

## 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 €1610

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

- 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	3. Lehrjahr	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 09. April 2024.