

mit eidg. Berufsattest

## z.B. Lebensmittelpraktikerin EBA Lebensmittelpraktiker EBA

|   |   |
|---|---|
| <b>Dauer der Ausbildung</b>                           | 2 Jahre   |
| <b>Ausbildung</b>                                     | 5 Tage im Ausbildungsbetrieb<br><br>Regelmässige Blockkurse in den Berufsfachschulen Wädenswil und Grangeneuve, keine überbetrieblichen Kurse.  |
| <b>Lohnempfehlung</b>                                 | Je nach Region und Betrieb unterschiedlich, EBA-Lehrlingslöhne in Anlehnung an EFZ-Lehrlingslöhne. Empfehlungen der Organisation der Arbeitswelt «Arbeitsgemeinschaft für die Ausbildung von Lebensmitteltechnologien».   |
| <b>Ferien</b>   | 5 Wochen  |
| <b>Bedingungen an Lehrbetrieb</b>                     | Betreuter Arbeitsplatz  |
| <b>Anforderungen an Berufsbildner/Berufsbildnerin</b> | Gelernte Lebensmitteltechnologin oder Lebensmitteltechnologe mit mind. 2 Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet oder einschlägiger Abschluss der höheren Berufsbildung auf der Tertiärstufe. Freude am Umgang mit jungen Menschen, Kursbesuch «Ausbildungskurs für Berufsbildner/-innen» (40 Lektionen). |
| <b>Unterstützung</b>                                  | Bei Problemen steht Lernenden und Berufsbildner/innen eine individuelle Begleitung (iB) zur Verfügung, im Kanton Zürich direkt an der Berufsfachschule Wädenswil.   |
| <b>Begleitungsaufwand</b>                             | <b>Abhängig von der lernenden Person</b> , am Anfang der Lehre höher, in der Regel tritt im Verlauf der Ausbildung eine spürbare Arbeitsunterstützung im Betrieb ein, wenn gut instruiert wurde.  |
| <b>Prüfung</b>  | Am Schluss der Ausbildung wird nach erfolgreicher Prüfung in Theorie und Praxis ein eidgenössisches Berufsattest (EBA) abgegeben.   |
| <b>Weiterbildung</b>                                  | Nach erfolgreichem Abschluss ist ein Einstieg in das 2. Lehrjahr des Berufes Lebensmitteltechnologin/Lebensmitteltechnologe EFZ möglich, um das eidgenössische Fähigkeitszeugnis zu erlangen.   |
| <b>Auskünfte</b>                                      | Interessierte Lehrstellenanbieter erhalten das Gesuchsformular beim jeweiligen Amt für Berufsbildung: <a href="http://www.afb.berufsbildung.ch">www.afb.berufsbildung.ch</a>  |

## Welche Arbeiten müssen im Betrieb erlernt und geübt werden können? Ausbildungsinhalte

### Lebensmittelpraktikerin EBA/Lebensmittelpraktiker EBA

#### Rohstoffe und Zwischenfabrikate

- Wichtigste Grundlagen zum Zwischenlagern und Verarbeiten der eingesetzten Rohstoffe und Zwischenfabrikate zu Nahrungsmitteln und/oder Getränken gemäss betrieblichen Vorgaben und Eigenschaften von Rohstoffen und Zwischenfabrikaten kennen

#### Maschinen und Anlagen

- Aufbau und wichtigste Funktionsweisen der eingesetzten Produktions- und Verpackungslinien kennen und diese selbständig einrichten können
- Auswirkungen von Störungen an der Linie kennen, diese erkennen, Störungen vermeiden, bei Auftreten korrekt reagieren
- Sich der Bedeutung von Schutzeinrichtungen und Massnahmen zum Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz bewusst sein, Schutzeinrichtungen korrekt handhaben, bei der Arbeit konsequent anwenden

#### Industrielle Lebensmittelherstellung

- Anlagen, einfachere Produktions- und/oder Verpackungslinien einrichten, bedienen und sie gemäss Vorgaben überwachen können
- Funktion der Anlagen oder Linien und die entsprechende Verfahrenstechnologie beachten
- Herstellungsprozess in Grundzügen verstehen und fähig sein, Verarbeitungsschritte gemäss Arbeitsanweisungen selbständig oder im Team auszuführen
- Kontrollpunkte protokollieren und Qualitätsrapporte ausfüllen
- Hergestellte Produkte nach Qualitätsvorgaben beurteilen können, Abweichungen erkennen, notwendige Massnahmen ergreifen
- Bedeutung der Qualitätssicherung kennen, Verarbeitungsprozess gemäss QM-Dokumentation des Betriebes protokollieren können, Abweichungen erkennen und diese gemäss den betrieblichen Vorgaben melden

#### Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz

- Verständnis für Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz haben
- Hygienische Grundsätze beim Reinigen, Desinfizieren und bei der persönlichen Hygiene konsequent einhalten, sich dabei der Gefahren für die persönliche Sicherheit und die eigene Gesundheit bewusst sein und Vorschriften einhalten
- Vorschriften der Arbeitssicherheit einhalten

Informationsblätter zu den Berufen der beruflichen Grundbildung mit eidg. Berufsattest  
[www.eba.berufsbildung.ch](http://www.eba.berufsbildung.ch)  
Ausgabe Januar 2010

Ganzer oder teilweiser Nachdruck einschliesslich Speicherung und Nutzung auf optischen und elektronischen Datenträgern für nicht kommerzielle Zwecke - mit entsprechender Quellenangabe - erlaubt.

#### Konzept und Gestaltung

© SBBK | Medienbereich Berufsbildung in Zusammenarbeit mit der Abteilung Berufsberatung, Berufs- und Erwachsenenbildung (BBE) des Erziehungsdepartements Basel-Stadt

#### Herausgeber

SDBB | Haus der Kantone | Speichergasse 6 | Postfach 583 | 3000 Bern 7  
Telefon 031 320 29 00 | Fax 031 320 29 01 | [berufsbildung@sdbb.ch](mailto:berufsbildung@sdbb.ch)