

Asystent produkcji żywności (m/k) (Lebensmittelproduktionshilfskraft (m/w))

Im BIS anzeigen



Główne działania (Haupttätigkeiten)

Pracownicy produkcji żywności produkują i pakują żywność. Do ich zadań należy np. tłoczenie owoców do produkcji napojów, mielenie, topienie i mieszanie olejów czy produkcja drożdży, alkoholu, octu i cukru. Ponadto produkują mrożonki i dania gotowe.

LebensmittelproduktionsarbeiterInnen erzeugen und verpacken Nahrungsmittel. Zu ihren Aufgaben gehören z.B. das Pressen von Obst zur Getränkeherstellung, das Mahlen, Schmelzen und Mischen von Ölen oder die Erzeugung von Hefe, Spiritus, Essig und Zucker. Darüber hinaus stellen sie tiefgekühlte Lebensmittel und Fertiggerichte her.

Dochód (Einkommen)

Asystent produkcji żywności (m/k) zarabia od 1.860 do 2.790 euro brutto miesięcznie
(Lebensmittelproduktionshilfskräfte (m/w) verdienen ab 1.860 bis 2.790 Euro brutto pro Monat).

- Przyuczanie do zawodu i zawód pomocniczy : 1.860 do 2.790 euro brutto (Anlern- und Hilfsberuf: 1.860 bis 2.790 Euro brutto)

Możliwości zatrudnienia (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Pracownicy produkcji żywności zatrudnieni są głównie w przemyśle spożywczym.

LebensmittelproduktionsarbeiterInnen sind vor allem in der Lebensmittelindustrie beschäftigt.

Aktualne wakaty (Aktuelle Stellenangebote)

.... w internetowym serwisie pośrednictwa pracy AMS (eJob-Room): (... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room): **37**  do AMS eJob Room (zum AMS-eJob-Room)

Umiejętności zawodowe wymagane w reklamach (In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Rozlewnia napojów (Abfüllung von Getränken)
- Butelkowanie artykułów spożywczych (Abfüllung von Lebensmitteln)
- Pracuj według przepisów kulinarnych (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen)
- Obsługa maszyn napełniających (Bedienung von Abfüllmaschinen)
- Obsługa maszyn pakujących (Bedienung von Abpackmaschinen)
- Przetwórstwo mięsa (Fleischverarbeitung)
- Przetwórstwo warzyw (Gemüseverarbeitung)
- Produkcja napojów (Getränkeherstellung)
- Zarządzanie higieną w produkcji i przetwarzaniu żywności (Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung)
- Działalność magazynowa (Lagertätigkeit)
- Monitorowanie techniczne maszyn i systemów (Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen)

Inne umiejętności zawodowe (Weitere berufliche Kompetenzen)

Podstawowe umiejętności zawodowe

(Berufliche Basiskompetenzen)

- Butelkowanie artykułów spożywczych (Abfüllung von Lebensmitteln)
- Umiejętności w zakresie produkcji i przetwarzania żywności (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
- Montaż maszyn i systemów (Montage von Maschinen und Anlagen)

