

Berufsprüfung (BP)**Tätigkeiten**

Lebensmitteltechnologe/-loginnen mit eidg. Fachausweis arbeiten in industriellen Betrieben der Lebensmittelherstellung. Sie übernehmen Führungsfunktionen als Gruppen- oder Teamleiter/-innen und sind für den gesamten Produktionsprozess verantwortlich.

Lebensmitteltechnologinnen mit eidg. Fachausweis stellen Lebensmittel in einem Industriebetrieb her. Sie sind für den gesamten Bereich des Produktionsprozesses verantwortlich und gewährleisten durch ihr Fachwissen eine hochwertige Verarbeitung der Produkte.

Lebensmitteltechnologe mit eidg. Fachausweis prüfen die Qualität der Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe. Während der Produktion veredeln und verarbeiten sie die Lebensmittel nach vorgegebenen Rezepten. Ausserdem beurteilen sie, ob Herstellungsverfahren wie Kühlen, Einfrieren, Konzentrieren sowie Trocknen im Produktionsprozess optimiert und Misch- oder andere Techniken eingesetzt werden können. Für diese Beurteilungen müssen sie über Wissen zu den mikrobiologischen und chemischen Prozessen bei Lebensmitteln verfügen.

Lebensmitteltechnologinnen mit eidg. Fachausweis übernehmen die technologische Verantwortung für die Produktionsprozesse. Sie kennen die Funktionen von Mess- und Regeltechniken sowie der Energieträger Wasser, Wasserdampf, Elektrizität und Kühlmittel. Treten technische Störungen auf, analysieren sie die Ursache des Problems, beheben leichtere Störungen an den Anlagen selbst oder leiten die nötigen Lösungsmassnahmen ein.

Lebensmitteltechnologe mit eidg. Fachausweis befassen sich auch mit betriebswirtschaftlichen Aufgaben. So analysieren sie zum Beispiel die Betriebsdaten der Produktion und optimieren die Produktionsabläufe. Neben der Prozessorganisation sind sie auch für den Arbeitseinsatz der Mitarbeitenden in ihrem Team/Bereich zuständig und kennen sich mit Mitarbeitervorschriften aus.

Als Teamleiterinnen bilden Lebensmitteltechnologinnen mit eidg. Fachausweis Lernende aus und setzen ihre Mitarbeitenden sach- und fachgerecht ein. Sie instruieren ihr Team über die Vorschriften zu Arbeits-, Gesundheits- und Umweltschutz und achten darauf, dass diese befolgt werden. Zudem achten sie darauf, dass Hygiene-, Reinigungs- und Desinfektionsvorschriften eingehalten werden.

**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. Die Prüfungsordnung und Wegleitung sind bei der Arbeitsgemeinschaft Lebensmitteltechnologe AG LMT erhältlich.

Bildungsangebote

Berufsbildungszentren Strickhof, Au/Wädenswil

Dauer

1 Jahr, berufsbegleitend (2 Blockkurse à je 3 Wochen, total 30 Tage)

Fächer

- Allgemeine Branchenkunde
- Technik und Einkauf
- Produktion
- Qualität
- Personalwesen

Abschluss

"Lebensmitteltechnologe/-login mit eidg. Fachausweis"

Voraussetzungen

Bei Prüfungsantritt erforderlich:

- Abschluss einer beruflichen Grundbildung als Lebensmitteltechnologie/-login EFZ und mind. 2 Jahre Berufspraxis als Lebensmitteltechnologie/-login
oder
- Abschluss einer branchenverwandten 3-jährigen beruflichen Grundbildung und mind. 4 Jahre Berufspraxis, davon mindestens 2 Jahre als Lebensmitteltechnologie/-login
oder
- Abschluss einer anderen 3-jährigen beruflichen Grundbildung oder einer gleichwertigen Vorbildung und mind. 6 Jahre Berufspraxis, davon mindestens 4 Jahre als Lebensmitteltechnologie/-login

Anforderungen

- Freude am Umgang mit Lebensmitteln und Maschinen
- technisches Verständnis
- ausgeprägter Geruchs- und Geschmackssinn
- keine Allergien (gegen Reinigungsmittel, Rohstoffe, Metalle usw.)
- saubere Arbeitsweise und Sinn für Hygiene
- gute Gesundheit
- Bereitschaft zu flexibler Arbeitszeit

Weiterbildung

Kurse

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

Höhere Fachprüfung (HFP)

z. B. Lebensmitteltechnologie/-login mit eidg. Diplom

Höhere Fachschule

z. B. Dipl. Techniker 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.

Berufsverhältnisse

Für Lebensmitteltechnologien und -technologinnen mit eidg. Fachausweis bieten sich in der Lebensmittelindustrie im In- und Ausland interessante berufliche Perspektiven im mittleren Führungssegment. Einsatzgebiete finden sie in der Fabrikations- und Produktionsleitung der Lebensmittelindustrie, in der Produktionsplanung, Qualitätskontrolle und -sicherung.

Weitere Informationen

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

Milchtechnologie/-login (BP)	2 / 0.210.42.0
Betriebsleiter/in Fleischwirtschaft (BP)	2 / 0.210.19.0
Chef/in Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in (...)	2 / 0.210.31.0