

**SAATBAU***Saat gut, Ernte gut.*

LEBENSMITTELTECHNIK

Lehrzeit 3 ½ Jahre

Die Ausbildung erfolgt als Lehrausbildung. Voraussetzung dafür ist die Erfüllung der 9-jährigen Schulpflicht und eine Lehrstelle in einem Ausbildungsbetrieb. Die Ausbildung erfolgt überwiegend im Ausbildungsbetrieb und begleitend dazu in der Berufsschule. Die Berufsschule 1 in Wels vermittelt den theoretischen Hintergrund, den du für die erfolgreiche Ausübung deines Berufs benötigst.

BERUFSBESCHREIBUNG

Lebensmitteltechniker/innen sind an der Erzeugung aller Arten von Lebensmitteln beteiligt. Sie wählen die erforderlichen Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffe aus (z. B. Getreide, Fleisch, Gemüse, Gewürze, Zucker, Aromen), überprüfen deren Qualität und sorgen für eine fachgerechte Lagerung. Sie stellen die meist automatisierten Produktionsanlagen ein, bedienen und überwachen diese. Sie warten die Maschinen und Anlagen und führen einfache Reparaturen auch selbst durch.

WICHTIGE AUFGABEN UND TÄTIGKEITEN

- Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe (z. B. Fleisch, Gemüse, Wasser, Gewürze, Zucker, Geschmacksstoffe) auswählen und fachgerecht lagern
- Qualitätskontrollen und Eignungskontrollen an den Rohstoffen durchführen
- Produktion vorbereiten, Produktionsanlagen einstellen
- Steuerungsdaten der Maschinen, wie z. B. Auslesen, Waschen, Zurichten, Zerkleinern, Mischen, Haltbarmachen eingeben
- Materialien den Produktionsanlagen zuführen, die Anlagen bedienen bzw. überwachen
- bei Störungen die Anlagen abschalten, Fehler suchen und beheben
- Qualität der fertigen Produkte überprüfen, Proben entnehmen
- Maschinen und Anlagen warten, reinigen und desinfizieren

ANFORDERUNGEN

- gute Reaktionsfähigkeit
- guter Geruchssinn und Geschmackssinn
- Unempfindlichkeit gegenüber Gerüchen
- Datensicherheit und Datenschutz
- gute Beobachtungsgabe
- technisches Verständnis
- Kommunikationsfähigkeit
- Aufmerksamkeit
- Belastbarkeit / Resilienz
- Beurteilungsvermögen / Entscheidungsfähigkeit
- Flexibilität / Veränderungsbereitschaft
- Gesundheitsbewusstsein
- Umweltbewusstsein
- Hygienebewusstsein
- möglichst frei von Allergien sein
- Koordinationsfähigkeit
- Kreativität
- Planungsfähigkeit
- systematische Arbeitsweise