

Tehnician alimentar (LebensmitteltechnikerIn)

Im BIS anzeigen



Activități principale (Haupttätigkeiten)

Tehnicienii alimentari se ocupă cu analiza, manipularea și prelucrarea alimentelor și băuturilor. Domenii importante îmbunătățesc termenul de valabilitate al alimentelor și controlul calității în producția de alimente.

LebensmitteltechnikerInnen beschäftigen sich mit der Analyse und mit der Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln und Getränken. Wichtige Teilbereiche sind die Verbesserung der Haltbarkeit von Lebensmitteln und die Qualitätskontrolle in der Lebensmittelproduktion.

Venituri (Einkommen)

Tehnician alimentar câștigă între 2.320 și 4.280 euro brut pe lună (LebensmitteltechnikerInnen verdienen ab 2.320 bis 4.280 Euro brutto pro Monat).

În funcție de nivelul de calificare, salariul de pornire poate fi mai mare (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):

- Profesie cu formare în ucenicie : 2.320 până la 3.690 euro brut (Beruf mit Lehrausbildung: 2.320 bis 3.690 Euro brutto)
- Ocupație cu școală profesională de nivel mediu și pregătire tehnică : 2.460 până la 3.070 euro brut (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.460 bis 3.070 Euro brutto)
- Ocupație cu școală profesională superioară și pregătire tehnică : 2.460 până la 3.400 euro brut (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.460 bis 3.400 Euro brutto)
- Ocupația academică : 2.890 până la 4.280 euro brut (Akademischer Beruf: 2.890 bis 4.280 Euro brutto)

Oportunități de angajare (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Tehnicienii alimentari sunt angajați pentru producția comercială și industrială a produselor alimentare (industria chimică, farmaceutică și alimentară).

LebensmitteltechnikerInnen werden für die gewerbliche und industrielle Herstellung von Lebensmittelprodukten eingesetzt (chemische, pharmazeutische Industrie und Nahrungsmittelindustrie).

Posturi vacante curente (Aktuelle Stellenangebote)

.... în serviciul online de plasare a locurilor de muncă AMS (eJob-Room): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):)69  către camera eJob AMS (zum AMS-eJob-Room)

Abilități profesionale necesare în reclame (In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Elaborarea rețetelor (Entwicklung von Rezepturen)
- HACCP (HACCP)
- Managementul igienei în producția și prelucrarea alimentelor (Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung)
- Calcul (Kalkulation)
- Chimia alimentelor (Lebensmittelchemie)
- Conservarea alimentelor (Lebensmittelkonservierung)
- Inspecția alimentelor (Lebensmitteluntersuchung)
- Tehnologie de măsurare (Messtechnik)

- Programarea producției (Produktionsablaufplanung)
- Controlul producției (Produktionssteuerung)
- Monitorizarea producției (Produktionsüberwachung)
- Abilități de gestionare a proiectelor (Projektmanagement-Kenntnisse)
- Cântărirea materiilor prime (Verwiegen von Rohstoffen)

Alte competențe profesionale (Weitere berufliche Kompetenzen)

Competențe profesionale de bază (Berufliche Basiskompetenzen)

- Chimia alimentelor (Lebensmittelchemie)
- Competențe în fabricarea și prelucrarea produselor alimentare (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskennntnisse)
- Tehnologia alimentară (Lebensmitteltechnologie)

