

Lebensmitteltechnik



Kurzinfo

Mein Berufsalltag

- ich lege die technischen Produktionsschritte fest
- weiters bediene und steuere ich halb- und vollautomatische Produktionsanlagen, Abfüllanlagen und Verpackungsanlagen
- bei Störungen suche ich mögliche Fehler und behebe diese
- ich überwache die Qualität der zu verarbeitenden Rohstoffe und der Endprodukte und beachte laufend die Einhaltung der Hygienestandards
- dazu untersuche und analysiere ich Lebensmittelproben und dokumentiere die Untersuchungsergebnisse
- ich beschäftige mich mit Fragen der Haltbarmachung und Lagerung von Nahrungsmitteln

Das ist meine Arbeit

In diesem Beruf bin ich an der Erzeugung von Lebensmitteln und Getränken, wie Backwaren, Milchprodukten, Käse, Süßwaren, Fertiggerichten, Konserven und Tiefkühlwaren beteiligt. Mir wird beigebracht, wie ich die Verarbeitung der Rohstoffe überwache und kontrolliere und ob die erzeugten Nahrungs- und Genussmittel qualitativ hochwertig sind, bzw. den gesetzlichen Normen der Lebensmittelgesetze entsprechen.

Lebensmitteltechniker/innen bereiten somit die Produktion von Lebensmitteln vor, wählen die dazu benötigten Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe - wie Früchte, Milch, Fleisch, Gemüse, Zucker und Mehl – aus und kümmern sich um deren richtige Verarbeitung und Lagerung. Lebensmitteltechniker/innen arbeiten in Gewerbe- und Industriebetrieben der Lebensmittelbranche oder sind bei Behörden von Bund, Land oder Gemeinden angestellt. Wichtige Arbeitsmittel sind Teststreifen, Mess- und Analysegeräte und spezielle EDV-Programme. Häufige Rohstoffe sind Zucker, Gewürze, Fleisch, Früchte, Gemüse und Aromastoffe. Ich bin an großen Produktions- und Abfüllanlagen in Produktionshallen, im Labor, im Büro und auch im Lager tätig und arbeite mit Hilfskräften und Fachleuten der Bereiche Technik, Chemie und Ernährung zusammen.

Meine Interessen

Ich bin interessiert an

- der Verarbeitung von Lebensmitteln
- technischen und chemischen Vorgängen
- sorgfältigem Arbeiten mit Analyse- und Messgeräten



Die Getränkeprobe wird in das Untersuchungsglas gefüllt.



Das fertige Produkt wird mit der Vorgabe verglichen.

Produktentwicklung im Lebensmittelbereich

Zusammen mit studierten Lebensmitteltechniker/innen bin ich an der Entwicklung neuer Produkte und am Kreieren neuer Geschmacksrichtungen beteiligt.

AUSBILDUNG

Lehrzeit

3,5 Jahre

Berufsschule

Lehrgang in Wels,
Oberösterreich

Anzahl der Lehrlinge in Vorarlberg

26 (15 m / 11 w)

Weiterentwicklung

- Lehre und Matura
- Berufsreifeprüfung
- Meisterprüfung

Selbständigkeit

Freies Gewerbe: Erzeugung von Lebensmittelkonserven, Speiseölen, Spirituosen, Fruchtsäften, Betrieb einer Brauerei

Wichtige Eigenschaften

Willst du folgende Eigenschaften einsetzen und erweitern?

- technisches Verständnis
- Interesse an Chemie
- EDV-Kenntnisse
- systematische Arbeitsweise
- guter Geruchs- und Geschmackssinn
- gutes Augenmaß
- gute Beobachtungsgabe
- Organisationstalent
- Konzentrationsfähigkeit
- Hygienebewusstsein
- Qualitäts-, Sicherheits- und Umweltbewusstsein

VERWANDTE LEHRBERUFE

- Brau- und Getränketechnik
- Destillateur/in
- Labortechnik
- Metallbearbeitung
- Metalltechnik
- Molkereifachmann/-frau
- Prozesstechnik

MEHR INFOS UNTER
berufsprofile.at
bifo.at