

Verfahrenstechniker/in für Getreidewirtschaft



Berufsbeschreibung

Ein Beruf mit Tradition und doch modernsten Arbeitsmitteln. Verfahrenstechniker und Verfahrenstechnikerin für die Getreidewirtschaft stellen entweder Lebensmittel her, z. B. verschiedene Mehlsorten, Grieß, Dunste, Vollkornprodukte, Gewürzpulver, in manchen Mühlen auch Mischfutter für Tiere oder Futter für Nutz-, Haus- und Zootiere bzw. Backmittel wie Getreideerzeugnisse, Zuckerstoffe oder Milcherzeugnisse.

Sie prüfen die angelieferten Rohprodukte und lagern sie bis zur Verarbeitung in Silo- und Speicheranlagen. Zur Herstellung der verschiedenen Produkte setzen sie vollautomatische Produktionsanlagen und Maschinen ein. Je nach Rezeptur richten sie die Anlagen ein, steuern die Prozesse und überwachen die Produktion. Laufend entnehmen und prüfen sie Proben, um gute Qualität zu gewährleisten. Sie sind vom Rohprodukt bis hin zum fertig verpackten Endprodukt für die Herstellung verantwortlich.

Sie arbeiten mit Maschinen- und Produktionstechnikern sowie Mitarbeitern des Labors zusammen. Die Berufsleute finden Tätigkeiten bei Mühlen, Mischfutterbetrieben, Betrieben für Silo- und Speicheranlagen und verschiedenen Nahrungsmittelherstellern.

Anforderung

Freude an Naturprodukten und am Umgang mit Maschinen, technisches Verständnis, Beobachtungsgabe und Reaktionsvermögen, exakte Arbeitsweise, Selbstständigkeit, Hygienebewusstsein, gute Konstitution.

Ausbildung

- a) 3 Jahre Lehre mit Schwerpunkt Getreidemüller, Backmittelhersteller oder Futtermittelhersteller.
- b) 5 Jahre Ausbildung an einer Höheren Lehranstalt für Lebensmitteltechnologie, Richtung Getreidewirtschaft und Biotechnologie.

Entwicklungsmöglichkeiten

- Weiterbildungskurse WIFI.
- 1 Jahr Vorbereitungskurs zur Meisterprüfung.
- 2 Jahre Werkmeisterschule für Berufstätige, Richtung Bio- und Lebensmitteltechnologie.
- Unistudium Lebensmittel- und Biotechnologie oder Verfahrenstechnik mit Bachelor-Abschluss.