

## Süßwarentechnologe/-technologin

<b>Berufstyp</b>	Anerkannter Ausbildungsberuf
<b>Ausbildungsart</b>	Duale Ausbildung in der Industrie (geregelt durch Ausbildungsverordnung)
<b>Ausbildungsdauer</b>	3 Jahre
<b>Lernorte</b>	Ausbildungsbetrieb und Berufsschule (duale Ausbildung)



### ■ Was macht man in diesem Beruf?

Süßwarentechnologen und -technologinnen beschicken, steuern und überwachen Maschinen und Anlagen. Die automatisierte Produktion umfasst alle Arbeitsschritte von der Rohstoffaufbereitung bis zur Verpackung der Ware. Zutaten wie Zucker, Kakaobohnen oder Nüsse werden maschinell gewogen, dosiert und ggf. gereinigt und zerkleinert. Den Rohstoffen geben die Fachkräfte verschiedene Zusatzstoffe bei. Automaten und Maschinen werden von den Fachkräften beschickt und überwacht. Bei der Rohstoffanlieferung und während der Herstellung nehmen sie Proben für das Labor, überzeugen sich aber auch durch Augenschein, Geruchs- und vor allem Geschmackstests davon, dass die Produktionsprozesse einwandfrei ablaufen. Außerdem reinigen und warten sie die Maschinen und Anlagen.

### ■ Wo arbeitet man?

#### Beschäftigungsbetriebe:

Süßwarentechnologen und -technologinnen finden Beschäftigung

- in Industriebetrieben, die Schokoladenprodukte und Konfekt produzieren
- in Industriebetrieben, die Bonbons und Zuckerwaren produzieren
- in Industriebetrieben, die feine Backwaren produzieren
- in Industriebetrieben, die Knabberartikel produzieren
- in Industriebetrieben, die Speiseeis produzieren

#### Arbeitsorte:

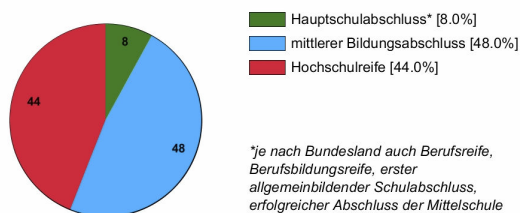
Süßwarentechnologen und -technologinnen arbeiten in erster Linie in Produktionshallen sowie in Lager- und Kühlräumen.

Darüber hinaus arbeiten sie ggf. auch in Laborräumen.

### ■ Welcher Schulabschluss wird erwartet?

Rechtlich ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben. In der Praxis stellen Betriebe überwiegend Auszubildende mit **mittlerem Bildungsabschluss** oder **Hochschulreife** ein.

Ausbildungsanfänger/innen 2019 (in %)



## ■ Worauf kommt es an?

### Anforderungen:

- Sorgfalt (z.B. beim Einhalten von Rezepturen)
- Verantwortungsbewusstsein (z.B. beim Einhalten lebensmittelrechtlicher Vorschriften)
- Aufmerksamkeit, Entscheidungsfähigkeit und Reaktionsgeschwindigkeit (z.B. bei der Qualitätskontrolle, beim Überwachen der Maschinen bzw. Eingreifen bei Störungen)
- Technisches Verständnis (z.B. beim Einrichten und Warten der Maschinen und Anlagen)

### Schulfächer:

- Mathematik (z.B. beim Berechnen der Mischungsverhältnisse für Weich- oder Hartkaramell oder Bonbonspezialitäten)
- Biologie/Chemie (z.B. bei der Qualitätsprüfung von Rohstoffen wie Zucker, Sirup, Mandeln oder Trockenfrüchten)
- Werken/Technik (z.B. beim Steuern und Warten von Produktionsanlagen)

## ■ Was verdient man in der Ausbildung?

Beispielhafte Ausbildungsvergütungen pro Monat (je nach Bundesland unterschiedlich):

- 1. Ausbildungsjahr: € 608 bis € 943
- 2. Ausbildungsjahr: € 729 bis € 1.060
- 3. Ausbildungsjahr: € 837 bis € 1.209

## ■ Weitere Informationen



Berufe – aktuell, umfassend, multimedial



Für Berufseinsteiger: Check deine Talente und finde den passenden Beruf – inkl. Bewerbungstraining



Bildung – Beruf – Arbeitsmarkt: Selbstinformation zu allen Themen an einem Ort



Bundesagentur für Arbeit

[www.arbeitsagentur.de](http://www.arbeitsagentur.de) – Bei den **Dienststellen vor Ort** (Startseite) kann man z.B. einen Termin für ein Beratungsgespräch vereinbaren.

