

Fachkraft für Lebensmitteltechnik



Berufsbeschreibung

An leckeren Esswaren fehlt es uns nicht! Manchmal wird es sogar schwierig, etwas aus dem großen Angebot im Lebensmittelgeschäft auszuwählen. Die meisten dieser Lebensmittel werden nicht mehr in Kleinbetrieben, beim Bäcker, Fleischer usw. hergestellt, sondern in industrieller Großproduktion mit automatisierten Anlagen.

Die Fachkräfte für Lebensmitteltechnik kennen sämtliche Produktionsabläufe: von der Ankunft der Rohwaren bis hin zum fertig verpackten Produkt. Sie wissen, wie man die Rohprodukte richtig behandelt, lagert und verarbeitet. Sie richten die Maschinen und Anlagen für die unterschiedlichen Arbeitsabläufe ein, bedienen und überwachen sie.

Die fertigen Nahrungsmittel sollen jeweils ein bestimmtes Gewicht, eine bestimmte Menge und natürlich auch eine gute Qualität aufweisen. Auch das zu kontrollieren ist Aufgabe der Fachkräfte für Lebensmitteltechnik. Weiterhin sorgen sie durch rechtzeitiges Nachbestellen dafür, dass immer genügend Rohstoffe zum Verarbeiten vorhanden sind, und kümmern sich auch darum, dass die Abfälle umweltgerecht entsorgt werden.

Anforderung

Mindestens Hauptschulabschluss; in der Berufsberatung und in Betrieben nachfragen.

Gute Konstitution, Selbständigkeit, Teamfähigkeit, Umsicht, keine Hautempfindlichkeit, Hygienebewusstsein, rasche Auffassungsgabe, Freude am Überwachen und Disponieren, Verantwortungsbewusstsein, technisches Verständnis, Interesse an biologischen und chemischen Vorgängen, Umweltbewusstsein.

Ausbildung

3 Jahre (Industrie): duale Ausbildung Betrieb/Berufsschule.

Entwicklungsmöglichkeiten

Spezialist/in für Warenkontrolle, Produktentwicklung,
Fabrikationsplanung usw.; Gruppenführung, Werkmeister/in; Lebensmittelkontrolleur/in; Bachelor of
Arts (Verpackung/Logistik),
Bachelor of Engineering (Lebensmitteltechnologie).