orientation
.ch

Brau- und Getränketechnologe EFZ
Brau- und Getränketechnologin EFZ

Nahrung

Als Brau- und Getränketechnologin oder Brau- und Getränketechnologe stellst du aus Rohstoffen Biere und Getränke her. Du bist für den gesamten Produktionsprozess verantwortlich – von der Annahme der Rohstoffe bis zur Verpackung der Produkte. Du bedienst analoge und digitale Anlagen und überprüfst die Qualität der Produkte.

Aufgaben

Waren bestellen und entgegennehmen

- Rohstoffe bestellen
- Gewicht und Qualität der eingehenden Waren kontrollieren
- Waren lagern und dabei sicherstellen, dass die Luftfeuchtigkeit, Temperatur und Lichtverhältnisse stimmen
- Proben aus den Lieferungen nehmen und überprüfen, zum Beispiel das Aussehen, den Geschmack sowie chemische und mikrobiologische Eigenschaften

Industrielle Produktion durchführen

- Rohstoffe, Zusatzstoffe, Hilfsstoffe und Verpackungsmaterial vorbereiten
- Anlagen vorbereiten und einstellen, um Bier und Getränke herzustellen
- Produktion überwachen und dokumentieren
- Getränke konzentrieren, filtern, verarbeiten und die Mischreihenfolge festlegen
- Konservierungstechniken verwalten

Produkte verpacken

- Abfüllen und Verpacken überwachen, zum Beispiel in Flaschen, Dosen oder Fässer
- Verpackungsmaschinen richtig einstellen und an die Grösse der Produkte anpassen
- fertige Produkte kontrollieren, zum Beispiel auf Gewicht, Versiegelung oder Etikette
- Versandeinheiten kontrollieren
- Hygienevorschriften einhalten und dafür sorgen, dass die Anlagen, Räume und Werkzeuge sauber sind
- Maschinen nach dem Ende der Produktion abschalten

Anlagen warten

- Maschinen und Geräte einstellen und überwachen, zum Beispiel auf Geschwindigkeit, Temperatur oder Druck
- technische Anlagen und Systeme warten
- Störungen erkennen, erforderliche Massnahmen ergreifen und Störungen beheben
- Nebenprodukte und Abfälle aus der Lebensmittelproduktion trennen, um sie zu entsorgen oder zu recyclen
- Prozesse verbessern, damit die Produktion effizienter wird

Arbeitsumgebung

Als Brau- und Getränketechnologin oder Brau- und Getränketechnologe arbeitest du in einer Umgebung mit starken Gerüchen, schwankenden Temperaturen, hoher Luftfeuchtigkeit und Lärm von Maschinen. Wegen der Hygienevorschriften trägst du spezielle Schutzkleidung. Viele Unternehmen arbeiten im Schichtbetrieb, einige auch in der Nacht.

In der Regel bist du in Betrieben der Lebensmittelindustrie tätig, findest aber auch in anderen verwandten Branchen Stellen. Du kannst in der Warenkontrolle, Qualitätskontrolle, Produkt- und Verfahrensentwicklung oder in der Produktionsplanung arbeiten. Mit entsprechender Erfahrung kannst du Führungspositionen übernehmen.

Anforderungen und Interessen

Anforderungen

- Sinn für Hygiene und Sauberkeit
- Ausgeprägter Geschmacks- und Geruchsinn
- Teamfähigkeit
- Flair für Zahlen
- Systematische Arbeitsweise
- Technisches Verständnis
- Schnelle Arbeitsweise
- Körperliche Widerstandsfähigkeit

Interessen

- Mit Nahrungsmitteln arbeiten
- Mit Maschinen arbeiten
- Experimentieren, forschen
- Genau arbeiten

Ausbildung

Die Ausbildung wird als Lehre in einem Betrieb gemacht.

Betrieb	Schule	Überbetriebliche Kurse

Praktische Ausbildung in einem Betrieb der Lebensmittelindustrie

Blockkurse von 10 Wochen pro Jahr an der Berufsfachschule Strickhof, Wädenswil (ZH)

Wädenswil: 10-15 Tage während 3 Jahren, je nach Schwerpunkt

Dauer

3 Jahre

Schwerpunkte

- Bier
- Getränke

Zulassung

- obligatorische Schule abgeschlossen
- einige Betriebe verlangen einen Eignungstest

Berufsmaturität

Bei sehr guten schulischen Leistungen können die Lernenden zusätzlich die Berufsmaturitätsschule besuchen.

Abschluss

Brau- und Getränketechnologe / Brau- und Getränketechnologin EFZ

Weiterbildung

Kurse

Angebote von der **Arbeitsgemeinschaft Lebensmitteltechnologen (AG LMT)** (https://lebensmitteltechnologe.ch/kurse-und-veranstaltungen/)

Zusatzlehre

Als Brau- und Getränketechnologin oder Brau- und Getränketechnologe kannst du in der Regel eine verkürzte Lehre als **Lebensmitteltechnologe/-login EFZ** (https://berufsberatung.ch/de/berufe/lebensmitteltechnologe-login-efz) machen.

Berufsprüfung

- **Lebensmitteltechnologe/-login BP** (https://berufsberatung.ch/de/berufe/lebensmitteltechnologe-login-bp)

Höhere Fachprüfung

- Lebensmitteltechnologe/-login HFP

Höhere Fachschule

- **Lebensmitteltechniker/in HF** (https://berufsberatung.ch/de/berufe/lebensmitteltechniker-in-hf)

Fachhochschule

- Bachelor of Science in **Lebensmitteltechnologie** (https://berufsberatung.ch/de/studienrichtungen/lebensmittelwissenschaften)
- Bachelor of Science in **Life Science** (https://berufsberatung.ch/de/studienrichtungen/biotechnologie)

Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

Ähnliche Berufe

Beruf
Lebensmitteltechnologe/-login EFZ

https://orientation.ch/fr/de/berufe/lebensmitteltechnologe-login-efz

Beruf
Milchtechnologe/-login EFZ

https://orientation.ch/fr/de/berufe/milchtechnologe-login-efz

Weitere Infos

Swissdoc Nummer

0.210.54.0

Weiterführende Links

Arbeitsgemeinschaft Lebensmitteltechnologen (AG LMT) (https://www.lebensmitteltechnologe.ch)

Gesetzliche Grundlagen (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/21419?lang=de)