



Berufsbeschreibung

Lebensmitteltechnologe/in
EFZ

**Wir haben einen
"Schoggijob" für Dich**

Lehre als Lebensmitteltechnologe/-in

Berufsbezeichnung: Lebensmitteltechnologe/-in EFZ (LMT)

Aufgaben: In unserer Schokoladenfabrik befassen sich LMT mit der Entwicklung und industriellen Herstellung von Schokoladespezialitäten unterschiedlicher Art für Kunden auf der ganzen Welt.

Wichtige Tätigkeiten: Industrielle Verarbeitung natürlicher Rohstoffe sowie von Hilfs- und Zusatzstoffen, wie Aromen, Vitamine etc., zu Halb- und Zwischenfabrikaten und zu konsumfertigen Produkten. Bei ihrer Arbeit überwachen LMT laufend die Produktionsprozesse, nehmen Proben und interpretieren die Messresultate der elektronischen Überwachungsvorrichtungen. Zum Aufgabengebiet gehören auch die Rohwarenannahme, die Qualitätskontrolle und die Produktentwicklung im Labor.

Sonnenseiten: Vielseitige und abwechslungsreiche Ausbildung, spannende Projekt-, Entwicklungen und Produktionen

Schattenseiten: Verschiedene, teils intensive Düfte, warme Arbeitsräume, mehrheitlich stehende Arbeit

Ausbildungsdauer: 3 Jahre praktische Lehre, inkl. periodische Berufsschulbesuche

Berufsfachschule: Strickhof, Wädenswil

Der Berufsschulunterricht der LMT wird im 1. Lehrjahr in 4 Blöcken, im 2. Lehrjahr in 5 Blöcken und im 3. Lehrjahr in 3 Blöcken zu je 3 Wochen Vollzeitunterricht durchgeführt.

Fächer: Berufskundliche Grundlagenfächer, Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe, Verfahrenstechnologie, Mikrobiologie und Hygiene, berufliche Vertiefungsrichtung Schokolade, Allgemeinbildung, Turnen und Sport.

- Anforderungsprofil:**
- abgeschlossene Volksschule Niveau E oder G, gute Leistungen in Biologie, Chemie, Mathematik und Physik
 - Technisches Interesse und technisches Verständnis
 - Interesse an Produktions- und Verpackungsmaschinen
 - Interesse an biologischen, chemischen und physikalischen Vorgängen
 - Freude am Umgang mit Lebensmitteln und moderner Technik, Elektronik
 - Gute Beobachtungsgabe und Fähigkeit, die Übersicht zu behalten
 - Guter Geruchs- und Geschmacksinn
 - Teamfähigkeit
 - Hygienebewusstsein
 - Bereitschaft für gelegentlich flexible Arbeitszeiten
 - Gute Gesundheit (stehender Job), keine Allergien (Lebensmittel)

Weiterbildung: Linienführer, Abteilungsleiter-Stellvertreter, Abteilungsleiter, Berufsprüfung LMT, HF LMT, Dipl. Techniker/-in HF LMT usw.

Lehrstellenangebot: 2 Lehrstellen pro Jahr

Kontaktadresse:
Chocolat Bernrain AG
Max Bruderer
Bündtstrasse 12
8280 Kreuzlingen
Mail: m.bruderer@swisschocolate.ch