orientamento
.ch

Lebensmitteltechnologin BP
Lebensmitteltechnologe BP

Nahrung

Als Lebensmitteltechnologin oder Lebensmitteltechnologe BP sind Sie in industriellen Betrieben der Lebensmittelherstellung für die Produktion verantwortlich. Sie führen ein Team und leiten die Mitarbeitende an. Sie stellen sicher, dass die Abläufe in der Produktion, Verpackung und Lagerung von verschiedenen Lebensmitteln reibungslos funktionieren.

Aufgaben

Lebensmittel verarbeiten

- Qualität der Rohstoffe und Zusatzstoffe prüfen, etwa Getreide, Früchte, Milchprodukte, Fleisch und Konservierungsmittel
- Lebensmittel veredeln und verarbeiten, zum Beispiel formen, kneten, mischen und trocknen
- Produktionsprozesse verbessern, etwa beim Kühlen, Einfrieren, Tocknen und Mischen
- Proben entnehmen und untersuchen lassen auf Geschmack, Bakterien, Konsistenz oder chemische Zusammensetzung
- sicherstellen, dass die Lebensmittel korrekt abgefüllt und verpackt sind, etwa in Gläser, Flaschen, Dosen oder Beutel

Anlagen überwachen

- Herstellungsprozesse überwachen und steuern
- bei technischen Störungen die Ursache des Problems herausfinden
- Betriebsdaten der Herstellung analysieren und Verbesserungen vorschlagen, zum Beispiel um die Kosten zu senken oder die Qualität zu verbessern

Team leiten

- Einsatz der Mitarbeitenden planen
- Lernende ausbilden
- Mitarbeitende über die Vorschriften zu Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz informieren
- sicherstellen, dass Vorschriften zur Hygiene, Reinigung und Desinfektion eingehalten werden

Arbeitsumgebung

Als Lebensmitteltechnologin oder Lebensmitteltechnologe BP arbeiten Sie im Team in Labors und Büros. Die Arbeitszeiten sind meistens regelmässig. Sie müssen den Geruch von Lebensmitteln, unterschiedliche Temperaturen in Labors sowie einen gewissen Lärm durch die Maschinen ertragen.

Sie sind als Führungspersonen in der Lebensmittelindustrie tätig, zum Beispiel in der Herstellung von Milchprodukten, Fertiggerichten, Getränken oder Lebensmitteln für Personen mit Unterverträglichkeiten.

Anforderungen und Interessen

Anforderungen

- Ausgeprägter Geschmacks- und Geruchsinn
- Systematische Arbeitsweise
- Technisches Verständnis
- Sinn für Hygiene und Sauberkeit
- Schnelle Arbeitsweise
- Körperliche Widerstandsfähigkeit
- Fähigkeit, Mitarbeitende zu führen

Interessen

- Mit Nahrungsmitteln arbeiten
- Im Team arbeiten
- Planen, organisieren

Ausbildung

Die Ausbildung wird in der Regel berufsbegleitend in Form von Modulen gemacht.

Angebote

Alle anzeigen

https://orientamento.ch/it/ricerca/formazioni?profession=128635

Dauer

7 Monate

Zulassung

Die Zulassungsbedingungen für die Prüfung stehen in der **Prüfungsordnung** (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/download/13467).

Abschluss

Lebensmitteltechnologe / Lebensmitteltechnologin mit eidg. Fachausweis

Weiterbildung

Kurse

- Kurse der **Arbeitsgemeinschaft Lebensmitteltechnologen (AG LMT)** (https://lebensmitteltechnologe.ch/weiterbildung/)

Höhere Fachprüfung

- **Lebensmitteltechnologe/-login HFP** (https://berufsberatung.ch/de/berufe/lebensmitteltechnologe-login-hfp)

Höhere Fachschule

- **Lebensmitteltechniker/in HF** (https://berufsberatung.ch/de/berufe/lebensmitteltechniker-in-hf)

Ähnliche Berufe

Beruf

Lebensmitteltechniker/in HF

https://orientamento.ch/it/de/berufe/lebensmitteltechniker-in-hf

---

Weitere Infos

Swissdoc Nummer

0.210.49.0

Weiterführende Links

Arbeitsgemeinschaft Lebensmitteltechnologen (AG LMT) (https://lebensmitteltechnologe.ch)
Gesetzliche Grundlagen (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/24556?lang=de)