

# Lehre VerfahrenstechnikerIn für die Getreidewirtschaft, Schwerpunkt Backmittelhersteller

Im BIS anzeigen



VerfahrenstechnikerInnen für die Getreidewirtschaft mit Schwerpunkt Backmittelhersteller verarbeiten Getreide und Zusatzstoffe wie z. B. Milchpulver, Fette und Gewürze zu Backmischungen für Brot und Gebäck.

Lehrzeit: 3 Jahre

Einkommen im ersten Lehrjahr: ab 859 Euro

### Was macht ein/eine VerfahrenstechnikerIn für die Getreidewirtschaft, Schwerpunkt Backmittelhersteller?

- Backmischungen zur Erzeugung von Brot und Gebäck herstellen
- Getreide und Zusatzstoffe verarbeiten, z.B. Milchpulver, Fette, Gewürze
- Angeliefertes Getreide überprüfen und reinigen
- Automatische Produktionsanlagen bedienen und überwachen
- Hergestelltes Gebäck in einer Versuchsbäckerei kontrollieren
- Endprodukte abfüllen und verpacken

### Wo arbeitet ein/eine VerfahrenstechnikerIn für die Getreidewirtschaft, Schwerpunkt Backmittelhersteller?

- Mühlen
- Lebensmittelerzeuger
- Dauerbackwarenhersteller, z. B. Lebkuchen, Zwieback

#### Was begeistert mich und was kann ich gut?

(häufig genannte Voraussetzungen in Stelleninseraten für Lehrlinge)

- Begeisterung für Technik
- · Gerne mit Lebensmitteln arbeiten
- · Gerne mit Maschinen arbeiten
- Körperlich fit sein
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene
- · Unempfindlich gegen Gerüche sein

#### Wie lange dauert die Lehrzeit?

3 Jahre; verkürzte Lehrzeit für Personen mit Ausbildungsabschluss: 2 Jahre

#### Lehrstellen suchen und finden

Aktuell gibt es 1 offene Stellen 🗹 zum AMS-eJob-Room

#### Lehrlingseinkommen

Erstes Lehrjahr: ab €859, Letztes Lehrjahr: ab €1541

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: Z zum Ausbildungskompass

Was interessiert mich und welche persönlichen Eigenschaften sollte ich mitbringen?



### Interessensgebiete

Chemie, Physik, Labor

Voraussetzungen:

- o Begeisterung für Chemie und Physik
- Begeisterung für Technik
- Gerne mit Maschinen arbeiten
- o Sinn für Sauberkeit und Hygiene
- Unempfindlich gegen Gerüche sein

#### Lebensmittel

Voraussetzungen:

- o Gerne mit Lebensmitteln arbeiten
- Gerne mit Maschinen arbeiten
- o Guter Geschmacks- und Geruchssinn
- Körperlich fit sein
- o Sinn für Sauberkeit und Hygiene

### Persönliche Eigenschaften

Reinlichkeit

#### Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?

#### **Arbeitsumfeld**

- Heben und Tragen von Lasten von 10 bis 20 kg
- Staubbelastung
- Ständiges Stehen

### Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?

#### Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen

- GetreidemüllerIn
- MaschinenbedienerIn

#### Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen

Landwirtschaft, Gartenbau, Forstwirtschaft

· Landbau, Viehwirtschaft, Tierbetreuung

### Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe

• Lebensmittelherstellung

### **Weitere Berufsinfos**

#### **Verwandte Lehrberufe und Anrechnung**

Verwandter Lehrberuf	Anrechnung nach dem			
	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	<ol><li>Lehrjahr</li></ol>	4. Lehrjahr
LebensmitteltechnikerIn	voll			

#### Ersatz der Lehrabschlussprüfung

Die Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf "VerfahrenstechnikerIn für die Getreidewirtschaft, Schwerpunkt Backmittelhersteller" ersetzt KEINE Lehrabschlussprüfung in verwandten Lehrberufen.

### **Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller)**

• 360181 Verfahrenstechniker/in Getreidewirtschaft - Backmittel



### Lehrberufsart

Schwerpunkt-Lehrberuf

### **Lehrberuf Status**

aktuell

## Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung

Verfahrenstechnik für die Getreidewirtschaft - Schwerpunkt Backmittelhersteller

Diese Lehre wurde aktualisiert am 31. Oktober 2025.