Lehre LebensmitteltechnikerIn

Im BIS anzeigen

Lebensmitteltechniker / Lebensmitteltechnikerinnen untersuchen und kontrollieren Lebensmittel auf ihre Inhaltsstoffe und Qualität und entwickeln neue Verfahren, etwa um die Haltbarkeit von Lebensmitteln zu steigern.

Lehrzeit: 3 1/2 Jahre

Einkommen im ersten Lehrjahr: ab 617 Euro

Was macht ein/eine LebensmitteltechnikerIn?
- Inhaltsstoffe von Lebensmitteln untersuchen
- Die Qualität von Lebensmitteln kontrollieren und prüfen
- Chemische und biologische Analysen durchführen
- Verfahren für die Produktion von Lebensmitteln entwickeln, z.B. um sie länger haltbar zu machen
- Gutachten für Behörden und andere AuftraggeberInnen erstellen

Wo arbeitet ein/eine LebensmitteltechnikerIn?
- Lebensmittelhersteller
- Behörden
- Forschungsinstitute

Was bringe ich mit:
(häufig genannte Voraussetzungen in Stelleninseraten für Lehrlinge)
- Begeisterung für Chemie und Physik
- Begeisterung für Technik
- Gerne mit Lebensmitteln arbeiten
- Guter Geschmacks- und Geruchssinn
- Logisches und analytisches Denken
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene
- Unempfindlich gegen Gerüche sein

Wie lange dauert die Lehrzeit?
- 3 1/2 Jahre; verkürzte Lehrzeit für Personen mit Ausbildungsabschluss: 2 1/2 Jahre

Lehrstellen suchen und finden:
Aktuell gibt es **40** offene Stellen zum AMS-eJob-Room

Lehrlingseinkommen:
Erstes Lehrjahr: ab €617, Letztes Lehrjahr: ab €1220
Kollektivvertragliche Mindest-Einkommen (Brutto = Betrag VOR Abzug von Steuern und Versicherungsabgaben).

Weitere Informationen, u. a. zu abweichenden Regelungen pro Bundesland und etwaigen Sonderregelungen: zum AMS-Berufslexikon

Wo gibt es Berufsschulen?
Weitere Informationen: zum Ausbildungskompass

Interessensgebiete
- Chemie, Physik, Labor
  Voraussetzungen:

- Begeisterung für Chemie und Physik
- Begeisterung für Technik
- Gerne mit Maschinen arbeiten
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene
- Unempfindlich gegen Gerüche sein

- **Lebensmittel**
  Voraussetzungen:
  - Gerne mit Lebensmitteln arbeiten
  - Gerne mit Maschinen arbeiten
  - Guter Geschmacks- und Geruchssinn
  - Körperlich fit sein
  - Sinn für Sauberkeit und Hygiene

Welche persönlichen Eigenschaften sind gefragt?

- Problemlösungsfähigkeit

Arbeitsumfeld

- Arbeit mit Chemikalien
- Geruchsbelastung
- Nässebelastung

Verwandte Lehrberufe und Anrechnung

Verwandter Lehrberuf	Anrechnung nach dem			
	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
Brau- und GetränketechnikerIn	voll			
Chocolatier/Chocolatière	voll			
DestillateurIn	voll			
FertigungsmesstechnikerIn, Schwerpunkt Produktionssteuerung	voll			
FertigungsmesstechnikerIn, Schwerpunkt Produktmessung	voll			
GlasverfahrenstechnikerIn, Schwerpunkt Flachglasveredelung	voll			
GlasverfahrenstechnikerIn, Schwerpunkt Hohlglasproduktion	voll			
LabortechnikerIn, Hauptmodul Biochemie	voll			
LabortechnikerIn, Hauptmodul Chemie	voll			
LabortechnikerIn, Hauptmodul Lack- und Anstrichmittel	voll			
MetallbearbeiterIn	voll			
MetalltechnikerIn, Hauptmodul Fahrzeugbautechnik	voll			
MetalltechnikerIn, Hauptmodul Maschinenbautechnik	voll			
MetalltechnikerIn, Hauptmodul Metallbau- und Blechtechnik	voll			
MetalltechnikerIn, Hauptmodul Schmiedetechnik	voll			
MetalltechnikerIn, Hauptmodul Schweißtechnik	voll			
MetalltechnikerIn, Hauptmodul Stahlbautechnik	voll			
MetalltechnikerIn, Hauptmodul Werkzeugbautechnik	voll			

Verwandter Lehrberuf	Anrechnung nach dem			
	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
MetalltechnikerIn, Hauptmodul Zerspanungstechnik	voll			
Milchtechnologe/-technologin	voll	voll		
Obst- und GemüsekonserviererIn	voll			
ProzesstechnikerIn	voll			
VerfahrenstechnikerIn für die Getreidewirtschaft, Schwerpunkt Backmittelhersteller	voll			
VerfahrenstechnikerIn für die Getreidewirtschaft, Schwerpunkt Futtermittelhersteller	voll			
VerfahrenstechnikerIn für die Getreidewirtschaft, Schwerpunkt Getreidemüller	voll			

Ersatz der Lehrabschlussprüfung
Die Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf "LebensmitteltechnikerIn" ersetzt KEINE Lehrabschlussprüfung in verwandten Lehrberufen.

Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller)
- 375180 Lebensmitteltechniker/in

Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen
Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe
- **Lebensmittelherstellung**

Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen
- **LebensmitteltechnikerIn**

Lehrberufsart
Normaler Lehrberuf

Lehrberuf Status
aktuell

Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung
Lebensmitteltechnik