

## Fachkraft für Fruchtsafttechnik

<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?

Fachkräfte für Fruchtsafttechnik stellen Obst- und Gemüsesäfte sowie Fruchtweine her. Als Ausgangsstoffe verwenden sie frisches Obst und Gemüse sowie Fruchtsaftkonzentrate und Wasser. Sie überwachen die Rohstoffauswahl und alle Verarbeitungsprozesse. Mithilfe von Maschinen reinigen sie Früchte oder Gemüse, pressen den Saft heraus oder passieren die verwertbaren Rohstoffteile, wie etwa Fruchtfleisch. Schließlich mischen sie weitere Zutaten wie Aromastoffe, Zucker und Wasser zu. Bei der Herstellung von Fruchtweinen und Fruchtschaumweinen überwachen sie die Gärung der Fruchtmaische. Sie pasteurisieren die Getränke in der Regel, um diese haltbar zu machen. Schließlich füllen sie den fertigen Saft in Flaschen, Dosen oder Kartons ab. Während der gesamten Produktion beachten sie sorgfältig Hygienevorschriften. Da die Herstellungsvorgänge teilweise automatisiert sind, bedienen und überwachen sie auch computergesteuerte Anlagen.

### ■ Wo arbeitet man?

#### Beschäftigungsbetriebe:

Fachkräfte für Fruchtsafttechnik finden Beschäftigung

- in Betrieben der Fruchtsaftindustrie
- in Betrieben der Obstweinherstellung

#### Arbeitsorte:

Fachkräfte für Fruchtsafttechnik arbeiten in erster Linie

- in Werk- und Produktionshallen
- in Lager- und Kühlräumen

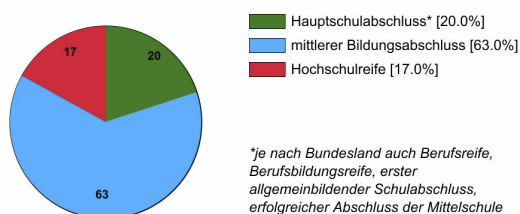
Darüber hinaus arbeiten sie ggf. auch

- im Freien in der Rohstoffannahme

### ■ Welcher Schulabschluss wird erwartet?

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

Ausbildungsanfänger/innen 2019 (in %)



## ■ Worauf kommt es an?

### Anforderungen:

- Beobachtungsgenauigkeit und Aufmerksamkeit (z.B. beim Überwachen von Produktionsanlagen)
- Handwerkliches Geschick und technisches Verständnis (z.B. beim Reinigen und Instandhalten der Produktionsanlagen)
- Sorgfalt und Verantwortungsbewusstsein (z.B. beim Mischen von Säften und Konzentraten mit Wasser und Zusatzstoffen, beim Befolgen lebensmittelrechtlicher Vorschriften)

### Schulfächer:

- Mathematik (z.B. für Berechnungen von Volumen- und Mischungsverhältnissen)
- Chemie (z.B. bei der Verarbeitung von verschiedenen Roh- und Hilfsstoffen)
- Physik (z.B. bei Wartungsarbeiten an Entsteinungsmaschinen und Obstreinigungsanlagen)
- Biologie (z.B. für die Lagerung von natürlichen Rohstoffen wie Früchten und Gemüse)

## ■ Was verdient man in der Ausbildung?

Beispielhafte Ausbildungsvergütungen pro Monat (je nach Bundesland unterschiedlich):

- 1. Ausbildungsjahr: € 725 bis € 951
- 2. Ausbildungsjahr: € 785 bis € 1.018
- 3. Ausbildungsjahr: € 805 bis € 1.158

## ■ 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



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