Techniczne umiejętności zawodowe

(Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Praca z urządzeniami, maszynami i systemami (Arbeit mit Geräten, Maschinen und Anlagen)
 - Monitorowanie techniczne maszyn i systemów (Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen)
 - Maszyny do napełniania (Abfüllmaschinen) (z. B. Obsługa maszyn napełniających (Bedienung von Abfüllmaschinen))
 - Maszyny pakujące (Abpackmaschinen) (z. B. Obsługa maszyn pakujących (Bedienung von Abpackmaschinen))
 - Maszyny spożywcze (Lebensmittelmaschinen) (z. B. Eksploatacja maszyn spożywczych (Bedienung von Lebensmittelmaschinen))
- Technologia automatyzacji (Automatisierungstechnik)
 - Systemy wizyjne (Vision-Systeme) (z. B. Automatyczna ocena kamery (Automatische Kameraauswertung))
- Wiedza biznesowa (Betriebswirtschaftskenntnisse)
 - Gospodarka produkcyjna (Produktionswirtschaft) (z. B. Kontrola wielkości produkcji (Produktionsmengenkontrolle))
- Specyficzna dla branży wiedza o produktach i materiałach (Branchenspezifische Produkt- und Materialkenntnisse)
 - Żywność, produkty rolne i leśne (Lebensmittel, Produkte aus Land- und Forstwirtschaft) (z. B. Żywność (Nahrungsmittel))
- Wiedza o higienie (Hygienekenntnisse)
 - Znajomość zasad higieny (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
 - Wdrażanie środków higienicznych (Durchführung von Hygienemaßnahmen) (z. B. Wdrożenie środków GHP (Durchführen von GHP-Maßnahmen))
 - Zarządzanie higieną (Hygienemanagement) (z. B. Dobra Praktyka Higieniczna (Gute Hygiene Praxis))
- Znajomość podstaw prawnych określonych dla danego stanowiska pracy (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Standardy i wytyczne zawodowe (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Wytyczne dotyczące higieny (Hygieneleitlinien), Wytyczne dotyczące higieny podczas obchodzenia się z żywnością pochodzenia zwierzęcego (Hygieneleitlinien im Umgang mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs), Wytyczne dotyczące higieny podczas obchodzenia się z żywnością nie pochodzącą od zwierząt (Hygieneleitlinien im Umgang mit Lebensmitteln nichttierischen Ursprungs), Wytyczne dotyczące higieny w handlu spożywczym (Hygieneleitlinien im Lebensmittelhandel))
- Umiejętności gotowania (Kochkenntnisse)
 - Przygotowanie jedzenia (Zubereitung von Speisen) (z. B. Przygotowanie surowych mas (Zubereitung von Rohmassen))
- Umiejętności w zakresie produkcji i przetwarzania żywności (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
 - Przetwórstwo warzyw (Gemüseverarbeitung)
 - Produkcja napojów (Getränkeherstellung)
 - Produkcja przypraw (Herstellung von Gewürzen)
 - Przetwórstwo ryb (Verarbeitung von Fisch)
 - Pakowanie żywności (Verpacken von Lebensmitteln) (z. B. Butelkowanie artykułów spożywczych (Abfüllung von Lebensmitteln))
 - Produkcja makaronów (Teigwarenherstellung) (z. B. Produkcja makaronu jajecznego (Herstellung von

- Eierteigwaren))
 - Produkcja tłuszczów jadalnych (Herstellung von Speisefetten) (z. B. Tłoczenie oleju (Pressen von Öl))
- Wiedza logistyczna (Logistikkenntnisse)
 - Magazynowanie (Lagerwirtschaft) (z. B. Zbieranie (Kommissionierung), Paletyzacja (Palettieren), Chłodzenie żywności (Lebensmittelkühlung), Działalność magazynowa (Lagertätigkeit), Sortowanie towarów (Warensortierung))
 - Logistyka dystrybucji (Distributionslogistik) (z. B. Obsługa automatycznych maszyn etykietujących (Bedienung von automatischen Etikettiermaschinen))
- Wiedza z zakresu zarządzania jakością (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
 - Kontrola produktu (Produktkontrolle)
 - Kontrola jakości (Qualitätskontrolle) (z. B. Kontrola wzrokowa (Sichtkontrolle), Diagnostyka produktów oparta na kamerze (Kamerabasierte Produktdiagnose))
 - Zapewnienie jakości (Qualitätssicherung) (z. B. Przechowywanie zgodnie z HACCP (Lagerung nach HACCP), Czyszczenie zgodnie z HACCP (Reinigung nach HACCP), HACCP (HACCP))
- Umiejętności sprzątania (Reinigungskenntnisse)
 - Sprzątanie miejsca pracy (Arbeitsplatzreinigung)
 - Czyszczenie przemysłowe (Industriereinigung) (z. B. Czyszczenie beczek (Reinigung von Fässern), Czyszczenie maszyn i instalacji (Maschinen- und Anlagenreinigung))
- Wiedza o transporcie (Transportabwicklungskenntnisse)
 - Załadunek (Ladetätigkeit)
- Wiedza o sprzedaży (Verkaufskenntnisse)
 - Handel detaliczny (Einzelhandel) (z. B. Kontrola świeżości żywności (Frischekontrolle bei Lebensmitteln))

