orientation
.ch

Lebensmitteltechnologin EFZ
Lebensmitteltechnologe EFZ

Nahrung

Als Lebensmitteltechnologin oder Lebensmitteltechnologe verarbeitest du Rohstoffe zu Lebensmitteln wie Backwaren, Fertigprodukten, Schokolade, Süsswaren und Trockenprodukten. Du bist für den gesamten Produktionsprozess verantwortlich, bedienst grosse Anlagen und greifst bei Problemen im Produktionsablauf ein. Ausserdem führst du Qualitätskontrollen durch und koordinierst die Arbeit im Team.

Aufgaben

Waren bestellen und entgegennehmen

- Rohstoffe bestellen
- Waren auf Gewicht und Qualität kontrollieren und bei der Lagerung schauen, dass die Luftfeuchtigkeit, Temperatur und Lichtverhältnisse für das Produkt stimmen
- Proben nehmen aus den Lieferungen und zum Beispiel das Aussehen, den Geschmack sowie chemische und mikrobiologische Eigenschaften prüfen

Industrielle Produktion durchführen

- Mitarbeitende beaufsichtigen, etwa beim Sortieren, Reinigen und Schneiden von Lebensmitteln
- Anlagen einrichten und starten, zum Beispiel Anlagen zum Mischen, Trocknen oder Kochen
- Produktion überwachen und dokumentieren
- Richtlinien für Hygiene und Sauberkeit einhalten und Maschinen nach dem Ende der Produktion abschalten

Waren lagern und verpacken

- Lebensmittel konservieren und tiefkühlen
- Lebensmittel abfüllen und verpacken, zum Beispiel in Dosen, Beutel oder Schachteln
- Einstellungen der Verpackungsanlagen an neue Produkte anpassen
- Verpackungen und Versandeinheiten überprüfen, beispielsweise auf das Endgewicht oder die Festigkeit

Anlagen warten

- Maschinen und Geräte einstellen und überwachen, zum Beispiel auf Geschwindigkeit, Temperatur, Zeit und Druck
- an Wartung der technischen Anlagen und der Versorgungssysteme mitarbeiten
- Fehler und Sörungen erkennen und sie beheben
- Nebenprodukte und Abfälle aus der Lebensmittelproduktion trennen und sie recyclen oder entsorgen
- Produktionsabläufe gemäss Vorgaben des Unternehmens verbessern

Arbeitsumgebung

Als Lebensmitteltechnologin oder Lebensmitteltechnologe arbeitest du in Teams in Produktionsräumen oder Labors. Dabei musst du mit verschiedenen Gerüchen der Lebensmittel und dem Lärm der Anlagen umgehen können. In den Produktionsräumen kann es kalt, heiss oder feucht sein. Viele Unternehmen arbeiten im Schichtbetrieb, einige auch in der Nacht. Die Arbeitszeiten sind daher oft unregelmässig. Du bist verpflichtet, die Hygienevorschriften strikt einzuhalten und geeignete Arbeitskleidung zu tragen.

Du arbeitest in Unternehmen der Lebensmittelindustrie, in kleinen, mittleren und grossen Betrieben, auch in internationalen Unternehmen. Du kannst die Kenntnisse aus der Lehre nach einer gewissen Einarbeitungszeit auch in anderen Branchen der Lebensmittelindustrie anwenden. Du findest Einsatzmöglichkeiten in der Warenkontrolle und Qualitätssicherung, in der Produkt- und Verfahrensentwicklung oder in der Produktion. Nach einigen Jahren Berufserfahrung kannst du auch ein Team leiten. Die Berufsaussichten in der Lebensmittelindustrie im In- und auch Ausland sind gut.

Anforderungen und Interessen

Anforderungen

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

Interessen

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

Ausbildung

Die Ausbildung wird als Lehre in einem Betrieb gemacht.

Betrieb

Praktische Ausbildung in einem Betrieb der Lebensmittelindustrie

Schule

Blockkurse von ca. 10 Wochen pro Jahr an der Berufsfachschule Strickhof in Wädenswil (ZH)

Überbetriebliche Kurse

Berufsfachschule Strickhof: 7-10 Tage während 3 Jahren je nach Fachrichtung

Vollzeitschule

Alle Schulen
https://orientation.ch/fr/recherche/formations?profession=57106&language=5241

Dauer

3 Jahre

Fachrichtungen

- Backwaren
- Convenience
- Schokolade und Zuckerwaren
- Trockenwaren

Zulassung

obligatorische Schule abgeschlossen

Berufsmaturität

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

Abschluss

Lebensmitteltechnologe / Lebensmitteltechnologin EFZ

Weiterbildung

Kurse

Kurse vom Verband **Arbeitsgemeinschaft Lebensmitteltechnologen (AG LMT)** (https://lebensmitteltechnologe.ch/kurse-und-veranstaltungen/)

Berufsprüfung

- Lebensmitteltechnologe/-login BP

Höhere Fachprüfung

- Lebensmitteltechnologe/-login HFP

Höhere Fachschule

- Lebensmitteltechniker/in HF

Fachhochschule

- Bachelor of Science in Lebensmitteltechnologie

Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

Ähnliche Berufe

Beruf
Fleischfachmann/-frau EFZ

https://orientation.ch/fr/de/berufe/fleischfachmann-frau-efz

Beruf
Müller/in EFZ

https://orientation.ch/fr/de/berufe/mueller-in-efz

Beruf
Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ

https://orientation.ch/fr/de/berufe/baecker-in-konditor-in-confiseur-in-efz

Beruf
Brau- und Getränketechnologe/-login EFZ

https://orientation.ch/fr/de/berufe/brau-und-getraenketechnologe-login-efz

Beruf
Milchtechnologe/-login EFZ

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

Weitere Infos

Swissdoc Nummer

0.210.18.0

Weiterführende Links

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

Gesetzliche Grundlagen (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/21418?lang=de)