Bezug auf Sicherheit, Qualität, Wirtschaftlichkeit und Energieeffizienz optimieren
- Rohstoffe auswählen, einkaufen und deren Qualität überprüfen lassen
- Lagerbestände von Rohstoffen und Produkten verwalten
- bei der Entwicklung neuer Produkte oder Arbeitsmethoden mitarbeiten
- verantwortlich sein für die Wartung der Produktionsanlagen und die Instandhaltung der Räume

Entwicklung und Labor

- Produktqualität analysieren
- Automatisierungstechnologien und Dimensionierung von Produktionsanlagen (Anforderungen an Grösse und Kapazität) mitentwickeln und verbessern
- bei der Vorbereitung verschiedener Herstellungsverfahren mitarbeiten, bei denen zum Beispiel mechanische, thermische, chemische oder biochemische Techniken angewendet werden

Management

- Herstellungskosten und Rentabilität berechnen
- an Werbemassnahmen und dem Vertrieb von Produkten mitarbeiten
- sich für ökologische und nachhaltige Produktionsmethoden einsetzen, z. B. sparsam mit Ressourcen umgehen, umweltfreundliche Verpackungen verwenden oder Emissionen reduzieren

Ausbildung

Bildungsangebote

- Höhere Fachschule für Lebensmitteltechnologie in Grangeneuve-Posieux (Unterrichtssprachen: Französisch und Deutsch)
- Strickhof, höhere Berufsbildung Lebensmitteltechnologie

Alle Informationen auf berufsberatung.ch/schulen

Dauer

3 Jahre, berufsbegleitend

Ausbildungsinhalte

- Allgemeinbildung: Chemie, Ernährung, Mikrobiologie, Mathematik, Informatik, Recht und Technologie
- Produktionsführung
- Sprachen und Kommunikation
- Qualität, Sicherheit und Umwelt: z. B. Hygiene, Gesetze oder Problemanalyse
- Produkte und Technologie
- persönliche Entwicklung
- Personalführung
- Marketing
- praktische Übungen im Labor
- Besuch von Unternehmen
- Projektentwicklung

Abschluss

Dipl. Lebensmitteltechniker/in HF

Voraussetzungen

Zulassung zum Bildungsgang:

Grangeneuve-Posieux:

- eidg. Fähigkeitszeugnis (EFZ) in der Lebensmittelbranche
 - oder gymnasiale Maturität oder Fachmaturität und 12-monatiges Praktikum im Bereich der Lebensmittelverarbeitung
 - und Anstellung in einem Lebensmittelunternehmen
- Strickhof:
- EFZ als Lebensmitteltechnologe/in und mind. 2 Jahre Berufserfahrung zu mind. 50%
 - oder EFZ in einem verwandten Beruf, z.B. Milchtechnologe/-login EFZ, Koch/Köchin EFZ, Bäcker/in EFZ, Müller/in EFZ, und mehrere Jahre Berufserfahrung in der Lebensmittelindustrie zu mind. 50%
 - und 50%-Anstellung in einem Lebensmittelunternehmen

Anforderungen

- Freude am Umgang mit Lebensmitteln, modernen Produktionsanlagen und Verpackungsmaschinen
- Interesse an Biologie, Chemie und Physik
- technisches Verständnis
- marketingorientiertes Denken
- gute Beobachtungsgabe
- guter Geruchs- und Geschmackssinn
- keine Allergien gegen Rohstoffe, Metalle oder Reinigungsmittel
- Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten

Weiterbildung

Kurse

Angebote von Fach- und Berufsfachschulen sowie von Fachverbänden

Fachhochschule

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

Nachdiplomstufe

Angebote von höheren Fachschulen und Fachhochschulen, z. B. CAS Food Product and Sales Management, CAS Nutrition for Disease Prevention and Health, MAS Excellence in Food oder MAS Ernährung und Gesundheit.

Berufsverhältnisse

Lebensmitteltechnikerinnen und Lebensmitteltechniker arbeiten im Team mit verschiedenen Berufsgruppen, z. B. mit Bäckerinnen, Metzgern oder Lebensmitteltechnologinnen. Sie arbeiten ausserdem mit Lebensmittelingenieuren, Biotechnologieingenieurinnen, Chemikern sowie mit technischen Diensten und Informatikdiensten wie Mechanikern, Informatikerinnen oder Automatikern zusammen. Es gehört zu ihrem Arbeitsalltag, Maschinenlärm und verschiedene Gerüche aushalten.

Lebensmitteltechnikerinnen und Lebensmitteltechniker üben ihre Tätigkeit hauptsächlich in Industriebetrieben aus, die Produkte entwickeln, verarbeiten, kontrollieren und aufbewahren. Das können zum Beispiel Käsereien, Molkereien, Schokoladenfabriken, Bäckereien, Metzgereien oder Fischgeschäfte sein. Sie übernehmen Positionen im mittleren Management der Lebensmittelindustrie. Die Berufsleute können beispielsweise als Assistent einer Produktionsleitung, Betriebsleiterin bei einem Lebensmittel-Grossverteiler, Qualitätsmanager oder Mitarbeitende in Forschung und Entwicklung arbeiten.

Weitere Informationen

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

Höhere Fachschule für
Lebensmitteltechnologie
1725 Posieux
www.grangeneuve.ch

Strickhof
8315 Lindau
www.strickhof.ch

Allgemeine Informationen:
www.berufsberatung.ch

Verwandte Berufe

Berufsfeld / SD

Agro-Techniker/in HF

1 / 0.130.17.0