Ogólne umiejętności zawodowe

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Gotowość do pracy zmianowej (Bereitschaft zur Schichtarbeit)
- Odporność fizyczna (Körperliche Belastbarkeit)
 - Siła fizyczna (Körperkraft)
 - Wytrzymałość fizyczna (Körperliche Ausdauer)
 - Niewrażliwość na temperaturę (Temperaturunempfindlichkeit)
- Czystość (Reinlichkeit)

Kompetencje cyfrowe według DigComp

(Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 Podstawowe		2 osoby prowadzące działalność na własny rachunek		3 Zaawansowane		4 Wysoce wyspecjalizowane	
Opis: Lebensmittelproduktionshilfskräfte müssen in der Lage sein berufsspezifische digitale Anwendungen und Geräte zur Kommunikation, Zusammenarbeit und Dokumentation im Betrieb zu nutzen. Komplexere betriebspezifische digitale Maschinen und Anlagen bedienen sie selbstständig. Sie erkennen Fehler und Probleme und können standardisierte Lösungen anwenden. Außerdem kennen sie die betrieblichen Datensicherheitsvorschriften und halten diese ein.							

Szczegółowe informacje na temat umiejętności cyfrowych
(Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)

Obszar kompetencji	Poziom(y) kompetencji od ... do ...								Opis
0 - Podstawy, dostęp i zrozumienie cyfrowe	1	2	3	4	5	6	7	8	Lebensmittelproduktionshilfskräfte verstehen die Funktion von berufs- und betriebsspezifischen digitalen Anwendungen, Geräten und Maschinen und können sie selbstständig bedienen.
1 - Postępowanie z informacjami i danymi	1	2	3	4	5	6	7	8	Lebensmittelproduktionshilfskräfte können einfache arbeitsrelevante Daten und Informationen mit betriebsüblichen Mitteln abrufen und nutzen.
2 - Komunikacja, interakcja i współpraca	1	2	3	4	5	6	7	8	Lebensmittelproduktionshilfskräfte können alltägliche und betriebsspezifische digitale Geräte zur Kommunikation einsetzen.
3 - Kreacja, produkcja i publikacja	1	2	3	4	5	6	7	8	Lebensmittelproduktionshilfskräfte können einfache arbeitsrelevante Daten und Informationen erfassen und dokumentieren.
4 - Bezpieczeństwo i zrównoważone wykorzystanie zasobów	1	2	3	4	5	6	7	8	Lebensmittelproduktionshilfskräfte sind sich der Bedeutung des Datenschutzes und der Datensicherheit bewusst, kennen die grundlegenden betrieblichen Regeln und halten sie ein.
5 - Rozwiązywanie problemów, innowacje i ciągłe uczenie się	1	2	3	4	5	6	7	8	Lebensmittelproduktionshilfskräfte erkennen alltägliche technische Probleme und veranlassen die Lösung.

