

Höhere Fachschule (HF)

Berufsfeld 2
Nahrung

Tätigkeiten

Technikerinnen und Techniker HF Lebensmitteltechnologie sind Fach- und Führungskräfte in Betrieben der industriellen Lebensmittelherstellung. Sie entwickeln Rezepturen für Getränke oder Nahrungsmittel und sind für den gesamten Produktionsprozess zuständig.

Der neue Rahmenlehrplan ist seit 31.10.2022 in Kraft. Diese Berufsbeschreibung wird nächstens aktualisiert.

Technikerinnen HF Lebensmitteltechnologie verfügen über umfangreiche Kenntnisse der gesamten Lebensmittelpalette. Dazu gehören Backwaren, Bier, Convenience-Produkte, Fleischerzeugnisse, Getränke, Schokolade sowie Trocken- und Zuckerwaren. Neben fundiertem Fachwissen verfügen sie über berufliche Erfahrung und Kompetenzen im Qualitäts-, Sicherheits- und Umweltmanagement.

Zur Entwicklung neuer Lebensmittel erarbeiten Techniker HF Lebensmitteltechnologie Rezepturen. Dabei kann es sich um einen Auftrag der Kundschaft oder um die Lancierung eines neuen Produkts handeln, beispielsweise aus den Bereichen Convenience Food oder Getränke. Sie besorgen die nötigen Rohstoffe, kalkulieren die Mengen, legen die Produktionsschritte fest und lassen Proben herstellen. Danach prüfen sie diese in Bezug auf Haltbarkeit, Geschmack, Aussehen, Nährwert und Qualität sowie auf ökologische und wirtschaftliche Kriterien und dokumentieren die Versuche. Aus den Ergebnissen leiten sie das weitere Vorgehen ab.

Im Herstellungsbereich planen Technikerinnen HF Lebensmitteltechnologie die Produktion. Sie überwachen die Verarbeitung durch computergestützte Maschinen und Anlagen und beheben auftretende Störungen. Mit ihrem Team überprüfen sie die Qualität anhand von chemischen, mikrobiologischen und sensorischen Analysen. Sie erarbeiten ausserdem Massnahmen zur Optimierung von Qualitäts-, Sicherheits- und Umweltfragen in den Bereichen Produktion, Verpackung und Lagerung von Lebensmitteln. Zudem sorgen sie für die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften und achten auf einen geringen Rohstoffverbrauch.

Techniker HF Lebensmitteltechnologie erstellen Marktstudien. Sie erkennen Veränderungen im Markt und analysieren diese. Bei Bedarf nehmen sie Anpassungen bei der Weiterentwicklung von Lebensmitteln vor. Sie arbeiten mit Ingenieuren, Prozess- und Produktionsleitern aus der Lebensmitteltechnologie zusammen und bilden ein wichtiges Bindeglied zwischen Direktion und technischem Personal. Als Führungskräfte instruieren sie Mitarbeitende und setzen sie fach- und sachgerecht ein.

Ausbildung

Grundlage

MiVo-HF vom 11.9.2017 (Stand 1.11.2020) und eidg. genehmigter Rahmenlehrplan vom 24.11.2010 (Stand 14.10.2015)

Bildungsangebote

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

Dauer

3 Jahre, berufsbegleitend

Fächer

Z. B. Strickhof:

- Lebensmittelwissenschaft und Lebensmitteltechnologie
- Qualitätssicherung, Marketing
- Personal- und Unternehmensführung
- Betriebswirtschaftliche Methoden und Anwendungen

Zudem Projekt- und Forschungsarbeiten, Kurzvorträge und Konzeptarbeiten sowie Exkursionen.

Abschluss

Eidg. anerkannter Titel "dipl. Techniker/in HF Lebensmitteltechnologie"

Voraussetzungen

Für Grangeneuve-Posieux gilt:

- Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis in der Lebensmittelbranche
- oder
- Gymnasiale Maturität oder Fachmaturität
- 12-monatiges Praktikum im Bereich der Lebensmittelverarbeitung

Für den Strickhof gilt:

- eidg. Fähigkeitszeugnis als Lebensmitteltechnologe/in
- mind. 2 Jahre Berufserfahrung zu mind. 50 Prozent
- oder
- eidg. Fähigkeitszeugnis in verwandtem Beruf (z.B. Milchtechnologe/-login EFZ, Koch/Köchin EFZ, Bäcker/in EFZ, Müller/in EFZ)
- mehrere Jahre Berufserfahrung in der Lebensmittelindustrie zu mind. 50 Prozent

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

Z. B. Bachelor of Science (FH) Lebensmitteltechnologie, Getränketechnologie oder Ernährung, Bachelor of Science (FH) Biotechnologie, Bachelor of Science (FH) Life Technologies. Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen

Nachdiplomstufe

Angebote von höheren Fachschulen und Fachhochschulen, z. B. Certificate of Advanced Studies (CAS) Food Quality Insight, CAS Food Responsibility, CAS Food Product and Sales Management, Master of Advanced Studies (MAS) Umwelttechnik oder Umweltmanagement, Master of Business Administration (MBA) Unternehmensführung

Berufsverhältnisse

Technikerinnen und Techniker HF Lebensmitteltechnologie arbeiten im mittleren Kader in der Produktion, der Entwicklung oder der Qualitätssicherung. Sie sind in der Rohstoffauswahl, der Lagerbewirtschaftung und in der Kundenberatung tätig. Im Auftrag der kantonalen Gesundheitsdepartemente arbeiten sie auch als Lebensmittelinspektoren- oder inspektorinnen. Nach zwei Jahren Berufspraxis können sie den europäisch anerkannten Titel "Ingenieur/in EurEta" beantragen.

Weitere Informationen

Arbeitsgemeinschaft
Lebensmitteltechnologe -
Communauté de travail TDA
3074 Muri b. Bern
Telefon: +41 31 352 11 88
www.lebensmitteltechnologe.ch

Höhere Fachschule für
Lebensmitteltechnologie
1725 Posieux
Telefon: +41 26 305 57 00
www.grangeneuve.ch

Strickhof
Höhere Berufsbildung
Lebensmitteltechnologie
8315 Lindau
Telefon: +41 58 105 98 06
www.strickhof.ch

Fachzeitschriften:
"foodaktuell"
"Lebensmittel-Technologie"
"Lebensmittel-Industrie"

Allgemeine Informationen:
www.berufsberatung.ch

Verwandte Berufe

Berufsfeld / SD

Agro-Techniker/in HF

1 / 0.130.17.0