

# Neuer Lehrberuf

# LEBENSMITTELTECHNIK

**LEHRZEIT:** 3,5 Jahre

**LEHRBETRIEBE:** Betriebe der Nahrungsmittelindustrie

## BERUFSPROFIL

Was können Lebensmitteltechniker/innen nach ihrer Ausbildung?

### Lebensmitteltechniker/innen...

- stellen verschiedenste Lebensmittel her,
- bereiten die Produktion von Lebensmitteln vor,
- wählen die dazu nötigen Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe aus,
- kümmern sich um deren richtige Lagerung,
- bedienen und steuern Produktionsanlagen,
- suchen und beheben die Fehler bei Störungen der Anlagen,
- überprüfen die Qualität der fertigen Produkte.

## BERUFSBILD

Was muss dem Lehrling vom Betrieb in der Ausbildung ua. vermittelt werden?

### Branchen Know-how

- Kennen der branchenspezifischen Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe
- Kenntnisse im Bereich der Lebensmittelchemie
- Bescheid wissen über die Verfahren der Lebensmittelherstellung
- Kennen der Verpackungsmaterialien
- Bescheid wissen über das betriebs-spezifische Qualitätsmanagement

### Arbeitsverfahren

- Vorbereiten der Produktion und Einstellen der Produktionsanlagen

- Bedienen der Produktionsanlagen sowie der Abfüll- bzw. Verpackungsanlagen
- Erkennen und Beheben von Störungen der Anlagen
- Durchführen von Qualitätskontrollen
- Dokumentation der Arbeitsergebnisse

### Schlüsselkompetenzen

- Teamfähigkeit
- Kommunikationsfähigkeit
- Problemlösungsfähigkeit
- Genauigkeit/Sorgfalt
- Problemlösungsfähigkeit

Dieser Lehrberuf ist seit **27. März 2008** verordnet. Die Ausbildungsordnung finden Sie im Internet unter:  
[http://www.bmwa.gv.at/BMWA/Service/Lehrlingsservice/lehrberufe\\_in\\_oesterreich/default.htm](http://www.bmwa.gv.at/BMWA/Service/Lehrlingsservice/lehrberufe_in_oesterreich/default.htm)

Redaktion:



Gefördert durch:

