

Höhere Fachprüfung (HFP)**Tätigkeiten****Lebensmitteltechnologinnen und Lebensmitteltechnologe mit eidg. Diplom übernehmen Fach- und Führungsaufgaben im gesamten Produktionsprozess sowie im betriebswirtschaftlichen Bereich der industriellen Lebensmittelherstellung.**

Lebensmitteltechnologinnen mit eidg. Diplom arbeiten eng mit Fachleuten aus der Produktentwicklung zusammen. Diese liefern ihnen Rezepte, die als Basis für die Verarbeitung und Veredlung von Rohstoffen dienen. Lebensmitteltechnologinnen leiten die technischen Umstellungen an den Anlagen ein, überwachen die Testläufe und leiten den Produktionsstart ein.

Lebensmitteltechnologe mit eidg. Diplom beschaffen die nötigen Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe und verhandeln mit den Lieferanten über Preise, Termine und Qualitätsmerkmale. Damit die hohen Anforderungen am Produktionsprozess gewährleistet werden können, gehört das Qualitätsmanagement zu ihren Kernaufgaben. Sie sind sowohl mit technischen als auch mit mikrobiologischen und biochemischen Prozessen vertraut und können diese wirtschaftlich in der Lebensmittelproduktion einsetzen.

Lebensmitteltechnologinnen mit eidg. Diplom überwachen die verschiedenen Herstellungs-, Fertigungs- und Konservierungsverfahren. Regelmässig überprüfen sie auch die computergestützten Produktionsanlagen. Falls technische Störungen an Mess- und Regelsystemen auftreten, analysieren sie deren Ursachen und ergreifen Sofortmassnahmen. Für die Herstellung neuer Produkte müssen teilweise neue Anlagen angeschafft werden. Bei Verhandlungen sowie bei Einführung der Anlagen tragen Lebensmitteltechnologin die Verantwortung.

Lebensmitteltechnologe mit eidg. Diplom sind auch für betriebswirtschaftliche Arbeiten zuständig. Sie berechnen Produktionsergebnisse und werten die Erträge aus. Sie beobachten den Absatz der hergestellten Produkte auf dem Markt und entwerfen Marketingkonzepte. Ausserdem setzen sie sich mit allfälligen neuen Investitionen auseinander. In der End- und Produktkontrolle sorgen sie für die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen durch das Personal.

Lebensmitteltechnologinnen mit eidg. Diplom führen das Personal. Sie erstellen Weisungen für die Mitarbeitenden zur Verhütung von Unfällen am Arbeitsplatz und zum Gesundheits- sowie Umweltschutz. Sie fördern ihre Mitarbeitenden und setzen sie sach- und fachgerecht ein. Je nach Einsatzgebiet übernehmen sie auch die Betreuung von wichtigen Kundinnen.

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

Eidg. genehmigte Prüfungsordnung vom 21.4.2009

Prüfungsvorbereitung

Die für die Prüfung erforderlichen Qualifikationen werden in der Regel in Form von Kursen erworben. Prüfungsordnung und Wegleitung sind bei der Arbeitsgemeinschaft Lebensmitteltechnologe LMT AG erhältlich.

Bildungsangebote

Berufsbildungszentren Strickhof, Au/Wädenswil

Dauer

1 Jahr, berufsbegleitend (2 Blockkurse à je 2 Wochen, total 18 Tage)

Fächer

- Berufskunde
- Betriebswirtschaft und Marketing
- Personalmanagement

Abschluss

"Lebensmitteltechnologe/-login mit eidg. Diplom"

Voraussetzungen

Bei Prüfungsantritt erforderlich:

- eidg. Fachausweis als Lebensmitteltechnologe/-login oder gleichwertiger Ausweis
- und
- mind. 4 Jahre Berufspraxis in der Funktion als Lebensmitteltechnologe/-login

Anforderungen

- Freude am Umgang mit Lebensmitteln und Maschinen
- technisches Verständnis
- ausgeprägter Geruchs- und Geschmackssinn
- keine Allergien
- saubere Arbeitsweise und Sinn für Hygiene
- gute Gesundheit

Weiterbildung

Kurse

Angebote von Fach- und Berufsfachschulen in Zusammenarbeit mit der Arbeitsgemeinschaft Lebensmitteltechnologen AG LMT

Höhere Fachschule

z. B. dipl. Techniker/in HF, Fachrichtung Lebensmitteltechnologie

Fachhochschule

Studiengänge in verwandten Fachbereichen, z. B. Bachelor of Science (FH) in Lebensmitteltechnologie, Bachelor of Science (ZFH) in Biotechnologie, Bachelor of Science (FH) in Life Technologies usw.

Nachdiplomstufe

Angebote von höheren Fachschulen und Fachhochschulen, z. B. Certificate of Advanced Studies (CAS) in Food Quality Insight, Executive MBA in Unternehmensführung usw.

Spezialisierung

Lebensmittelinspektor/in (im Auftrag der kantonalen Gesundheitsdepartemente)

Berufsverhältnisse

Für Lebensmitteltechnologinnen und -technologe mit eidg. Diplom bieten sich in der Lebensmittelindustrie im In- und Ausland interessante berufliche Perspektiven als Sektor/Bereichs- oder Abteilungsleiter/in. Einsatzgebiete finden sie in der Fabrikations- und Produktionsleitung der Lebensmittelindustrie, in der Produktionsplanung, Qualitätskontrolle und Qualitätssicherung. Zusätzliche Möglichkeiten bestehen im Produktmanagement, im Marketing oder im Verkauf.

Weitere Informationen

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

Strickhof
Lebensmitteltechnologie und
Hortikultur
8804 Au ZH
Telefon: +41 58 105 94 00
www.strickhof.ch

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

Allgemeine Informationen:
www.berufsberatung.ch

Verwandte Berufe

Berufsfeld / SD

Milchtechnologe/-login (HFP)	2 / 0.210.43.0
Metzgermeister/in (HFP)	2 / 0.210.21.0
Betriebsleiter/in Bäckerei-Konditorei-Confis...	2 / 0.210.35.0