



LEBENSMITTELVERARBEITUNGSTECHNIKER (M/W)

AUF EINEN BLICK

Beginn	September
Dauer	24 Monate
Ort	Regenstauf
Abschluss	Staatlicher Abschluss
Ausbildungsart	Rehabilitation, Weiterbildung
Förderfähig	mit Bildungsgutschein nach AZAV

Aufnahme voraussetzungen

Berufsschulabschluss, abgeschlossene Berufsausbildung und anschließende Berufstätigkeit von mindestens 1 Jahr in einem der gewählten Fachrichtung entsprechenden Beruf oder eine einschlägige Tätigkeit von mindestens 5 Jahren.

Anmerkungen

AUFGABEN UND TÄTIGKEITSSPEKTRUM

Der Rohstoffeinkauf, die Lebensmittelproduktion mit dem Einsatz moderner Technologien und die Personalplanung gehören zu den wesentlichen Aufgaben dieses Berufsbildes. Oftmals werden Lebensmittelverarbeitungstechniker zum Aufbau und zur Pflege eines funktionierenden Qualitätssicherungssystems eingesetzt. Sie nehmen häufig die Funktion eines Abteilungs-, Betriebs- oder Produktionsleiters ein oder sind beratend tätig.

BESCHÄFTIGUNGSMÖGLICHKEITEN

Einsatzmöglichkeit besteht für Lebensmittelverarbeitungstechniker in der lebensmittelverarbeitenden Industrie und in Handwerksbetrieben. Dort umfasst ihr Aufgabenspektrum die Planung und Entwicklung neuer Produkte oder Produktionsverfahren. Des Weiteren sind Lebensmittelverarbeitungstechniker auch im Ein- und Verkauf sowie in der Qualitätssicherung tätig. Als Sachbearbeiter in Zulieferfirmen oder bei Maschinenherstellern profitieren sie von ihrer Branchenkenntnis. Ebenso gefragt sind sie in Beratungs- und Planungsbüros sowie bei Ämtern, Behörden und lebensmittelanalytischen Laboratorien.



LEBENSMITTELVERARBEITUNGSTECHNIKER (M/W)

AUF EINEN BLICK



BELASTUNGEN UND ANFORDERUNGEN

Mathematisch-naturwissenschaftliches und technisches Verständnis sind unerlässlich. Kostenbewusstes Denken und die Fähigkeit zur Mitarbeiterführung sind wesentlich. Organisationstalent und Teamfähigkeit sind wichtige Eigenschaften eines Lebensmittelverarbeitungstechnikers. Die körperlichen Anforderungen sind als unbedenklich einzustufen.

AUSBILDUNGSGEHALTE

Neben allgemeinbildenden Fächern bereiten Grundlagenfächer auf die wesentlichen Inhalte des fachrichtungsbezogenen Anwendungsbereiches vor. Dies sind Technologie, Maschinen- und Verfahrenskunde, Mikrobiologie und Hygiene, Lebensmitteltechnisches Praktikum und Betriebswirtschaft, die es ermöglichen, dass der staatlich geprüfte Lebensmittelverarbeitungstechniker bei der Herstellung von Lebensmitteln vom Rohstoff bis zum Endprodukt sowie in der Qualitätssicherung eingesetzt werden kann. Der Unterricht umfasst Theorie und Praxis.