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 935 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 €935, Letztes Lehrjahr: ab €1.670
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.