Competențe profesionale tehnice (Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Lucrul cu dispozitive, mașini și sisteme (Arbeit mit Geräten, Maschinen und Anlagen)
 - Mașini de ambalat (Abpackmaschinen)
 - Mașini alimentare (Lebensmittelmaschinen) (z. B. Funcționarea mașinilor alimentare (Bedienung von Lebensmittelmaschinen))
 - Instalarea de mașini și sisteme (Einrichten von Maschinen und Anlagen) (z. B. Optimizarea mașinilor și a sistemelor (Optimierung von Maschinen und Anlagen))
- Tehnologie de automatizare (Automatisierungstechnik)
 - Software pentru tehnologia de automatizare (Automatisierungstechnik-Software) (z. B. Sisteme de vizualizare (Visualisierungssysteme))
- Cunoștințe de afaceri (Betriebswirtschaftskenntnisse)
 - Economia producției (Produktionswirtschaft) (z. B. Planificarea lucrărilor (Arbeitsplanung))
- Cunoașterea biotehnologiei (Biotechnologie-Kenntnisse)
 - Tehnologia alimentară (Lebensmitteltechnologie) (z. B. Ingineria proceselor alimentare (Lebensmittelverfahrenstechnik))
- Cunoașterea produselor și a materialelor specifice industriei (Branchenspezifische Produkt- und Materialkenntnisse)
 - Alimente, produse din agricultură și silvicultură (Lebensmittel, Produkte aus Land- und Forstwirtschaft) (z. B. Mâncare (Nahrungsmittel), Cereale organice (Bio-Getreide) 🌱)
- Cunoștințe de chimie (Chemiekenntnisse)
 - Metode de chimie analitică (Methoden der Analytischen Chemie) (z. B. Cromatografie (Chromatografie))
- Cunoștințe de igienă (Hygienekenntnisse)
 - Managementul igienei (Hygienemanagement) (z. B. Bune practici de igienă (Gute Hygiene Praxis))
- Abilități de proiectare industrială (Industrial-Design-Kenntnisse)
 - Dezvoltarea produsului (Produktentwicklung) (z. B. Dezvoltarea produselor alimentare (Lebensmittelproduktentwicklung))
- Cunoașterea bazelor legale specifice locului de muncă (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Standarde și linii directoare ocupaționale (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Orientări privind igiena (Hygieneleitlinien), Linii directoare de igienă pentru manipularea alimentelor de origine animală (Hygieneleitlinien im Umgang mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs), Orientări de igienă pentru manipularea alimentelor de origine non-animală (Hygieneleitlinien im Umgang mit Lebensmitteln nichttierischen Ursprungs))
- Cunoașterea metodelor de laborator (Labormethodenkenntnisse)
 - Prelucrarea probelor (Probenbearbeitung) (z. B. Eșantionare (Probennahme))

- Competențe în fabricarea și prelucrarea produselor alimentare (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
 - Lucrați conform rețetelor alimentare (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen) (z. B. Elaborarea rețetelor (Entwicklung von Rezepturen))
 - Producția de alimente funcționale (Herstellung von Functional Food)
 - Etichetarea alimentelor (Lebensmittelkennzeichnung) (z. B. marcaj QUID (QUID-Kennzeichnung), Identificarea lotului (Loskennzeichnung))
 - Producția alimentară durabilă (Nachhaltige Lebensmittelproduktion) 🌱
 - Ambalarea produselor alimentare (Verpacken von Lebensmitteln) (z. B. Îmbutelierea produselor alimentare (Abfüllung von Lebensmitteln))
 - Fabricarea condimentelor (Herstellung von Gewürzen) (z. B. Dezvoltarea amestecurilor de condimente (Entwicklung von Würzmischungen))
 - Producția de paste făinoase (Teigwarenherstellung) (z. B. Producția de paste cu ou (Herstellung von Eierteigwaren))
 - Fabricarea alimentelor dietetice (Herstellung von diätetischen Nahrungsmitteln) (z. B. Producția de alimente fără gluten (Herstellung von glutenfreien Lebensmitteln), Producția de alimente fără lactoză (Herstellung von laktosefreien Lebensmitteln))
 - Fabricarea grăsimilor comestibile (Herstellung von Speisefetten) (z. B. Producția de ulei din semințe de dovleac (Herstellung von Kürbiskernöl), Producția de ulei de rapiță (Herstellung von Rapsöl))
 - Prelucrarea cerealelor (Verarbeitung von Getreide) (z. B. Fabricarea produselor de nutriție a sugarului (Herstellung von Säuglingsnährmitteln))
- Cunoștințe logistice (Logistikkenntnisse)
 - Managementul materialelor (Materialwirtschaft) (z. B. Sistem de comandă (Bestellwesen), Determinarea nevoilor (Bedarfsermittlung), Pregătirea materialelor (Materialvorbereitung))
 - Depozitare (Lagerwirtschaft) (z. B. Refrigerarea alimentelor (Lebensmittelkühlung), Depozitarea alimentelor (Lebensmittellagerung), Acceptarea mărfurilor (Warenübernahme), Controlul inventarului (Lagerbestandskontrolle))
 - Logistică de distribuție (Distributionslogistik) (z. B. Furnizarea materialelor de ambalare (Bereitstellung von Verpackungsmaterialien))
- Tehnologie de măsurare, control și reglare (Mess-, Steuerungs- und Regelungstechnik)
 - Efectuarea de măsurători și teste (Durchführung von Messungen und Tests) (z. B. Pregătirea rapoartelor de testare (Erstellung von Prüfberichten))
 - Tehnologie de măsurare (Messtechnik)
 - Tehnologie de control și reglare (Steuerungs- und Regelungstechnik) (z. B. Tehnologie de măsurare a proceselor (Prozessmesstechnik), Inginerie de control (Regelungstechnik))
- Cunoașterea managementului calității (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
 - Audit (Auditierung)
 - Control tehnic al calității (Technische Qualitätskontrolle)
 - Planificarea calității (Qualitätsplanung) (z. B. Documentația specificațiilor de calitate (Dokumentation von Qualitätsvorgaben))
 - Asigurarea calității (Qualitätssicherung) (z. B. Stabilirea valorilor limită conform HACCP (Festlegung von Grenzwerten nach HACCP), Stabilirea procedurilor de monitorizare conform HACCP (Festlegung von Überwachungsverfahren nach HACCP), Definiția măsurilor corective conform HACCP (Festlegung von Korrekturmaßnahmen nach HACCP), Documentație conform HACCP (Dokumentation nach HACCP), Depozitare conform HACCP (Lagerung nach HACCP), Determinarea punctelor critice de control conform HACCP (Bestimmung kritischer Kontrollpunkte nach HACCP), Analize HACCP de pericol (HACCP-Gefahrenanalysen), Prelucrarea alimentelor conform HACCP (Lebensmittelverarbeitung nach HACCP), Asigurarea calității în industria alimentară (Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie))
- Crearea și editarea textului (Texterstellung und -bearbeitung)
 - Crearea descrierilor de produse (Erstellung von Produktbeschreibungen)

