

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:

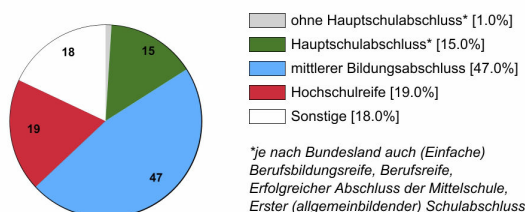
Fachkräfte für Lebensmitteltechnik arbeiten in erster Linie

- in Produktionshallen, Lager- oder Kühlräumen
- in Labors

■ Welcher Schulabschluss wird erwartet?

Rechtlich ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben. In der Praxis haben Auszubildende folgende Bildungsabschlüsse:

Ausbildungsanfänger/innen 2024 (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. um Volumen- und Mischungsverhältnisse zu berechnen)
- Chemie (z.B. um verschiedene Roh- und Hilfsstoffe zu verarbeiten)
- Biologie (z.B. um Lebensmittel haltbar zu machen)
- Werken/Technik (z.B. um Produktionsanlagen einzurichten und zu überwachen)

■ Was verdient man in der Ausbildung?

Beispielhafte Ausbildungsvergütungen pro Monat (je nach Bundesland unterschiedlich):

- 1. Ausbildungsjahr: 821 € bis 1.292 €
- 2. Ausbildungsjahr: 908 € bis 1.411 €
- 3. Ausbildungsjahr: 1.031 € bis 1.592 €

■ Weitere Informationen



BERUFENET

Alles über die Welt der Berufe



Berufs
Informations
Zentrum

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.