Szkolenia, certyfikaty, dalsze szkolenia
(Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)

Typowe poziomy umiejętności
(Typische Qualifikationsniveaus)

- Przyuczanie do zawodu i zawód pomocniczy (Anlern- und Hilfsberuf)

Szkolenie
(Ausbildung)

Anlernen im Betrieb

- Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel

Kształcenie ustawiczne
(Weiterbildung)

Fachliche Weiterbildung Vertiefung

- Bedienung von Produktionsmaschinen
- Biochemische Arbeitsverfahren
- Bioverfahrenstechnik
- Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung
- Lagerwirtschaft
- Lebensmittelkonservierung

- Lebensmitteltechnologie
- Produktionslogistik
- Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen
- Umweltgerechter Produktionsablauf 🌱

Fachliche Weiterbildung Aufstiegsperspektiven

- Ausnahmsweise Zulassung zur Lehrabschlussprüfung
- Lehre - Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel
- Spezielle Aus- und Weiterbildungslehrgänge - Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel

Bereichsübergreifende Weiterbildung

- Arbeitssicherheit
- Erste Hilfe
- Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie

Weiterbildungsveranstalter

- Betriebsinterne Schulungen
- Fachverband der Lebensmittelindustrie
- Lebensmittel-Cluster Oberösterreich (LC) [↗](#)
- Hersteller- und Zulieferbetriebe
- Erwachsenenbildungseinrichtungen und Online-Lernplattformen

Znajomość języka niemieckiego według CEFR

(Deutschkenntnisse nach GERS)

A2 Grundlegende bis B1 Durchschnittliche Deutschkenntnisse

Sie müssen Arbeits- und Sicherheitsanweisungen verstehen, ausführen und im Team gut verständlich kommunizieren können.

Dalsze informacje zawodowe

(Weitere Berufsinfos)

Środowisko pracy

(Arbeitsumfeld)

- Praca na linii montażowej (Fließbandarbeit)
- Działalność pomocnicza (Hilfstätigkeit)
- Stres cieplny (Hitzebelastung)
- Praca zmianowa (Schichtarbeit)
- Stała pozycja (Ständiges Stehen)

Kwestionariusz kompetencji

(Berufsspezialisierungen zur Vermittlung)

Producent proszku musującego (BrausepulverherstellerIn)

Deponent w przemyśle konserwowym (EinlegerIn in der Lebensmittelkonservenherstellung)

Waga w przetwórstwie spożywczym (EinwiegerIn in der Lebensmittelverarbeitung)

Pracownik octu (Asystent produkcji żywności (m/k)) (EssigarbeiterIn (Lebensmittelproduktionshilfskraft (m/w)))

Topiciel tłuszczu (FettschmelzerIn)

Pracownik produkujący produkty tłuste (FettwarenarbeiterIn)

Pracownik konserw rybnych (FischkonservenarbeiterIn)

Marynarka do ryb (FischmariniererIn)

Pracownik z ugryzieniem widelca (GabelbissenarbeiterIn)

Pracownik produkcji konserw warzywnych (GemüsekonservenarbeiterIn)

Środek do czyszczenia warzyw (GemüseputzerIn)
Producent kawy (KaffeemittelerzeugerIn)
Palarnia kawy (KaffeerösterIn)
Pracownik kampanii (KampagnearbeiterIn)
Pracownik konserw (KonservenarbeiterIn)
Zielarz (KräuterarbeiterIn)
Pracownik ds. żywności i napojów (Nahrungs- und GenussmittelarbeiterIn)
Producent żywności (NahrungsmittelherstellerIn)
Sortownik owoców (ObstsortiererIn)
Drożdże prasowane (Asystent produkcji żywności (m/k)) (PresshefearbeiterIn (Lebensmittelproduktionshilfskraft (m/w)))
Siostra (SchwetterIn)
Producent musztardy (SenfherstellerIn)
Producent lodów (Asystent produkcji żywności (m/k)) (SpeiseeisherstellerIn (Lebensmittelproduktionshilfskraft (m/w)))
Pracownik zamrażarki (TiefkühlarbeiterIn)
Cukiernik (ZuckerarbeiterIn)
Pracownik cukrowni (ZuckerfabrikarbeiterIn)
Pracownik cukrowni (ZuckerraffineriearbeiterIn)

Specjalizacje zawodowe (Berufsspezialisierungen)

Pracownik konserw (KonservenarbeiterIn)
Pracownik przetwórstwa owoców i owoców (Obst- und FruchtkonservenarbeiterIn)

