

**Berufliche Grundbildung****Tätigkeiten**

**Lebensmittelpraktiker/innen arbeiten in einem Betrieb der Lebensmittelindustrie. Sie stellen Lebensmittel her und verpacken diese. Dabei bedienen und überwachen sie Maschinen. Es ist wichtig, dass sie die Hygienevorschriften einhalten.**

Lebensmittelpraktiker/innen arbeiten in Industriebetrieben, wo Nahrungsmittel und Getränke hergestellt werden. Aus Rohstoffen wie zum Beispiel Zucker, Kaffee, Kakaobohnen, Mehl und Früchten machen sie Getränke, Backwaren, Konfitüren oder Schokolade. Sie stellen aber auch Suppen, Saucen, Salate, Teigwaren und Fertiggerichte her.

Bevor sie mit der Herstellung anfangen, nehmen Lebensmittelpraktiker/innen die Rohstoffe entgegen und prüfen, ob die Qualität gut ist. Wenn das der Fall ist, stellen sie die Produktionsanlage richtig ein, wägen die Zutaten ab und mischen diese in grosse Mischmaschinen.

Lebensmittelpraktiker/innen arbeiten mit verschiedenen Maschinen. Sie verfolgen und kontrollieren den Produktionsverlauf genau. Wenn bei der Herstellung Probleme auftreten, schreiten sie ein, stoppen die Maschinen und stellen sie neu ein. Die fertigen Lebensmittel werden von ihnen auf Farbe, Geruch und Geschmack kontrolliert. Die Überprüfung der Qualität ist ebenso wichtig wie die Kontrolle der Anlagen, denn Fehler kosten den Betrieb viel Geld.

Bei ihrer Arbeit werden Lebensmittelpraktiker/innen von Lebensmitteltechnologern und -technologinnen EFZ unterstützt. Wenn Störungen auftreten, beheben sie diese selbstständig und informieren wenn nötig ihre Chefin oder ihren Chef.

Lebensmittelpraktiker/innen müssen sehr auf die Hygiene und Sauberkeit achten. Sie gehen sorgfältig mit den Rohstoffen und Maschinen um. Wenn ein Produkt fertig ist, reinigen sie die Geräte und Anlagen, die verwendet wurden. Es ist auch wichtig, dass sie die Regeln zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheits- und Umweltschutz einhalten.

**Berufsfeld 2**  
Nahrung**Ausbildung****Grundlage**

Eidg. Verordnung vom  
25.7.2007

**Dauer**

2 Jahre

**Bildung in beruflicher Praxis**

In einem Betrieb der  
Lebensmittelindustrie

**Schulische Bildung**

10 einwöchige Blockkurse à 36  
Lektionen an der Berufsfach-  
schule Strickhof, Au/Wädenswil

**Berufsbezogene Fächer**

- Rohstoffe und Zwischenfabrikate
- Maschinen und Anlagen
- Industrielle Lebensmittelherstellung
- Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Umweltschutz

**Abschluss**

Eidg. Berufsattest "Lebensmittelpraktiker/in EBA"

---

## Voraussetzungen

### Vorbildung

- abgeschlossene Volksschule

### Anforderungen

- Freude am Umgang mit Lebensmitteln
- handwerkliches Geschick
- guter Geruchs- und Geschmackssinn
- Freude an der Arbeit mit Maschinen
- sauberes und hygienisches Arbeiten
- gesund und belastbar
- nicht empfindlich gegenüber Wärme, Feuchtigkeit und Kälte
- keine Allergien (gegen Reinigungsmittel, Rohstoffe, Metalle usw.)
- Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten

---

## Weiterbildung

### Kurse

Angebote von Verbänden der Lebensmittelindustrie sowie von Berufsfachschulen

### Lebensmitteltechnologie/-login EFZ

Lebensmittelpraktiker/innen EBA können eine verkürzte Grundbildung als Lebensmitteltechnologie/-login EFZ absolvieren (Einstieg ins 2. Grundbildungsjahr). Danach sind die gleichen Weiterbildungen möglich wie für Lebensmitteltechnologie/-login EFZ.

---

## Berufsverhältnisse

Lebensmittelpraktiker/innen arbeiten in Industriebetrieben und stellen Nahrungsmittel oder Getränke her. Ihre Arbeit verrichten sie meistens im Stehen. Ihre Arbeitszeiten sind unregelmässig.

---

## Weitere Informationen

Arbeitsgemeinschaft  
Lebensmitteltechnologien -  
Communauté de travail TDA  
3074 Muri b. Bern  
Telefon: +41 31 352 11 88  
[www.lebensmitteltechnologie.ch](http://www.lebensmitteltechnologie.ch)

Strickhof  
Lebensmitteltechnologie &  
Hortikultur  
8804 Au ZH  
Telefon: 058 105 94 00  
[www.strickhof.ch](http://www.strickhof.ch)

Allgemeine Informationen:  
[www.berufsberatung.ch](http://www.berufsberatung.ch)

Lehrstellensuche:  
[www.berufsberatung.ch/lena](http://www.berufsberatung.ch/lena)

---

## Verwandte Berufe

Berufsfeld / SD

---

Milchpraktiker/in EBA	2 / 0.210.45.0
Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EBA	2 / 0.210.50.0
Fleischfachassistent/in EBA	2 / 0.210.47.0