

Techniker/in der Fachrichtung Lebensmitteltechnik mit dem Schwerpunkt Bäckereitechnik

Berufstyp	Weiterbildungsberuf: Techniker/in
Weiterbildungsart	Weiterbildung an Fachschulen (landesrechtlich geregelt)
Weiterbildungsdauer	2-4 Jahre (Vollzeit/Teilzeit)



■ Aufgaben und Tätigkeiten

Techniker/innen der Fachrichtung Lebensmitteltechnik mit dem Schwerpunkt Bäckereitechnik kaufen Rohstoffe ein, steuern und überwachen die Produktionsmaschinen bzw. -anlagen und führen Qualitätskontrollen der Rohstoffe und Produkte durch. Sie präsentieren die Erzeugnisse z.B. auf Messen und beraten die Kunden. Darüber hinaus wirken sie bei der Neu- und Weiterentwicklung von Produkten und Verarbeitungslinien mit. Sie stimmen einzelne Produktionsschritte aufeinander ab, optimieren ggf. die betriebliche Lagerhaltung und leiten Mitarbeiter/innen an.

■ Arbeitsbereiche und -orte

Beschäftigungsbetriebe:

Techniker/innen der Fachrichtung Lebensmitteltechnik mit dem Schwerpunkt Bäckereitechnik finden Beschäftigung in erster Linie

- in Betrieben der Nahrungs- und Genussmittelindustrie, z.B. in Großbäckereien, bei Herstellern von Dauerbackwaren oder in Schokoladenfabriken

Arbeitsorte:

Techniker/innen der Fachrichtung Lebensmitteltechnik mit dem Schwerpunkt Bäckereitechnik arbeiten in erster Linie

- in Produktionshallen
- in Lagerhallen
- in Kühlräumen
- in Labors
- in Büroräumen
- beim Kunden

■ Voraussetzungen

Voraussetzung für die Aufnahme in eine Fachschule sind in der Regel der Abschluss in einem einschlägigen anerkannten Ausbildungsberuf sowie Berufspraxis.

Schulische Mindestvoraussetzung ist je nach Bundesland ein Hauptschulabschluss (auch: Berufsreife, Berufsbildungsreife, erster allgemeinbildender Schulabschluss, erfolgreicher Abschluss der Mittelschule) oder ein mittlerer Bildungsabschluss.

Techniker/in der Fachrichtung Lebensmitteltechnik mit dem Schwerpunkt Bäckereitechnik

■ Inhalte der Weiterbildung

Im fachrichtungsbezogenen Lernbereich beispielsweise:

- Chemische Vorgänge in der Lebensmitteltechnik
- Betreiben industrieller Produktionsanlagen
- Produktmanagement unter ernährungswissenschaftlichen Gesichtspunkten
- Qualitätsmanagement und Sensorik
- Rechtliches Beurteilen von Lebensmitteln
- Backen und Frischhalten
- Lebensmittelchemische und -mikrobiologische Qualitätskontrolle
- Herstellen von Süßwaren und Speiseeis

Darüber hinaus im fachrichtungsübergreifenden Lernbereich: allgemeinbildende Fächer, z.B. Berufsbezogene Kommunikation in einer Fremdsprache, Kommunikation und Arbeitstechniken, Gestalten eines prozessorientierten Qualitätsmanagements im Unternehmen

■ Weitere Informationen



Berufe – aktuell, umfassend, multimedial



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



Bundesagentur für Arbeit

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

