

Apprenticeship Food technician (LebensmitteltechnikerIn)

Im BIS anzeigen



Food technicians examine and check food for its ingredients and quality and develop new processes, for example to increase the shelf life of food.

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

Apprenticeship: (Lehrzeit:) 3 1/2 Years (3 1/2 Jahre)

Income in the first year of apprenticeship: (Einkommen im ersten Lehrjahr:) ab 669 Euro (669 Euro)

What does a Food technician do?

(Was macht ein/eine LebensmitteltechnikerIn?)

- Examine the ingredients of food
- Control and test the quality of food
- Carry out chemical and biological analyzes
- Develop processes for the production of food, e.g. to make it longer-lasting
- Prepare reports for authorities and other clients

- 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

Where does a Food technician work?

(Wo arbeitet ein/eine LebensmitteltechnikerIn?)

- food manufacturers
- authorities
- research institutes

- Lebensmittelhersteller
- Behörden
- Forschungsinstitute

What excites me and what am I good at?

(Was begeistert mich und was kann ich gut?)

(frequently mentioned requirements in job advertisements for apprentices)

- Enthusiasm for chemistry and physics (Begeisterung für Chemie und Physik)
- Enthusiasm for technology (Begeisterung für Technik)
- Enjoy working with food (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Good sense of taste and smell (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Logical and analytical thinking (Logisches und analytisches Denken)
- Sense of cleanliness and hygiene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
- To be insensitive to odors (Unempfindlich gegen Gerüche sein)

How long does the apprenticeship take?

(Wie lange dauert die Lehrzeit?)

- 3 1/2 Jahre; Shortened apprenticeship for people with a degree: 2 1/2 years

Search and find apprenticeships

(Lehrstellen suchen und finden)

Currently there are (Aktuell gibt es) **33** vacancies (offene Stellen) [↗](#) zum AMS-eJob-Room

How much does a/an Food technician earn during the apprenticeship?

(Lehrlingseinkommen)

First year of apprenticeship: from € 669 , last year of apprenticeship: from € 1317

(Erstes Lehrjahr: ab €669, Letztes Lehrjahr: ab €1317)

Collectively agreed minimum income (gross = amount BEFORE deducting taxes and insurance contributions).

(Kollektivvertragliche Mindest-Einkommen (Brutto = Betrag VOR Abzug von Steuern und Versicherungsabgaben).)

Further information, including different regulations per federal state and any special regulations:

(Weitere Informationen, u. a. zu abweichenden Regelungen pro Bundesland und etwaigen Sonderregelungen:)

[↗](#) about the AMS- Berufslexikon (zum AMS-Berufslexikon)

Where are vocational schools?

(Wo gibt es Berufsschulen?)

For more information:[↗](#) about the training compass

(zum Ausbildungskompass)

What interests me and what personal qualities should I bring with me?

(Was interessiert mich und welche persönlichen Eigenschaften sollte ich mitbringen?)

Interests

(Interessensgebiete)

- Chemistry, physics, laboratory (Chemie, Physik, Labor)
Requirements: (Voraussetzungen:)
 - Enjoy working with machines (Gerne mit Maschinen arbeiten)
 - Enthusiasm for chemistry and physics (Begeisterung für Chemie und Physik)
 - Enthusiasm for technology (Begeisterung für Technik)
 - Sense of cleanliness and hygiene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
 - To be insensitive to odors (Unempfindlich gegen Gerüche sein)
- **Food (Lebensmittel)**
Requirements: (Voraussetzungen:)
 - Be physically fit (Körperlich fit sein)
 - Enjoy working with food (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
 - Enjoy working with machines (Gerne mit Maschinen arbeiten)
 - Good sense of taste and smell (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
 - Sense of cleanliness and hygiene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

Personal characteristics

(Persönliche Eigenschaften)

- Problem solving skills (Problemlösungsfähigkeit)

What does my work environment look like?

(Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?)

Work environment

(Arbeitsumfeld)

- Geruchsbelastung
- Nässebelastung
- Umgang mit gefährlichen Arbeitsstoffen

What jobs can I do with the apprenticeship?

(Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?)

Allocation to the following occupational profiles

(Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen)

- Food technician (LebensmitteltechnikerIn)

Allocation to BIS occupational areas and upper groups

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Chemistry, biotechnology, food, plastics (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- Food production (Lebensmittelherstellung)

More job information

(Weitere Berufsinfos)

Related apprenticeships and crediting

(Verwandte Lehrberufe und Anrechnung)

Related apprenticeship occupation	Credit after			
	1. Apprenticeship year	2. Apprenticeship year	3. Apprenticeship year	4. Apprenticeship year
Brau- und GetränketechnikerIn	voll			
Chocolatier/Chocolatière	voll			
DestillateurIn	voll			
FertigungsmesstechnikerIn, Schwerpunkt Produktionssteuerung	voll			
FertigungsmesstechnikerIn, Schwerpunkt Produktmessung	voll			
Glas-VerfahrenstechnikerIn, Schwerpunkt Flachglasveredelung	voll			
Glas-VerfahrenstechnikerIn, Schwerpunkt Hohlglasproduktion	voll			
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			

Related apprenticeship occupation	Credit after			
	1. Apprenticeship year	2. Apprenticeship year	3. Apprenticeship year	4. Apprenticeship year
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			

Replacement of the final apprenticeship examination (Ersatz der Lehrabschlussprüfung)

The final apprenticeship examination in the apprenticeship 'LebensmitteltechnikerIn' does NOT replace an apprenticeship final examination in related apprenticeships.

Allocation to AMS occupational classification (six-digit) (Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 375180 Food technician (Lebensmitteltechniker/in)

Type of apprenticeship (Lehrberufsart)

Normaler Lehrberuf

Apprenticeship status (Lehrberuf Status)

current (aktuell)

Designation according to the list of apprenticeships or training regulations (Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung)

Lebensmitteltechnik



The text was automatically translated from German. The German terms are shown in brackets.
THIS SERVICE MAY INCLUDE TRANSLATIONS PROVIDED BY GOOGLE. GOOGLE DISCLAIMS ANY LIABILITY

WITH RESPECT TO TRANSLATIONS, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING ANY LIABILITY FOR ACCURACY, RELIABILITY AND ANY IMPLIED LIABILITY FOR MARKET EFFICIENCY AND DISCLAIMER.

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.

This apprenticeship was updated on 08. April 2024 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 08. April 2024.)