

Apprenticeship Fruit and vegetable conservator (Obst- und GemüsekonserviererIn)

Im BIS anzeigen



Fruit and vegetable preservers use different methods to preserve fruit and vegetables, e.g. B. heating, drying, salting, freezing or through further processing to jams or juices.

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.

Apprenticeship: (Lehrzeit:) 2 Years (2 Jahre)

Income in the first year of apprenticeship: (Einkommen im ersten Lehrjahr:) ab 1.001 Euro (1.001 Euro)

What does a Fruit and vegetable conservator do?

(Was macht ein/eine Obst- und GemüsekonserviererIn?)

- Process fruit and vegetables into jams, juices, frozen goods and similar products
 - Preserve fruit and vegetables, e.g. by heating, drying, salting
 - Take over raw materials and check their quality
 - Operate electronically controlled production systems
 - Monitor production
 - Check end products
-
- 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

Where does a Fruit and vegetable conservator work?

(Wo arbeitet ein/eine Obst- und GemüsekonserviererIn?)

- Food industry

- Lebensmittelindustrie

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)
- Enjoyment of cooking (Freude am Kochen)
- 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)

How long does the apprenticeship take?

(Wie lange dauert die Lehrzeit?)

- 2 Jahre

Search and find apprenticeships (Lehrstellen suchen und finden)

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

How much does a/an Fruit and vegetable conservator earn during the apprenticeship? (Lehrlingseinkommen)

First year of apprenticeship: from € 1001 , last year of apprenticeship: from € 1884

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

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)

- Physical resilience (Körperliche Belastbarkeit)
- Cleanliness (Reinlichkeit)

What does my work environment look like?

(Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?)

Work environment

(Arbeitsumfeld)

- Ständiges Stehen
- 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
LebensmitteltechnikerIn	voll			
Milchtechnologe/-technologin	voll			

**Replacement of the final apprenticeship examination
(Ersatz der Lehrabschlussprüfung)**

The final apprenticeship examination in the apprenticeship 'Obst- und GemüsekonserviererIn' does NOT replace an apprenticeship final examination in related apprenticeships.

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

- 373180 Fruit and vegetable preserver (Obst- und Gemüsekonservierer/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)**

Obst- und Gemüsekonservierer



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 09. April 2024 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 09. April 2024.)