

Lehre Obst- und GemüsekonserviererIn

Im BIS anzeigen



Obst- und Gemüsekonservierer / Obst- und Gemüsekonserviererinnen machen Obst und Gemüse mit unterschiedlichen Verfahren haltbar, wie z. B. Erhitzen, Trocknen, Salzen, Tiefkühlen oder durch die Weiterverarbeitung zu Marmeladen oder Säften.

Lehrzeit: 2 Jahre

Einkommen im ersten Lehrjahr: ab 1.001 Euro

Was macht ein/eine Obst- und GemüsekonserviererIn?

- Obst und Gemüse zu Marmeladen, Säften, Tiefkühlwaren und ähnlichen Produkten verarbeiten
- Obst und Gemüse haltbar machen, z.B. durch Erhitzen, Trocknen, Salzen
- Rohwaren übernehmen und ihre Qualität prüfen
- Elektronisch gesteuerte Produktionsanlagen bedienen
- Die Produktion überwachen
- Endprodukte kontrollieren

Wo arbeitet ein/eine Obst- und GemüsekonserviererIn?

- Lebensmittelindustrie

Was begeistert mich und was kann ich gut?

(häufig genannte Voraussetzungen in Stelleninseraten für Lehrlinge)

- Begeisterung für Chemie und Physik
- Freude am Kochen
- Gerne mit Lebensmitteln arbeiten
- Gerne mit Maschinen arbeiten
- Guter Geschmacks- und Geruchssinn
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene

Wie lange dauert die Lehrzeit?

- 2 Jahre

Lehrstellen suchen und finden

Aktuell gibt es **0** offene Stellen [↗](#) zum AMS-eJob-Room

Lehrlingseinkommen

Erstes Lehrjahr: ab €1001, Letztes Lehrjahr: ab €1884

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

- Körperliche Belastbarkeit
- Reinlichkeit

Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?

Arbeitsumfeld

- Ständiges Stehen
- 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
LebensmitteltechnikerIn	voll			
Milchtechnologe/-technologin	voll			

Ersatz der Lehrabschlussprüfung

Die Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf "Obst- und GemüsekonserviererIn" ersetzt KEINE Lehrabschlussprüfung in verwandten Lehrberufen.

Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller)

- 373180 Obst- und Gemüsekonservierer/in

Lehrberufsart

Normaler Lehrberuf

Lehrberuf Status

aktuell

Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung

Obst- und Gemüsekonservierer

Diese Lehre wurde aktualisiert am 09. April 2024.