

Höhere Fachschule HF

Berufsfeld 2  
Nahrung



### Tätigkeiten

**Techniker/innen HF Lebensmitteltechnologie sind Fach- und Führungskräfte in Betrieben der industriellen Lebensmittelherstellung. Sie entwickeln zum Beispiel Rezepturen für Getränke oder Nahrungsmittel und sind für den gesamten Produktionsprozess zuständig.**

Technikerinnen HF Lebensmitteltechnologie verfügen über umfangreiche Kenntnisse der gesamten Lebensmittelpalette. Dazu gehören Backwaren, Bier, Convenience-Produkte, Fleischerzeugnisse, Getränke, Schokolade sowie Trocken- und Zuckerwaren. Neben fundiertem Fachwissen verfügen sie über berufliche Erfahrung und Kompetenzen im Qualitäts-, Sicherheits- und Umweltmanagement.

Zur Entwicklung neuer Lebensmittel erarbeiten Techniker HF Lebensmitteltechnologie Rezepturen. Dabei kann es sich um einen Auftrag der Kundschaft oder um die Lancierung eines neuen Produkts bspw. aus den Bereichen Convenience Food oder Getränke handeln. Sie besorgen die nötigen Rohstoffe, kalkulieren die Mengen, legen die Produktionsschritte fest und lassen Proben herstellen. Danach prüfen sie diese in Bezug auf Haltbarkeit, Geschmack, Aussehen, Nährwert und Qualität sowie auf ökologische und wirtschaftliche Kriterien und dokumentieren die Versuche. Aus den Ergebnissen leiten sie das weitere Vorgehen ab.

Im Herstellungsbereich planen Technikerinnen HF Lebensmitteltechnologie die Produktion. Sie überwachen die Verarbeitung durch computergestützte Maschinen und Anlagen und beheben auftretende Störungen. Mit ihrem Team überprüfen sie die Qualität anhand von chemischen, mikrobiologischen und sensorischen Analysen. Sie erarbeiten ausserdem Massnahmen zur Optimierung von Qualitäts-, Sicherheits- und Umweltfragen in den Bereichen Produktion, Verpackung und Lagerung von Lebensmitteln. Zudem sorgen sie für die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften und achten auf einen geringen Rohstoffverbrauch.

Techniker HF Lebensmitteltechnologie erstellen Marktstudien. Sie erkennen Veränderungen im Markt und analysieren diese. Bei Bedarf nehmen sie Anpassungen bei der Weiterentwicklung von Lebensmitteln vor. Sie arbeiten mit Ingenieuren, Prozess- und Produktionsleitern aus der Lebensmitteltechnologie zusammen und bilden ein wichtiges Bindeglied zwischen Direktion und technischem Personal. Als Führungskräfte instruieren sie Mitarbeitende und setzen sie fach- und sachgerecht ein.

### Ausbildung

#### Grundlage

Verordnung des WBF über Mindestvorschriften für die Anerkennung von Bildungsgängen und Nachdiplomstudien der höheren Fachschulen vom 11.9.2017 und eidg. genehmigter RLP vom 24.11.2010

#### Bildungsangebote

- Höhere Fachschule für Lebensmitteltechnologie in Grangeneuve-Posieux (Unterrichtssprachen: Französisch und Deutsch)
- Strickhof, höhere Berufsbildung Lebensmitteltechnologie

#### Dauer

- Grangeneuve-Posieux: 2 Jahre Vollzeitstudium mit 2 Praktika in der Lebensmittelindustrie, Studienbeginn ist alle 2 Jahre
- Strickhof: 3 Jahre, berufsbegleitend

#### Fächer

Z. B. in Grangeneuve-Posieux:

- Produkte und Technologie
- Allgemeinbildung
- Sprachen und Kommunikation
- Human Resources
- Projektmanagement
- Qualität, Umwelt, Sicherheit
- Produktentwicklung
- Produktionsführung
- Marketing
- Entwicklung der Eigenkompetenz

#### Abschluss

Eidg. anerkannter Titel "dipl. Techniker/in HF Lebensmitteltechnologie"

---

## Voraussetzungen

Für Grangeneuve-Posieux gilt:

- Mindestalter 20 Jahre
- eidg. Fähigkeitszeugnis in der Nahrungsmittelbranche (z.B. Bäcker/in EFZ, Konditor/in-Confiseur/in EFZ, Lebensmitteltechnologe/-login EFZ, Milchtechnologe/-login EFZ, Müller/in EFZ, Koch/Köchin EFZ, Fleischfachmann/-frau EFZ, Weintechnologe/-login EFZ)

oder

- eidg. Fähigkeitszeugnis in einer anderen Branche und 12-monatiges Praktikum in der Nahrungsmittelbranche
- Berufsmaturität oder Bestehen der Aufnahmeprüfung

Für Strickhof gilt:

- eidg. Fähigkeitszeugnis als Lebensmitteltechnologe/in EFZ (prüfungsfreie Aufnahme)
  - mind. 2 Jahre Berufserfahrung
- oder
- eidg. Fähigkeitszeugnis in verwandtem Beruf (z.B. Milchtechnologe/-login EFZ, Koch/Köchin EFZ, Bäcker/in EFZ, Müller/in EFZ)
  - mehrere Jahre Berufserfahrung in der Lebensmittelindustrie
  - Aufnahme provisorisch, Aufnahmegespräch wird durchgeführt

---

## Weiterbildung

### Kurse

Angebote von Fach- und Berufsfachschulen sowie von Fachverbänden

### Fachhochschule

Z. B. Bachelor of Science (FH) Lebensmitteltechnologie, Getränke-technologie oder Ernährung, Bachelor of Science (FH) Biotechnologie, Bachelor of Science (FH) Life Technologies

### Nachdiplomstufe

Angebote von höheren Fachschulen und Fachhochschulen, z. B. Certificate of Advanced Studies (CAS) Food Quality Insight, CAS Food Responsibility, CAS Food Product and Sales Management, Master of Advanced Studies (MAS) Umwelttechnik oder Umweltmanagement, Master of Business Administration (MBA) Unternehmensführung

### Lebensmittelinspektor/in in einem kantonalen Labor

---

## Berufsverhältnisse

Techniker/innen HF Lebensmitteltechnologie arbeiten im mittleren Kader in der Produktion, der Entwicklung oder der Qualitätssicherung. Sie sind in der Rohstoffauswahl, der Lagerbewirtschaftung und in der Kundenberatung tätig. Im Auftrag der kantonalen Gesundheitsdepartemente arbeiten sie auch als Lebensmittelinspektoren respektive -inspektorinnen. Nach zwei Jahren Berufspraxis können sie den europäisch anerkannten Titel "Ingenieur/in EurEta" beantragen.

---

## 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)

Höhere Fachschule für  
Lebensmitteltechnologie  
1725 Posieux  
Telefon: +41 26 305 57 00  
[www.grangeneuve.ch](http://www.grangeneuve.ch)

Strickhof  
Höhere Berufsbildung  
Lebensmitteltechnologie  
8315 Lindau  
Telefon: +41 58 105 98 06  
[www.strickhof.ch](http://www.strickhof.ch)

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

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

---

## Verwandte Berufe

Berufsfeld / SD