

Lebensmitteltechniker/in



Berufsbeschreibung

Lebensmitteltechniker und Lebensmitteltechnikerin stellen verschiedenste Lebensmittel und Getränke her. Sie arbeiten in Unternehmen, wo Produkte der Lebensmittelindustrie in hoher Stückzahl hergestellt werden. Für die Produktion setzen sie computergesteuerte Maschinen, Abfüll- und Produktionsanlagen sowie Verpackungsanlagen ein.

Sie verarbeiten landwirtschaftliche Rohprodukte sowie Hilfs- und Zusatzstoffe. Angelieferte Rohstoffe prüfen sie auf Qualität und sorgen für eine korrekte Lagerung. Auf Basis von Rezepten stellen sie auf den Anlagen das gewünschte Produkt her. Sie richten die Anlage ein, nehmen Einstellungen vor und steuern die Prozesse vom Schaltpult aus. Sie überwachen die Produktion und nehmen Proben. Im Labor führen sie einfache chemische und mikrobiologische Analysen durch. Mit diesen Resultaten können sie die Verarbeitung optimal steuern und damit gute und gleichbleibende Qualität der Produkte erreichen. Bei Störungen während des Produktionsprozesses greifen sie sofort ein und treffen die notwendigen Maßnahmen.

Stets sind sie auch darauf bedacht, Sicherheits- und Hygienevorschriften einzuhalten. Sie sind vom Rohprodukt bis hin zum fertig verpackten Endprodukt für die Herstellung verantwortlich.

Anforderung

Freude an moderner Technik, technisches Verständnis, gute Auffassungs- und Beobachtungsgabe, Interesse für naturwissenschaftliche Vorgänge, Teamfähigkeit, Problemlösungsfähigkeit, Kommunikationsfähigkeit, Sorgfalt.

Ausbildung

- a) 3 1/2 Jahre Lehre in einem Unternehmen der Nahrungsmittelindustrie.
- b) 3 bzw. 4 Jahre Ausbildung an einer landwirtschaftlichen Schule oder an einer Schule für wirtschaftliche Berufe (Fachschule und höhere Schulen) im Bereich Ernährungswirtschaft.
- c) 5 Jahre Ausbildung an einer Höheren Lehranstalt für Lebensmitteltechnologie oder für Lebensmittel- und Biotechnologie.
- d) 6 bzw. 4 Semester: Studium an Fachhochschule oder Universität mit Bachelor- oder Master-Abschluss in Biotechnologie, Organic Business and Marketing, Bioengineering oder Ernährungswissenschaften.

Verwandt: Agrartechniker/in, Brau- und Getränketechniker/in, Destillateur/in, Diätologe/-login, Ernährungswissenschaftler/in, Maschinenbautechniker/in, Metallbearbeiter/in, Molkereifachmann/-frau, Obst- und Gemüsekonserverier/in, Produktionstechniker/in, Verfahrenstechniker/in.

Entwicklungsmöglichkeiten

- 2 Jahre Werkmeisterschule für Berufstätige mit der Fachrichtung Bio- und Lebensmitteltechnologie.
- 2 Semester berufsbegleitender Universitätslehrgang Qualitätsbeauftragte/r, Qualitätssicherung im chemischen Labor, Reinraumtechnik, Umweltgerechte Produktgestaltung.

Aufstieg: Vorarbeiter/in, Abteilungsleiter/in, Produktionsleiter/in, Meister/in, Biotechnologe/-login, Tissue Engineer.