

# Süßwarentechnologe/-in



## **Berufsbeschreibung**

Fast jeder nascht einmal gerne. Und bei der großen Vielfalt des Angebots wird einem das Widerstehen auch schwer gemacht. Konfekt, Schokolade, Zuckerwaren, Bonbons oder auch feine Backwaren bieten unzählige Leckereien für jeden Geschmack.

Süßwarentechnologen und -technologinnen arbeiten bei Süßwarenherstellern. Sie stellen nach genauen Rezepten und in automatisierten Arbeitsschritten Süßwaren her: Sie mischen und zerkleinern die genau abgewogenen Zutaten wie Zucker, Nüsse, Aromen und Farbstoffe, erwärmen diese auf bestimmte Temperaturen, gießen sie in Formen und befördern sie in Kühlanlagen. Schließlich werden die Erzeugnisse sortiert, abgefüllt und verpackt. Für all diese Schritte bedienen sie die jeweiligen Anlagen. Während der Produktion überwachen sie die Maschinen deswegen ständig und reagieren sofort, wenn es zu Störungen kommt. Aus Hygienegründen reinigen sie die Geräte regelmäßig nach genauen Vorschriften und entnehmen auch immer wieder Produktproben, die sie ans Prüflabor weitergeben. Natürlich prüfen sie auch selbst, ob Geschmack, Konsistenz und Farbe einwandfrei sind.

Süßwarentechnologen sind außerdem in der Obst- und Gemüseweiterverarbeitung tätig, in Großbäckereien und bei Molkereien.

## **Anforderung**

Mindestens Hauptschulabschluss; in der Berufsberatung und in Betrieben nachfragen.

Interesse für Lebensmittel, Biologie, Chemie, feinhandliches Geschick, ausgeprägtes Hygienebewusstsein, gutes Gedächtnis, gute Beobachtungsgabe, keine Allergien, technisches Verständnis, Ausdauer, exaktes Arbeiten, gutes Geruchs- und Geschmacksempfinden.

**Ausbildung**

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

Es gibt 5 Einsatzgebiete: Schokoladewaren und Konfekt, Bonbons und Zuckerwaren, Feine Backwaren, Knabbereiartikel, Speiseeis.

**Entwicklungsmöglichkeiten**

Lebensmitteltechniker/in, Lebensmittelkontrolleur/in, Konditor/in, Bachelor of Engineering - Lebensmitteltechnologie.