- Cunoștințe despre ingineria proceselor (Verfahrenstechnik-Kenntnisse)
 - Inginerie mecanică a proceselor (Mechanische Verfahrenstechnik)
 - Ingineria proceselor termice (Thermische Verfahrenstechnik) (z. B. Distilare (Destillation), Extracție (Extraktion))
 - Procese procedurale (Verfahrenstechnische Prozesse) (z. B. Monitorizarea proceselor procedurale (Überwachung von verfahrenstechnischen Prozessen))
- Expertiza științifică Științele naturii (Wissenschaftliches Fachwissen Naturwissenschaften)
 - Biologie (Biologie)
 - Chimie (știință) (Chemie (Wissenschaft)) (z. B. Biochimie (Biochemie))
- Cunoștințe științifice, tehnologie și științe formale (Wissenschaftliches Fachwissen Technik und Formalwissenschaften)
 - Științe formale (Formalwissenschaften) (z. B. Matematică (Mathematik))

Competențe profesionale generale
(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Abilități de rezolvare a problemelor (Problemlösungsfähigkeit)

Abilități digitale conform DigComp
(Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 De bază		2 lucrători independenți		3 Avansat		4 Foarte specializat	
Descriere:LebensmitteltechnikerInnen müssen den Umgang mit berufsspezifischen Softwarelösungen und digitalen Anwendungen sicher und eigenständig beherrschen. Sie sind in der Lage, selbstständig digitale Inhalte zu erstellen und zu bearbeiten sowie Fehler zu beheben. Auch können sie digitale Anwendungen für die Kommunikation mit Kundinnen und Kunden, die Zusammenarbeit im Betrieb und die Dokumentation routiniert verwenden. Außerdem kennen sie die betrieblichen Datensicherheitsvorschriften und halten diese ein.							

Informații detaliate despre competențele digitale (Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)

Domeniul de competență	Nivel (e) de competență de la ... la ...								Descriere
0 - Elemente de bază, acces și înțelegere digitală	1	2	3	4	5	6	7	8	LebensmitteltechnikerInnen müssen sowohl allgemeine als auch berufsspezifische digitale Anwendungen und Geräte (z. B. Automatisierte Bestandskontrolle, Maschinendatenerfassung, Predictive Maintenance, Sensorik, Vernetzte Produktionssysteme) selbstständig und sicher anwenden können sowie komplexe und unvorhergesehene Aufgaben flexibel lösen können
1 - Manipularea informațiilor și a datelor	1	2	3	4	5	6	7	8	LebensmitteltechnikerInnen müssen umfassende Daten und Informationen recherchieren, vergleichen, beurteilen und bewerten und in der Arbeitssituation anwenden.
2 - Comunicare, interacțiune și colaborare	1	2	3	4	5	6	7	8	LebensmitteltechnikerInnen müssen verschiedene digitale Anwendungen und Geräte zur Kommunikation und Zusammenarbeit mit KollegInnen, Kundinnen und Kunden und PartnerInnen unabhängig anwenden können.
3 - Creare, producere și publicare	1	2	3	4	5	6	7	8	LebensmitteltechnikerInnen müssen digitale Inhalte, Informationen und Daten selbstständig erfassen und in bestehende digitale Tools einpflegen können.
4 - Securitatea și utilizarea durabilă a resurselor	1	2	3	4	5	6	7	8	LebensmitteltechnikerInnen müssen die allgemeinen und betrieblichen Konzepte des Datenschutzes und der Datensicherheit verstehen, eigenständig auf ihre Tätigkeit anwenden können sowie Bedrohungspotenziale erkennen und geeignete Gegenmaßnahmen einleiten.
5 - Rezolvarea problemelor, inovarea și învățarea continuă	1	2	3	4	5	6	7	8	LebensmitteltechnikerInnen müssen die Einsatzmöglichkeiten digitaler Tools und Lösungen für ihre Arbeit in den Grundzügen beurteilen können, Fehler und Probleme erkennen und diese auch selbstständig lösen können. Sie erkennen eigene digitale Kompetenzlücken und können Schritte zu deren Behebung setzen.

