

Lebensmitteltechnische/r Assistent/in

Berufstyp	Ausbildungsberuf
Ausbildungsart	Schulische Ausbildung an Berufsfachschulen (landesrechtlich geregelt)
Ausbildungsdauer	I.d.R. 2 Jahre
Lernorte	Berufsfachschule und Praktikumsbetrieb



■ Was macht man in diesem Beruf?

Lebensmitteltechnische Assistenten und Assistentinnen wirken bei der Überwachung und Qualitätssicherung der industriellen Nahrungsmittelherstellung mit. Sie untersuchen fertige Nahrungsmittel sowie Rohstoffe, die für die Lebensmittelproduktion verwendet werden. Zu diesem Zweck nehmen sie Proben und führen im Labor biochemische, mikrobiologische und messtechnische Analysen durch, etwa zur Bestimmung des Fettgehalts oder zur Schadstoffbelastung von Rohstoffen. Die Untersuchungen werden protokolliert und ausgewertet. Auf Grundlage der Ergebnisse wirken Lebensmitteltechnische Assistenten und Assistentinnen an Maßnahmen zur Qualitätssicherung mit, erstellen Statistiken und Gutachten und erarbeiten Empfehlungen. Darüber hinaus sind sie an der Entwicklung neuer Produkte und Produktionsabläufe beteiligt.

■ Wo arbeitet man?

Beschäftigungsbetriebe:

Lebensmitteltechnische Assistenten und Assistentinnen finden Beschäftigung

- in Betrieben der Lebensmittelherstellung
- in lebensmitteltechnischen Instituten

Arbeitsorte:

Lebensmitteltechnische Assistenten und Assistentinnen arbeiten in erster Linie

- in Labors

Darüber hinaus arbeiten sie ggf. auch

- in Produktionshallen
- in Kühlhäusern
- in Büros

■ Welcher Schulabschluss wird erwartet?

Für die Ausbildung wird i.d.R. ein **mittlerer Bildungsabschluss** vorausgesetzt. Die Berufsfachschulen wählen Bewerber/innen nach eigenen Kriterien aus.

■ Worauf kommt es an?

Anforderungen:

- Sorgfalt (z.B. beim Ansetzen, Destillieren, Zentrifugieren oder Mikroskopieren von Lösungen)
- Geschicklichkeit und Auge-Hand-Koordination (z.B. beim Durchführen von mikroskopischen Untersuchungen oder beim Aufbereiten von Proben mithilfe von Pipetten)
- Beobachtungsgenauigkeit und Aufmerksamkeit (z.B. Erkennen von Auffälligkeiten bei der Lebensmittelherstellung)
- Verantwortungsbewusstsein (z.B. beim Einhalten lebensmittelrechtlicher Vorschriften)

Schulfächer:

- Biologie (z.B. um biologische Prozesse etwa bei der Joghurt- oder Käseherstellung zu verstehen)
- Chemie (z.B. beim Durchführen von mikrobiologischen Untersuchungen und Keimzahlbestimmungen)
- Mathematik (z.B. beim Berechnen der prozentualen Zusammensetzung chemischer Verbindungen)

■ Was verdient man in der Ausbildung?

Während der schulischen Ausbildung erhält man keine Vergütung. An manchen Schulen fallen für die Ausbildung Kosten an, z.B. Schulgeld, Aufnahme- und Prüfungsgebühren.

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

