

Techniker/in HF Lebensmitteltechnologie

bedienen, planen, produzieren, reagieren, konfigurieren, testen, optimieren, leiten, führen

Eine ausgewogene Ernährung ist wichtig. Die dafür benötigten Lebensmittel werden u.a. von den Technikern und Technikerinnen Lebensmitteltechnologie entwickelt und produziert. Ob es sich nun um Backwaren, Fleischerzeugnisse oder Getränke handelt, sie kennen sich in der gesamten Lebensmittelpalette aus.

Als Führungspersonen in der Lebensmittelindustrie übernehmen die Techniker und Technikerinnen anspruchsvolle Aufgaben, entwickeln z.B. ein Konzept für eine erfolgreiche Unternehmensführung und setzen dieses um. Sie kümmern sich auch um das Qualitäts-, Sicherheits- und Umweltmanagement und erstellen

Studien, um zu analysieren, welche Lebensmittel besonders gefragt sind. Dann tüfteln sie an neuen oder verbesserten Rezepturen. Als Leiter und Leiterinnen bestimmen sie mit, welche neu entwickelten Lebensmittel in die Grossproduktion kommen.

In der Herstellung planen die Techniker und Technikerinnen die Lebensmittelproduktion. Sie kümmern sich um die Produktionsmaschinen und Anlagen, überwachen und warten diese. Technische Störungen beheben sie versiert. Ausserdem unterstützen sie das Team bei der Qualitätskontrolle mit Hilfe von chemischen, mikrobiologischen und sensorischen Analysen.



Was und wozu?

- ▶ Damit auch Veganerinnen und Veganer, die auf den Konsum von tierischen Lebensmitteln verzichten, einen leckeren Hamburger geniessen können, entwickelt der Techniker Lebensmitteltechnologie fleischlose Burger-Optionen.
- ▶ Damit die neuen Produkte günstig auf bereits erworbenem Equipment produziert werden können, erweitert die Technikerin Lebensmitteltechnologie diesmal lediglich die bestehenden Produktlinien und erfindet kein völlig neues Produkt.
- ▶ Damit auch die ausländischen Rohstoffe den Schweizer Gesetzen und Vorschriften entsprechen, achtet der Techniker Lebensmitteltechnologie darauf, dass diese keine verbotenen Inhaltsstoffe enthalten und die Etikettierungen stimmen.
- ▶ Damit Lebensmittel, die rohe Eier enthalten, nicht von Salmonellen befallen werden, achtet die Technikerin Lebensmitteltechnologie penibel auf die Produktion unter sicheren und hygienischen Bedingungen.

Facts

Zutritt Zutritt Grangeneuve-Posieux (dt./franz.): Mindestalter 20 Jahre, berufliche Grundbildung (EFZ) in der Nahrungsmittelbranche oder eine andere berufliche Grundbildung (EFZ) mit 12-monatigem Praktikum in der Nahrungsmittelbranche. Ausserdem: Berufsmaturität BM oder Bestehen einer Aufnahmeprüfung. Zutritt Strickhof (dt.): berufliche Grundbildung als Lebensmitteltechnologe/-in EFZ und mind. 2 Jahre Berufserfahrung (prüfungsfreie Aufnahme) oder berufliche Grundbildung (EFZ) in der Nahrungsmittelbranche und mehrere Jahre Berufspraxis in der Lebensmittelindustrie (Aufnahme provisorisch), Aufnahmegespräch.

Ausbildung Ausbildung Grangeneuve-Posieux: 2 Jahre Vollzeitstudium mit 2 Praktika in der Lebensmittelindustrie. Ausbildung Strickhof: 3 Jahre berufsbegleitende Weiterbildung. Nach zwei Jahren Berufspraxis kann der europäisch anerkannte Titel «Ingenieur/in EurEta» beantragt werden.

Sonnenseite Als Techniker/in HF Lebensmitteltechnologie arbeitet man in der Herstellung von Produkten. Hier kann man kreativ sein und seine Ideen in echte Produkte umzusetzen.

Schattenseite Man muss gut planen und hart arbeiten, um neue Lebensmittel zu produzieren. Neue Produkte entstehen mit dem Ziel, neue Kunden zu gewinnen, in neue geographische Märkte zu expandieren, die Gewinne zu steigern sowie die Marktanteile zu erhöhen. Die Berufsleute stehen stets unter einem gewissen Erfolgsdruck.

Gut zu wissen Die Techniker und Technikerinnen arbeiten im mittleren Kader in der Produktion, der Entwicklung oder der Qualitätssicherung. Sie sind in der Rohstoffauswahl, der Lagerbewirtschaftung und in der Kundenberatung tätig. Manchmal werden sie auch als Lebensmittelinspektoren/-innen eingesetzt.

Anforderungsprofil

	vorteilhaft	wichtig	sehr wichtig
Beobachtungsgabe, Lösungsorientierung			
guter Geruchssinn, guter Geschmackssinn			
Hygienebewusstsein			
Interesse an Lebensmitteln, Experimentierfreude			
Interesse an Überwachung und Kontrolle, keine Allergien			
kaufmännisches Geschick, technisches Verständnis			
Organisationstalent, rasche Auffassungsgabe			
Teamfähigkeit			
Verantwortungsbewusstsein, Führungseigenschaften			
widerstandsfähige Konstitution, Belastbarkeit			

Karrierewege

MAS in Umwelttechnik, MAS in Umweltmanagement oder MAS in Unternehmensführung; Master of Business Administration MBA (Nachdiplomstudium)
CAS in Food Quality Insight, CAS in Food Responsibility oder CAS in Food Product and Sales Management (Nachdiplomstudium); Lebensmittelinspektor/in
MSc FH in Life Sciences, Vertiefung Food & Beverage Innovation, MSc FH in Business Administration
Lebensmittelingenieur/in FH, Biotechnologe/-in FH, Önologe/-in FH, Life-Science-Technologies-Ingenieur/in FH
Berufsfachschullehrer/in
Techniker/in HF Lebensmitteltechnologie
Berufliche Grundbildung (EFZ) in der Nahrungsmittelbranche oder gleichwertiger Abschluss (siehe Zutritt)