Formare, certificate, formare continuă (Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)

Nivele tipice de calificare (Typische Qualifikationsniveaus)

- Profesie cu formare în ucenicie (Beruf mit Lehrausbildung)
- Ocupație cu școală profesională de nivel mediu și pregătire tehnică (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)
- Ocupație cu școală profesională superioară și pregătire tehnică (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

- Ocupația academică (Akademischer Beruf)

Instruire

(Ausbildung)

Lehre ^{nQR^{IV}}

- Tehnician alimentar (LebensmitteltechnikerIn)
- Tehnolog lactat (Milchtechnologe/-technologin)
- Conservator de fructe și legume (expirând) (Obst- und GemüsekonserviererIn) (auslaufend)

BMS - Berufsbildende mittlere Schule ^{nQR^{IV}}

- Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel

BHS - Berufsbildende höhere Schule ^{nQR^V}

- Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel

Hochschulstudien ^{nQR^{VII}} ^{nQR^{VIII}}

- Informatik, IT
 - Bioinformatik
- Naturwissenschaften
 - Chemie
- Technik, Ingenieurwesen
 - Agrar- und Lebensmitteltechnologie
 - Biotechnologie
 - Verfahrenstechnik

Educație continuă

(Weiterbildung)

Fachliche Weiterbildung Vertiefung

- Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie
- Bedienung von Abfüllmaschinen
- Bio- und Lebensmitteltechnologie
- Biochemische Arbeitsverfahren
- Bioverfahrenstechnik
- Grundlagen des Lebensmittelrechts
- Lebensmittelproduktentwicklung
- Produktionsaudit
- Produktionslogistik
- Produktmarketing
- Ressourcenmanagement

Fachliche Weiterbildung Aufstiegsperspektiven

- Meisterprüfung für das Handwerk Milchtechnologie ^{nQR^{VI}}
- Werkmeisterprüfung für Bio- und Lebensmitteltechnologie
- Lehrlingsausbilderprüfung
- Hochschulstudien - Agrar- und Lebensmitteltechnologie
- Hochschulstudien - Automatisierungstechnik

Bereichsübergreifende Weiterbildung

- MS Office
- Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie
- REFA-Grundausbildung 4.0

Weiterbildungsveranstalter

- Betriebsinterne Schulungen
- Lebensmittel-Cluster Oberösterreich (LC) [↗](#)
- TÜV Austria Akademie [↗](#)
- Hersteller- und Zulieferbetriebe
- Werkmeisterschulen
- Erwachsenenbildungseinrichtungen und Online-Lernplattformen
- Kollegs
- Fachhochschulen
- Pädagogische Hochschulen
- Universitäten

Cunoaşterea limbii germane conform CEFR (Deutschkenntnisse nach GERS)

B1 Durchschnittliche bis B2 Gute Deutschkenntnisse

Das Qualifikationsniveau und Tätigkeitsspektrum von LebensmitteltechnikerInnen kann sehr unterschiedlich sein und reicht von rein ausführenden bis hin zu leitenden Tätigkeiten. Entsprechend breit gestreut sind die Anforderungen an die Deutschkenntnisse. Sie müssen zum Teil umfangreiche mündliche und schriftliche Arbeitsanweisungen verstehen und ausführen können. Im Team mit Kolleginnen und Kollegen kommunizieren sie vor allem mündlich, müssen aber auch schriftliche Dokumentationen, Anleitungen, Analysen etc. lesen und verstehen und teilweise selbst erstellen. Unter Umständen führen sie auch Teams. Kontakt zu Kundinnen und Kunden spielt in diesem Beruf eine untergeordnete Rolle. Arbeiten sie vor allem in der betrieblichen Produktion, können auch geringere Deutschkenntnisse ausreichen.

