Lehre Obst- und GemüsekonserviererIn (auslaufend)

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

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 €0, Letztes Lehrjahr: ab €
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
  - Körperkraft
  - Körperliche Ausdauer
- 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
auslaufend ab 1. Juli 2026 bis 30. Juni 2028
Nachfolgelehrberuf: LebensmitteltechnikerIn

Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung
Obst- und Gemüsekonservierer

Diese Lehre wurde aktualisiert am 09. April 2024.