

Ausbildungsprofil

1. Berufsbezeichnung:

Fachkraft für Lebensmitteltechnik

2. Ausbildungsdauer:

3- jähriger anerkannter Ausbildungsberuf in der Industrie.
Die Ausbildung erfolgt an den Lernorten Betrieb und Berufsschule.

3. Arbeitsgebiet:

Fachkräfte für Lebensmitteltechnik arbeiten in erster Linie

- in Betrieben der Fisch-, Fleisch- oder Obst- und Gemüseverarbeitung
- in industriellen Großbäckereien
- in Molkereibetrieben
- in der industriellen Herstellung z.B. von Zuckerwaren oder Babynahrung
- in Kaffeeröstereien
- in der Erfrischungsgetränkeindustrie

4. Berufliche Fähigkeiten:

- wie man Roh-, Zusatz-, Hilfsstoffe, Halbfabrikate und Fertigprodukte unter wirtschaftlichen und fertigungstechnischen Gesichtspunkten bereitstellt und nach Rezepturen für die Fertigung vorbereitet
- wie man Verpackungsmaterialien und Fertigprodukte nach wirtschaftlichen und fertigungstechnischen Gesichtspunkten bereitstellt
- wie man rechtliche und betriebsbezogene Vorgaben des Qualitätsmanagements anwendet
- wie man Roh-, Zusatz-, Hilfsstoffe, Halbfabrikate und Fertigprodukte qualitätserhaltend nach logistischen Gesichtspunkten lagert
- wie man Roh-, Zusatz-, Hilfsstoffe, Halbfabrikate und Fertigprodukte auf Menge, Gewicht und Beschaffenheit prüft
- wie man den Materialbedarf ermittelt, bestellt und annimmt
- wie man Verpackungstechniken anwendet
- wie man Produktionsprozesse unter Berücksichtigung verfahrenstechnischer und betriebsbezogener Vorschriften steuert und überwacht
- wie man Störungen im Produktions- und Verpackungsprozess feststellt und nach rechtlichen und betriebsbezogenen Vorgaben Maßnahmen ergreift
- wie man Arbeitsergebnisse kontrolliert und bewertet
-

Die Ausbildung kann in folgenden Einsatzbereichen erfolgen:

- Nahrung-und Genussmittel
- Getränkeherstellung
- tierische Lebensmittel

Darüber hinaus werden während der gesamten Ausbildung Kenntnisse über Themen wie Rechte und Pflichten während der Ausbildung, Organisation des Ausbildungsbetriebs und Umweltschutz vermittelt.

In der **Berufsschule** erwirbt man weitere Kenntnisse in berufsspezifischen Lernfeldern (z.B. Produktentwicklung planen und präsentieren, Lebensmittelinhaltsstoffe untersuchen, Lebensmittel konservieren) sowie in allgemeinbildenden Fächern wie Deutsch und Wirtschafts- und Sozialkunde.

Können Betriebe nicht alle geforderten Ausbildungsinhalte vermitteln, besteht die Möglichkeit, Teile der Ausbildung in überbetriebliche Ausbildungsstätten zu verlagern.