

Fachkraft für Lebensmitteltechnik

Berufstyp	Anerkannter Ausbildungsberuf
Ausbildungsart	Duale Ausbildung in der Industrie (geregelt durch Ausbildungsverordnung)
Ausbildungsdauer	3 Jahre
Lernorte	Ausbildungsbetrieb und Berufsschule (duale Ausbildung)



■ Was macht man in diesem Beruf?

Fachkräfte für Lebensmitteltechnik stellen aus unterschiedlichsten Rohstoffen an automatisierten Maschinen und Anlagen z.B. Nahrungsmittel, Feinkost oder Erfrischungsgetränke her. Sie sind vom Eingang der Rohwaren bis zum fertig verpackten Produkt an allen Stationen der Verarbeitung beteiligt.

Zunächst nehmen sie Rohstoffe und Halbfertigprodukte entgegen und prüfen sie. Dann leiten sie diese an das Lager oder an die Verarbeitung weiter. Sie sorgen dafür, dass nötige Zutaten bereitgestellt werden, bereiten sie vor und richten Maschinen und Anlagen ein. Nach festgelegten Rezepturen geben sie Zutaten in die Anlagen und starten die Produktion. Sie überwachen alle Vorgänge einschließlich der Verpackung der fertigen Produkte. Bei Abweichungen oder Störungen greifen sie sofort ein. Außerdem kontrollieren sie regelmäßig die Qualität ihrer Produkte.

■ Wo arbeitet man?

Beschäftigungsbetriebe:

Fachkräfte für Lebensmitteltechnik finden Beschäftigung z.B.

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

Arbeitsorte:

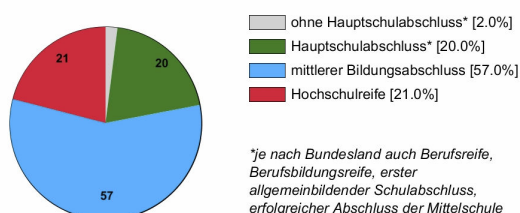
Fachkräfte für Lebensmitteltechnik arbeiten in erster Linie

- in Produktionshallen
- in Lager- oder Kühlräumen
- in Labors

■ Welcher Schulabschluss wird erwartet?

Rechtlich ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben. In der Praxis stellen Betriebe überwiegend Auszubildende mit **mittlerem Bildungsabschluss** ein.

Ausbildungsanfänger/innen 2014 (in %)



■ Worauf kommt es an?

Anforderungen:

- Sorgfalt (z.B. beim Einhalten von Rezepturen)
- Entscheidungsfähigkeit und Reaktionsgeschwindigkeit (z.B. schnelles Eingreifen bei Störungen an Produktionsanlagen)
- Verantwortungsbewusstsein (z.B. beim Einhalten lebensmittelrechtlicher Vorschriften)
- Technisches Verständnis (z.B. beim Warten der Maschinen und Anlagen)

Schulfächer:

- Mathematik (z.B. für die Berechnung von Volumen- und Mischungsverhältnissen)
- Chemie (z.B. bei der Verarbeitung der verschiedenen Roh- und Hilfsstoffe)
- Biologie (z.B. bei der Auswahl der Verfahren zur Verarbeitung bzw. Haltbarmachung von Lebensmitteln)

■ Was verdient man in der Ausbildung?

Beispielhafte Ausbildungsvergütungen pro Monat:

- 1. Ausbildungsjahr: € 373 bis € 811
- 2. Ausbildungsjahr: € 423 bis € 933
- 3. Ausbildungsjahr: € 478 bis € 1.049

■ Weitere Informationen



Berufe – aktuell, umfassend, multimedial



Für Berufseinsteiger: Check deine Talente und finde den passenden Beruf – inkl. Bewerbungstraining



Bildung – Beruf – Arbeitsmarkt: Selbstinformation zu allen Themen an einem Ort



Bundesagentur für Arbeit

www.arbeitsagentur.de – Bei den **Dienststellen vor Ort** (Startseite) kann man z.B. einen Termin für ein Beratungsgespräch vereinbaren.

