

Lebensmitteltechnische/r Assistent/in



Berufsbeschreibung

Lebensmitteltechnische Assistentinnen und Assistenten arbeiten in der Nahrungsmittelindustrie, bei Genussmittelherstellern oder in Kontrolllaboren.

Sie entnehmen Proben von Rohstoffen und Lebensmitteln und prüfen diese mit mikrobiologischen oder chemischen Verfahren auf ihre Reinheit und Unbedenklichkeit hin. Sie analysieren die Zusatz- und Inhaltsstoffe oder die Zusammensetzung der Produkte.

Je nach dem wo die lebensmitteltechnischen Assistentinnen und Assistenten beschäftigt sind, arbeiten sie sehr eng mit Wissenschaftlern wie Chemikern oder Ingenieuren zusammen. In Kontrolllaboren führen sie Versuche durch, dokumentieren die Ergebnisse und erstellen Gutachten. Im produzierenden Gewerbe unterstützen sie die Entwicklung von besonders schonenden Herstellungsverfahren um die Lebensmittelqualität zu steigern oder kümmern sich um optimale Konservierungsmöglichkeiten. Dank der Arbeit der lebensmitteltechnischen Assistentinnen und Assistenten können die Verbraucher die Nahrungsmittel unbesorgt genießen.

Anforderung

Mittlerer Bildungsabschluss.

Interesse für Lebensmittel, Biologie, Chemie, gutes Gedächtnis, gute Beobachtungsgabe, keine Allergien, hohes Verantwortungsbewusstsein, Ausdauer, exaktes Arbeiten, gutes Geruchs- und Geschmacksempfinden.

Ausbildung

2 Jahre: Berufsfachschule.

Entwicklungsmöglichkeiten

Lebensmitteltechniker/in, Lebensmittelkontrolleur/in, Lebensmittelchemiker/in.