Odwadniacz (DehydriererIn)
Deponent w przemyśle konserwowym (EinlegerIn in der Lebensmittelkonservenherstellung)
Waga w przetwórstwie spożywczym (EinwiegerIn in der Lebensmittelverarbeitung)
Pracownik konserw rybnych (FischkonservenarbeiterIn)
Marynarka do ryb (FischmariniererIn)
Pracownik konserw owocowych (FruchtkonservenarbeiterIn)
Producent przetworów owocowych (FruchtkonservenherstellerIn)
Pracownik z ugryzieniem widelca (GabelbissenarbeiterIn)
Pracownik produkcji konserw warzywnych (GemüsekonservenarbeiterIn)
Konserwa warzywna (GemüsekonservenherstellerIn)
Rozlewnia owoców i konserw owocowych (Obst- und FruchtkonservenabfüllerIn)
Pracownik produkcji konserw owocowych (ObstkonservenarbeiterIn)
Producent przetworów owocowych (ObstkonservenherstellerIn)
Sortownik owoców (ObstsortiererIn)
Pracownik zamrażarki (TiefkühlarbeiterIn)

Rafiner tłuszczu (FettraffineurIn)
Producent tłuszczów roślinnych (PflanzenfettherstellerIn)
Producent tłuszczu jadalnego (SpeisefettherstellerIn)
Rafineria oleju spożywczego (SpeiseölraffineurIn)
Rafineria ropy naftowej (ÖlraffineurIn)

Gruba kuchenka (FettkocherIn)
Mieszalnik tłuszczu (FettmischerIn)
Topiciel tłuszczu (FettschmelzerIn)
Pracownik zajmujący się kwasami tłuszczowymi (FettsäurearbeiterIn)

Procesor tłuszczu (FettverarbeiterIn)
Pracownik produkujący produkty tłuste (FettwarenarbeiterIn)
Producent sztucznego smaru (KunstfetherstellerIn)
Producent margaryny (MargarineherstellerIn)
Topiciel łoju (TalgschmelzerIn)
Kuchenska olejowa (ÖlkocherIn)
Pracownik olejarni (ÖlmühlenarbeiterIn)

Pracownik branży spożywczej (LebensmittelarbeiterIn)
Pracownik ds. żywności i napojów (Nahrungs- und GenussmittelarbeiterIn)
Producent żywności (NahrungsmittelherstellerIn)
Pracownik zakładu spożywczego (NährmittelwerksarbeiterIn)

Producent proszku do pieczenia (BackpulverherstellerIn)
Producent proszku musującego (BrausepulverherstellerIn)
Producent mrożonek (ErzeugerIn von Gefrorenem)
Środek do czyszczenia warzyw (GemüseputzerIn)
Degustator luksusowego jedzenia (GenussmittelkosterIn)
Zielarz (KräuterarbeiterIn)
Siostra (SchwetterIn)
Producent musztardy (SenfherstellerIn)
Producent lodów (Asystent produkcji żywności (m/k)) (SpeiseeisherstellerIn (Lebensmittelproduktionshilfskraft (m/w)))
Producent skrobi (StärkeherstellerIn)
Producent przypraw do zup (SuppenwürzeherstellerIn)

Producent octu (Asystent produkcji żywności (m/k)) (EssigherstellerIn (Lebensmittelproduktionshilfskraft (m/w)))
Producent drożdży prasowanych (Asystent produkcji żywności (m/k)) (PresshefeherstellerIn (Lebensmittelproduktionshilfskraft (m/w)))
Producent spirytusu, drożdży prasowanych i octu (Asystent produkcji żywności (m/k)) (Spiritus-, Presshefe-, EssigherstellerIn (Lebensmittelproduktionshilfskraft (m/w)))
Producent alkoholu (Asystent produkcji żywności (m/k)) (SpiritusherstellerIn (Lebensmittelproduktionshilfskraft (m/w)))

