

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 665 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 begeistert mich und was kann ich gut?

(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 27 offene Stellen 🗹 zum AMS-eJob-Room

Lehrlingseinkommen

Erstes Lehrjahr: ab €665, Letztes Lehrjahr: ab €1317

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: Z zum Ausbildungskompass

Was interessiert mich und welche persönlichen Eigenschaften sollte ich mitbringen?



Interessensgebiete

- Chemie, Physik, Labor
 - Voraussetzungen:
 - o Begeisterung für Chemie und Physik
 - o Begeisterung für Technik
 - o Gerne mit Maschinen arbeiten
 - o Sinn für Sauberkeit und Hygiene
 - Unempfindlich gegen Gerüche sein

Lebensmittel

Voraussetzungen:

- o Gerne mit Lebensmitteln arbeiten
- o Gerne mit Maschinen arbeiten
- o Guter Geschmacks- und Geruchssinn
- Körperlich fit sein
- o Sinn für Sauberkeit und Hygiene

Persönliche Eigenschaften

• Problemlösungsfähigkeit

Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?

Arbeitsumfeld

- · Geruchsbelastung
- Nässebelastung
- Umgang mit gefährlichen Arbeitsstoffen

Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?

Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen

• LebensmitteltechnikerIn

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

• Lebensmittelherstellung

Weitere Berufsinfos

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				
Fertigungsmesstechnikerln, Schwerpunkt Produktmessung	voll				
Glas-VerfahrenstechnikerIn, Schwerpunkt Flachglasveredelung	voll				
Glas-VerfahrenstechnikerIn, Schwerpunkt Hohlglasproduktion	voll				



Verwandter Lehrberuf	1. Lehrjahr	Anrechnung nach dem 1. Lehrjahr 2. Lehrjahr 3. Lehrjahr				
LabortechnikerIn, Hauptmodul Biochemie und Biotechnologie	voll					
LabortechnikerIn, Hauptmodul Chemie	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					
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

Lehrberufsart

Normaler Lehrberuf

Lehrberuf Status

aktuell

Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung

Lebensmitteltechnik

Diese Lehre wurde aktualisiert am 31. Oktober 2025.