

---

# Lebensmitteltechnologe/-login (BP)

---

Ersetzt: INFObildung&beruf «Lebensmitteltechnologe/-login (BP), in Vernehmlassung (PANORAMA 17.3.09)

- ▷ Die Prüfungsordnung wurde am 21. April 2009 genehmigt.
- ▷ Hinweis: Gleichzeitig wurde auch die Prüfungsordnung der Höheren Fachprüfung Lebensmitteltechnologe/-login (HFP) unterzeichnet. Der Titel «Dipl. Lebensmitteltechnologe/-login» bleibt unverändert.

## Kurzbeschreibung

Lebensmitteltechnologe/-loginnen (BP) verfügen über die notwendigen Kenntnisse und Fähigkeiten, um in verantwortlicher Stellung anspruchsvolle Aufgaben und Führungsfunktionen als Gruppen-/Teamleiter/in im gesamten Produktionsprozess der industriellen Lebensmittelherstellung zu übernehmen.

Diese Aufgaben setzen Handlungskompetenzen in folgenden Bereichen voraus:

- Qualität von Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffen definieren
- Anforderungsprofile für Anlagen und Energieträger erstellen
- Ursachenanalysen bei Störungen an einfachen Systemen durchführen
- Primär technologische Verantwortung für Produktionsprozesse übernehmen
- Optimierungsmöglichkeiten im Produktionsbereich aufzeigen
- Komplexe Probleme unter Verwendung von Arbeitstechnik und persönlicher Lerntechnik lösen
- Qualitätsmanagement, Hygienepläne und andere Qualitätsmanagement-Vorgaben erstellen und umsetzen
- Mitarbeitende in den Bereichen Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Produktsicherheit sowie Umweltschutz motivieren und instruieren
- Lernende ausbilden und sich als Teamleiter/in bewähren
- In der End- und Produktkontrolle die relevanten lebensmittelrechtlichen Bestimmungen kennen und anwenden
- Systeme zur Kostenerfassung anwenden und Führungsprozesse analysieren
- Wichtige Grundlagen der Ernährung und Verfahren einer schonenden Zubereitung von Speisen kennen
- Planen und umsetzen von Produktentwicklungen
- Abläufe in der Betriebsorganisation strukturieren und optimieren
- Kundenorientiertes Verhalten anwenden

## Trägerschaft

Die folgende Organisation der Arbeitswelt bildet die Trägerschaft:

Arbeitsgemeinschaft für die Ausbildung von Lebensmitteltechnologe/n (AG LMT)

## Zulassung zur Berufsprüfung

Zur Prüfung wird zugelassen, wer:

a) das Fähigkeitszeugnis als Lebensmitteltechnologe/-login besitzt und seit Abschluss der beruflichen Grundbildung über mindestens 2 Jahre Berufspraxis in der Funktion als Lebensmitteltechnologe/-login verfügt;

oder

- b) ein Fähigkeitszeugnis eines branchenverwandten Berufes mit mindestens 3-jähriger beruflicher Grundbildung besitzt und seit Abschluss der beruflichen Grundbildung über mindestens 4 Jahre Berufspraxis, wovon mindestens 2 Jahre in der Funktion einer/eines Lebensmitteltechnologe/-technologin, verfügt; oder
- c) ein Fähigkeitszeugnis einer mindestens 3-jährigen beruflichen Grundbildung oder einen gleichwertigen Ausweis besitzt und seit Abschluss der beruflichen Grundbildung über mindestens 6 Jahre Berufspraxis, wovon mindestens 4 Jahre in der Funktion einer/eines Lebensmitteltechnologe/-login, verfügt.

### **Prüfung**

Die Prüfung umfasst folgende Teile:

Fallstudie: Betriebsbezogene Praxisarbeit, Präsentation, Befragung

Theoretische Prüfung:

- Allgemeine Branchenkunde, Technik/Einkauf, Qualität, Betriebswirtschaftslehre
- Produktion
- Personalführung/Berufsbildung

### **Titel**

Die Fachausweisinhaberinnen und -inhaber sind berechtigt, folgenden geschützten Titel zu führen:

- Lebensmitteltechnologe/-login mit eidgenössischem Fachausweis
- Technologue en denrées alimentaires avec brevet fédéral
- Tecnica alimentarista / Tecnico alimentarista con attestato professionale federale

Als englische Übersetzung wird empfohlen:

- Food Technologist with Federal Diploma of Professional Education and Training

### **Weitere Informationen**

Arbeitsgemeinschaft für die Ausbildung von Lebensmitteltechnologe

Elfenstrasse 19

Postfach 1009

3000 Bern 6

Tel. 031 352 11 88

[www.lebensmitteltechnologe.ch](http://www.lebensmitteltechnologe.ch)