Pracownik octu (Asystent produkcji żywności (m/k)) (EssigarbeiterIn (Lebensmittelproduktionshilfskraft (m/w)))
Drożdże prasowane (Asystent produkcji żywności (m/k)) (PresshefearbeiterIn (Lebensmittelproduktionshilfskraft (m/w)))

Pracownik kampanii (KampagnearbeiterIn)
Cukiernik (ZuckerarbeiterIn)
Odbarwacz cukru (ZuckerentfärberIn)
Pracownik cukrowni (ZuckerfabrikarbeiterIn)
Producent cukru (ZuckerherstellerIn)
Cukiernik (Zuckerkoch/-köchin)
Cukrownik (ZuckermüllerIn)
Pracownik cukrowni (ZuckerraffineriearbeiterIn)

Prażarka do ziaren kakaowca (KakaobohnenrösterIn)

Sortownik ziaren kakaowych (KakaobohnensortiererIn)
Młynarz do kakao (KakaomüllerIn)
Dociskacz kakao (KakaopresserIn)
Wykwalifikowany pracownik zajmujący się produkcją kakao (KakaowarenfacharbeiterIn)

Palnik do kawy (KaffeebrennerIn)
Parowiec do kawy (KaffeedämpferIn)
Suszarka do kawy (KaffeedörreIn)
Producent ekstraktu kawy (KaffeeextraktherstellerIn)
Farbownik do kawy (KaffeefärberIn)
Szklarz Kawy (KaffeeglasiererIn)
Kawa gładza (KaffeeglätterIn)
Degustator Kawy (KaffeekosterIn)
Mikser do kawy (KaffeemischerIn)
Producent kawy (KaffeemittelerzeugerIn)
Słód kawowy (KaffeemälzerIn)
Młynek do kawy (KaffeemüllerIn)
Środek do czyszczenia kawy (KaffeeputzerIn)
Palarnia kawy (KaffeerösterIn)
Sortownik kawy (KaffeesortiererIn)

Kierownik ds. higieny w handlu detalicznym (HygienemanagerIn im Einzelhandel)

Asystent browaru (BrauereihilfsarbeiterIn)
Palnik pomocniczy (HilfsbrennerIn)

Zawody pokrewne (Verwandte Berufe)

- Asystent piekarni (m/k) (Bäckereihilfskraft (m/w))
- Piekarz (BäckerIn)
- Wykwalifikowany rybak (FischereifacharbeiterIn)
- Asystent ds. przetwórstwa mięsa (m/k) (Fleischverarbeitungshilfskraft (m/w))
- Technik napojów (GetränketechnikerIn)
- Młynek do ziarna (GetreidemüllerIn)
- Operator maszyny (MaschinenbedienerIn)
- Specjalista w produkcji mleka i serów (m/k) (Molkerei- und Käsereifachkraft (m/w))
- Asystent produkcji (m/k) (Produktionshilfskraft (m/w))

Przydział do obszarów i grup zawodowych BIS (Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Chemia, biotechnologia, żywność, tworzywa sztuczne (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- Szkolenia i zawody pomocnicze w zakresie żywności, biotechnologii, chemii (Anlern- und Hilfsberufe Lebensmittel, Biotechnologie, Chemie)
- **Produkcja żywności (Lebensmittelherstellung)**

Sprzątanie, prowadzenie domu, praktyki i zawody pomocnicze (Reinigung, Hausbetreuung, Anlern- und Hilfsberufe)

- Szkolenia i zawody pomocnicze w zakresie żywności, biotechnologii, chemii (Anlern- und Hilfsberufe Lebensmittel, Biotechnologie, Chemie)