Informații profesionale suplimentare (Weitere Berufsinfos)

Muncă independentă (Selbstständigkeit)

Freier Beruf:

- IngenieurkonsulentIn
- Patentanwalt/-anwältin

Reglementiertes Gewerbe:

- Ingenieurbüros (Beratende IngenieurInnen)
- Milchtechnologie

Eine selbständige Berufsausübung ist im Rahmen eines freien Gewerbes möglich.

Mediul de lucru (Arbeitsumfeld)

- Poluarea mirosului (Geruchsbelastung)
- Stres termic (Hitzebelastung)
- Umezeala (Nässebelastung)
- Stand permanent (Ständiges Stehen)

Chestionar de competențe (Berufsspezialisierungen zur Vermittlung)

Tehnician fermentator (GärungstechnikerIn)

Absolvent HTL pentru tehnologie alimentară (HTL-AbsolventIn für Lebensmitteltechnologie)

Inspector alimentar (LebensmittelkontrollorIn)

Conservator de fructe și legume (Obst- und GemüsekonserviererIn)

Director de tură în procesarea alimentelor (SchichtleiterIn in der Lebensmittelverarbeitung)

Maistru în prelucrarea alimentelor (VorarbeiterIn in der Lebensmittelverarbeitung)

**Specializări profesionale
(Berufsspezialisierungen)**

*Tehnologia alimentară (tehnician alimentar) (*Food technology (food technician))

*Conservator de fructe și legume (*Fruit and vegetable preserver)

Tehnician fermentator (GärungstechnikerIn)

Absolvent HTL pentru tehnologie alimentară (HTL-AbsolventIn für Lebensmitteltechnologie)

Tehnolog alimentar (Lebensmitteltechnologe/-technologin)

Analist alimentar (LebensmittelanalytikerIn)

Microbiolog în domeniul tehnologiei alimentare (Mikrobiologe/-biologin im Bereich Lebensmitteltechnik)

Tehnolog panificație și alimentație (Back- und Lebensmitteltechnologe/-technologin)

Tehnolog agent de panificație (Backmitteltechnologe/-technologin)

Examinator de carne și examinator de trichina (FleischuntersucherIn und TrichinenbeschauerIn)

Ofițer de igienă în sectorul alimentar (HygienebeauftragteR im Lebensmittelbereich)

Manager igiena în engros (HygienemanagerIn im Großhandel)

Manager igienă în sectorul alimentar (HygienemanagerIn im Lebensmittelbereich)

Auditor intern în sectorul alimentar (InterneR AuditorIn im Lebensmittelbereich)

Inspector alimentar (LebensmittelinspektorIn)

Inspector alimentar (LebensmittelkontrollorIn)

Inspector alimentar (LebensmittelprüferIn)

Tehnician în testarea alimentelor (LebensmittelprüftechnikerIn)

Inspector alimentar (NahrungsmittelkontrollorIn)

Manager calitate pentru tehnologia alimentară (QualitätsmanagerIn für Lebensmitteltechnik)

Manager calitate în producția alimentară (QualitätsmanagerIn in der Lebensmittelproduktion)

Arome (FlavoristIn)

Tehnolog arome (h/f) (Flavor Technologist (m/w))

Dezvoltator de produse alimentare (LebensmittelproduktentwicklerIn)

Tehnician alimentar in domeniul tehnologiei berii si bauturilor, tehnologie fermentatiei (LebensmitteltechnikerIn im Bereich Brau- und Getränketechnologie, Gärungstechnologie)

Consultant de inginerie pentru tehnologia fermentației (IngenieurkonsulentIn für Gärungstechnik)

Consultant de inginerie pentru alimentație și biotehnologie (Tehnician alimentar) (IngenieurkonsulentIn für Lebensmittel- und Biotechnologie (LebensmitteltechnikerIn))

Consultant de inginerie pentru tehnologia alimentară și de fermentație (IngenieurkonsulentIn für Lebensmittel- und Gärungstechnologie)

Inginer civil pentru tehnologia fermentației (ZivilingenieurIn für Gärungstechnik)

Director de tură în procesarea alimentelor (SchichtleiterIn in der Lebensmittelverarbeitung)

