orientamento
.ch

Lebensmitteltechniker HF
Lebensmitteltechnikerin HF

Als Lebensmitteltechnikerin oder Lebensmitteltechniker verarbeiten Sie landwirtschaftliche Erzeugnisse wie Getreide, Fleisch oder Gemüse zu Nahrungsmitteln. Sie verfügen über vertiefte Kenntnisse in den Bereichen Wissenschaft, Wirtschaft und Technologie. Ihre Tätigkeiten umfassen Führungsaufgaben in der Produktion, im Labor, im Management, im Verkauf oder in der Kundenberatung.

Aufgaben

Industrielle Produktion

- Verantwortung für eine Produktionsreihe übernehmen, sich zum Beispiel um das Pasteurisieren, Verpacken oder Konservieren von Produkten kümmern
- Produkte verbessern oder neue entwickeln und dabei ihre Nährstoffe berücksichtigen und die Lebensmittelvorschriften einhalten
- Mitarbeitende in der Herstellung, Verarbeitung und Verpackung führen, schulen und beraten
- Produktion planen, überwachen und kontrollieren und dafür sorgen, dass die Hygiene-, Qualitäts- und Sicherheitsvorschriften eingehalten werden
- Produktionsprozesse in Bezug auf Sicherheit, Qualität, Wirtschaftlichkeit und Energieeffizienz optimieren
- Rohstoffe auswählen, einkaufen und deren Qualität überprüfen lassen

Entwicklung und Labor

- Produktqualität analysieren
- Automatisierungstechnologien und Dimensionierung von Produktionsanlagen mitentwickeln und verbessern
- bei der Vorbereitung verschiedener Herstellungsverfahren mitarbeiten, bei denen zum Beispiel biochemische Techniken angewendet werden

Management

- Herstellungskosten und Rentabilität berechnen
- an Werbemassnahmen und dem Vertrieb von Produkten mitarbeiten
- sich für ökologische und nachhaltige Produktionsmethoden einsetzen, etwa sparsam mit Ressourcen umgehen, umweltfreundliche Verpackungen verwenden oder Emissionen reduzieren
- Zusammenarbeit mit den technischen Diensten koordinieren

Arbeitsumgebung

Als Lebensmitteltechnikerin oder Lebensmitteltechniker müssen Sie Maschinenlärm und verschiedene Gerüche aushalten.

Sie üben Ihre Tätigkeit hauptsächlich in Industriebetrieben aus, die Produkte entwickeln, verarbeiten, kontrollieren und aufbewahren. Dazu gehören zum Beispiel Käsereien, Molkereien, Schokoladenfabriken, Bäckereien, Metzgereien oder

Fischgeschäfte. Sie übernehmen Positionen im mittleren Management der Lebensmittelindustrie.

Anforderungen und Interessen

Anforderungen

- Technisches Verständnis
- Ausgeprägter Geschmacks- und Geruchsinn
- Analytische Fähigkeiten
- Fähigkeit, Mitarbeitende zu führen
- Verhandlungsgeschick
- Freude an Verkauf und Beratung
- Kommunikationsfähigkeit
- Hohe Lärmtoleranz

Interessen

- Mit Maschinen arbeiten
- Mit Nahrungsmitteln arbeiten

Ausbildung

Der Beruf setzt eine Ausbildung an einer Höheren Fachschule voraus.

Angebote

Alle anzeigen

https://orientamento.ch/it/ricerca/formazioni?profession=128474

Dauer

3 Jahre

Zulassung

Die Zulassungsbedingungen zur Ausbildung stehen im **Rahmenlehrplan** (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/download/13219).

Abschluss

Dipl. Lebensmitteltechniker / Lebensmitteltechnikerin HF

Ähnliche Berufe

Beruf

Lebensmitteltechnologe/-login BP

https://orientamento.ch/it/de/berufe/lebensmitteltechnologe-login-bp

Beruf

Lebensmittelingenieur/in

https://orientamento.ch/it/de/berufe/lebensmittelingenieur-in

Weitere Infos

Swissdoc Nummer

0.210.27.0

Weiterführende Links

Arbeitsgemeinschaft Lebensmitteltechnologen (AG LMT) (https://www.lebensmitteltechnologe.ch)
Gesetzliche Grundlagen (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/229?lang=de)