

## 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 650 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 **34** offene Stellen [↗](#) zum AMS-eJob-Room

### Lehrlingseinkommen

Erstes Lehrjahr: ab €650, Letztes Lehrjahr: ab €1280

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

## Was interessiert mich und welche persönlichen Eigenschaften sollte ich mitbringen?

### 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

### 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			
FertigungsmesstechnikerIn, Schwerpunkt Produktmessung	voll			
GlasverfahrenstechnikerIn, Schwerpunkt Flachglasveredelung	voll			
GlasverfahrenstechnikerIn, Schwerpunkt Hohlglasproduktion	voll			

Verwandter Lehrberuf	Anrechnung nach dem			
	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
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			
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 08. April 2024.