Maistru în prelucrarea alimentelor (VorarbeiterIn in der Lebensmittelverarbeitung)

Asistent de tehnologie alimentară (AssistentIn für Lebensmitteltechnologie)

Alimentație și biotehnolog (Tehnician alimentar) (Lebensmittel- und Biotechnologe/-technologin (LebensmitteltechnikerIn))

Asistent de tehnologie alimentară (LebensmitteltechnologieassistentIn)
Tehnolog alimentar (Nahrungsmitteltechnologie/-technologin)

Tehnician fermentator (FermentiertechnikerIn)

Conservator de fructe și legume (Obst- und GemüsekonserviererIn)

Profesii conexe

(Verwandte Berufe)

- Biotehnolog (Biotechnologe/-technologin)
- Inginer proces chimic (ChemieverfahrenstechnikerIn)
- Chimist (ChemikerIn)
- Tehnician în băuturi (GetränketechnikerIn)
- Specialist în fabricarea produselor lactate și a brânzeturilor (m / f) (Molkerei- und Käsereifachkraft (m/w))

Alocarea în zonele și grupurile profesionale ale BIS

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Chimie, biotehnologie, alimente, materiale plastice (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- **Producția de alimente (Lebensmittelherstellung)**

Alocarea la clasificarea profesională AMS (șase cifre)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 373110 Conservator de fructe și legume (Obst- und Gemüsekonservierer/in)
- 373180 Conservator de fructe și legume (Obst- und Gemüsekonservierer/in)
- 375110 Supervizor de schimb (prelucrarea alimentelor) (Schichtleiter/in (Lebensmittelverarbeitung))
- 375112 Mastru (procesarea alimentelor) (Vorarbeiter/in (Lebensmittelverarbeitung))
- 375113 Tehnician alimentar (cu calificare de ucenicie) (Lebensmitteltechniker/in (mit Lehrabschluss))
- 375180 Tehnician alimentar (Lebensmitteltechniker/in)
- 630108 Inspector alimentar (DI) (Lebensmittelkontrollor/in (DI))
- 630508 Inspector alimentar (Ing) (Lebensmittelkontrollor/in (Ing))
- 630809 Inspector alimentar (Lebensmittelkontrollor/in)
- 632101 Tehnician în fermentare (DI) (Gärungstechniker/in (DI))
- 632102 Tehnician în alimentație și fermentare (DI) (Lebensmittel- und Gärungstechniker/in (DI))
- 632103 Tehnician alimentar (DI) (Lebensmitteltechniker/in (DI))
- 632501 Tehnician alimentar (Ing) (Lebensmitteltechniker/in (Ing))
- 632502 Absolvent HTL pentru tehnologia alimentară (HTL-Absolvent/in für Lebensmitteltechnologie)
- 632802 Tehnician în fermentare (Gärungstechniker/in)

Informații în lexiconul vocațional

(Informationen im Berufslexikon)

-  LebensmittelkontrolleurIn (Schule)
-  LebensmitteltechnikerIn (Lehre)
-  LebensmitteltechnikerIn (Uni/FH/PH)
-  Lebensmitteltechnologie/-technologin (Schule)

Informații în busola de antrenament

(Informationen im Ausbildungskompass)

-  Tehnician alimentar (LebensmitteltechnikerIn)



Textul a fost tradus automat din germană. Termenii germani sunt indicați între paranteze.
ACEST SERVICIU POT INCLUDE TRADUCERI OFERITE DE GOOGLE. GOOGLE DECLARĂ ORICE

RESPONSABILITATE CU PRIVIRE LA TRADUCERI, EXPRESĂ SAU IMPLICITĂ, INCLUSIV ORICE
RESPONSABILITATE PENTRU EXACTITATE, FIABILITATE ȘI ORICE RESPONSABILITATE IMPLICITĂ PENTRU
EFICIENȚA PIEȚEI ȘI RESPONSABILITATE.

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 JEDLICHE HAFTUNG AUS, SEI SIE AUSDRÜCKLICH ODER
STILLSCHWEIGEND, EINSCHLIEßLICH JEDLICHER HAFTUNG FÜR DIE GENAUIGKEIT, ZUVERLÄSSIGKEIT UND
JEDLICHE STILLSCHWEIGENDE HAFTUNG FÜR DIE MARKTGÄNGIGKEIT, EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN
ZWECK UND NICHTVERLETZUNG FREMDER RECHTE.

Acest profil profesional a fost actualizat pe 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21.
November 2025.)