Przydział do klasyfikacji zawodowej AMS (sześciocyfrowy)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 362101 Pracownik kampanii (Kampagnearbeiter/in)
- 362102 Pracownik cukrowni (Zuckerraffineriearbeiter/in)
- 362103 Pracownik cukrowni (Zuckerfabrikarbeiter/in)
- 362104 Cukiernik (Zuckerarbeiter/in)
- 364501 Producent lodów (Speiseeiserzeuger/in)
- 364502 Producent lodów (Speiseeishersteller/in)
- 367501 Urządzenie do topienia tłuszczu (Fettschmelzer/in)
- 367502 Pracownik towarów tłuszczowych (Fettwarenarbeiter/in)
- 371401 Pracownik octu (Essigarbeiter/in)
- 371402 Pracownik drożdży prasowanych (Presshefearbeiter/in)
- 373101 Deponujący (puszkowanie) (Einleger/in (Konservenherstellung))
- 373103 Pracownik konserw rybnych (Fischkonservenarbeiter/in)
- 373104 Pracownik zgryzowy widelcem (Gabelbissenarbeiter/in)
- 373105 Pracownik konserw warzywnych (Gemüsekonservenarbeiter/in)
- 373106 Pracownik konserwujący (Konservenarbeiter/in)
- 373107 Producent musztardy (Senfhersteller/in)
- 373108 Pracownik zamrażarki (Tiefkühlarbeiter/in)
- 373109 Marynarka do ryb (Fischmarinierer/in)
- 375101 Producent proszku musującego (Brausepulverhersteller/in)
- 375102 Producent środków do kawy (Kaffeemittelhersteller/in)
- 375103 Palarnia kawy (Kaffeeröster/in)
- 375104 Zielarz (Kräuterarbeiter/in)
- 375105 Producent żywności (Nahrungsmittelhersteller/in)
- 375106 Pracownik ds. żywności i napojów (Nahrungs- und Genussmittelarbeiter/in)
- 375107 Schwetter / w (Schwetter/in)
- 375109 Środek do czyszczenia warzyw (Gemüseputzer/in)
- 390104 Einweger / w (Einwieger/in)
- 390121 Sortownik owoców (Obstsortierer/in)

Informacje w leksykonie zawodowym

(Informationen im Berufslexikon)

-  Asystent produkcji żywności (m/k) (Lebensmittelproduktionshilfskraft (m/w))

Informacje w kompasie treningowym

(Informationen im Ausbildungskompass)

-  Asystent produkcji żywności (m/k) (Lebensmittelproduktionshilfskraft (m/w))



Tekst został przetłumaczony automatycznie z języka niemieckiego. Terminy niemieckie podano w nawiasach. TA USŁUGA MOŻE OBEJMOWAĆ TŁUMACZENIA DOSTARCZANE PRZEZ GOOGLE. GOOGLE ZRZĘKA SIĘ WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA TŁUMACZENIA, WYRAŻNE LUB DOROZUMIANE, W TYM WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA DOKŁADNOŚĆ, NIEZAWODNOŚĆ I WSZELKIEJ DOROZUMIANEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA WYDAJNOŚĆ RYNKU I WYŁĄCZENIE ODPOWIEDZIALNOŚCI.

Der Text wurde automatisiert aus dem Deutschen übersetzt. Die deutschen Begriffe werden in Klammern angezeigt.

DIESER DIENST KANN ÜBERSETZUNGEN ENTHALTEN, DIE VON GOOGLE BEREITGESTELLT WERDEN. GOOGLE SCHLIEßT IN BEZUG AUF DIE ÜBERSETZUNGEN JEGLICHE HAFTUNG AUS, SEI SIE AUSDRÜCKLICH ODER STILLSCHWEIGEND, EINSCHLIEßLICH JEGLICHER HAFTUNG FÜR DIE GENAUIGKEIT, ZUVERLÄSSIGKEIT UND JEGLICHE STILLSCHWEIGENDE HAFTUNG FÜR DIE MARKTGÄNGIGKEIT, EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN

ZWECK UND NICHTVERLETZUNG FREMDER RECHTE.

Ten profil zawodowy został zaktualizowany 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)