

Berufsbezeichnung:

Lebensmitteltechnologe/in EFZ

Firmenmotto:

GUTES NEU ERFINDEN

Voraussetzungen

Abgeschlossene Sekundar- oder Bezirksschule mit guten Leistungen in den Fächern Mathematik, Biologie, Chemie und Physik.

Ausbildungsdauer

- 3 Jahre

Lohn in Ausbildung

- Marktgerechter Lehrlingslohn mit Vergünstigungen bei Handy-Abos, Fitnesscentern und vieles mehr.
-
-

Lohn nach Ausbildung

-

Anforderungsprofil

sehr wichtig

- Freude an der Verarbeitung von Rohstoffen und der industriellen Herstellung von Lebensmitteln
-
-

wichtig

- Freude an der Arbeit im Team
- Guter Geruchs- und Geschmackssinn
- Sinn für Sauberkeit & Hygiene
-

von Vorteil

- Gute Beobachtungsgabe
- Technisches Flair
- Bereitschaft zu flexiblen Arbeitszeiten
-

Berufsbeschreibung

Lebensmitteltechnologe/innen erhalten in der 3-jährigen Ausbildung Einblick in den gesamten, hygienischen Produktionsprozess. Sie sichern die Qualität der Rohstoffe, der Zwischenfabrikate sowie der Fertigfabrikate, welche sie mit Hilfe von modernen Verfahrenstechnologien und Anlagen selber herstellen. Nachdem sie diese im Labor genauestens analysiert haben, steuern und überwachen sie auch die Verpackungsanlagen.

Die Ausbildung über das gesamte Herstellungsverfahren beinhaltet auch Mikrobiologie, Verfahrenstechnologie, Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffkunde, Maschinenkunde & Steuertechnik, Qualitätsmanagement und Ernährungslehre, was den Lebensmitteltechnologe/innen ein breites Grundwissen in der industriellen Herstellung von Nahrungsmitteln verschafft.

Der Berufsschulunterricht findet in Blöcken à jeweils 3 Wochen statt. Dazwischen sind die Lernenden dauerhaft im Lehrbetrieb.

Sonnenseiten

- Vielseitige Aufgaben
- Verantwortung für die Qualität der Produkte
- Selbstständiges Arbeiten
- Viele Weiterbildungsmöglichkeiten

Schattenseiten

- Lärm, Gerüche, Hitze
- Schulweg / Internat während Blockunterricht