

AUSBILDUNGS- BERUFE

NAHRUNGS- UND GENUSSMITTEL- HERSTELLUNG

**JETZT
#KÖNNENLERNEN**





NAHRUNGS- UND GENUSSMITTEL- HERSTELLUNG

Deutschland ist Europas größter Absatzmarkt wie auch der größte Hersteller von Nahrungs- und Genussmitteln. Die ständig neuen Produkte für die Verbraucher zeigen, wie veränderbar und spannend diese Branche ist. Das Wichtigste ist vor allem das Verständnis für Lebensmittel. Nur wer Begeisterung für das Produkt mitbringt, kann sein zu erwerbendes Fachwissen mit den Anforderungen richtig kombinieren und einsetzen. Die Fachkräfte im Lebensmittelbereich kümmern sich um die Herstellung, Verarbeitung und Zubereitung sowie um den Verkauf von Nahrungsmitteln. Bei der Produktion von Nahrungs- und Genussmittel steht der Geschmack und die Qualität der Lebensmittel im Vordergrund. Daher solltest du ebenso Freude an der stetigen Weiterentwicklung von Produkten haben.

NAHRUNGS- UND GENUSSMITTEL-HERSTELLUNG

BÄCKER BÄCKERIN



... wählt die Zutaten für die Backwaren aus, wiegt und misst diese, mischt sie zum Rezept und stellt Gebäck, Brote, Kuchen, kleine Gerichte und Backwaren-snacks her. Als Bäcker oder Bäckerin berätst du Kunden und verkaufst die fachgerecht verpackten Produkte.

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

BRAUER UND MÄLZER BRAUERIN UND MÄLZERIN



... stellt aus Malz, Hopfen, Gerste und Wasser verschiedene Biersorten sowie Biermischgetränke her. In diesem Beruf steuerst und überwachst du den gesamten Brauprozess, vom Rohstoffeinkauf bis zur Abfüllung des Bieres. Ebenso bist du für die Bedienung und Wartung von Brau- und Abfüllanlagen zuständig.

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

FACHKRAFT FRUCHTSÄFTTECHNIK



... stellt aus Obst und Gemüse Saft, Mark und Fruchtwein her. Ebenso bist du als Fachkraft Fruchtsafttechnik für die Aufbereitung von Trinkwasser zuständig. Du überwachst die Rohstoffauswahl und alle Verarbeitungsprozesse.

Ausbildungsdauer: 3 Jahre



FACHKRAFT LEBENSMITTELTECHNIK



... arbeitet in der industriellen und automatisierten Herstellung unterschiedlichster Rohstoffe, so z. B. Nährmittel, Feinkost oder Erfrischungsgetränke. Anhand von Rezepturen und vorgegebenen Prozessabläufen bereitest du als Fachkraft Lebensmitteltechnik die Fertigung vor, prüfst und lagerst die Produkte und verpackst sie.

Ausbildungsdauer: 3 Jahre



FLEISCHER



FLEISCHERIN

... beurteilt die Fleischqualität, schlachtet, produziert Fleisch- und Wurstwaren, kocht, zerkleinert oder räuchert das Fleisch. Als Fleischer oder Fleischerin stellst du Gerichte her, berätst Kunden und verkaufst die fachgerecht verpackten Produkte.

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

SÜSSWARENTECHNOLOGE



SÜSSWARENTECHNOLOGIN

... produziert Süßwaren, insbesondere Schokolade, Bonbons und Zuckerwaren, feine Backwaren, Knabberartikel sowie Speiseeis und überprüft deren Qualität. Als Süßwarentechnologe oder Süßwarentechnologin entwickelst du neue Produkte, beschickst, bedienst und überwachst Produktionsanlagen.

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

WEINTECHNOLOGE



WEINTECHNOLOGIN

... vararbeitet Trauben zu Most und stellt daraus Wein und Sekt her. Als Weintechnologe oder Weintechnologin kümmert du dich um die Überwachung der Gärprozesse, prüfst fertige Weine sensorisch und analytisch, füllst den Wein ab, lagerst ihn fachgerecht, führst Qualitätsprüfungen der Weine durch und bereitest Verkostungen und den Verkauf vor.

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

MASCHINEN- UND ANLAGENFÜHRER MASCHINEN- UND ANLAGENFÜHRERIN Spezialisierung Lebensmitteltechnik



... richtet Maschinen und Anlagen in der Produktion ein, bedient sie und rüstet sie um. In diesem Beruf bereitest du Arbeitsabläufe vor, wählst Prüfverfahren aus und hältst die Maschinen instand. Du überwachst den Produktionsprozess und steuerst den Materialfluss.

Ausbildungsdauer: 2 Jahre



VERFAHRENSTECHNOLOGE IN DER MÜHLEN- UND GETREIDEWIRTSCHAFT VERFAHRENSTECHNOLOGIN IN DER MÜHLEN- UND GETREIDEWIRTSCHAFT Fachrichtung: Müllerei



... steuert, bedient und wartet Maschinen, anhand ausgefeilter Computer-Steuerungstechnik. Im Labor untersuchst du in diesem Beruf Proben des Getreides, mit besonderem Augenmerk auf die Back- und Verarbeitungseigenschaften. Anschließend mischst du die Rohstoffe und lagerst sie ein. Du überwachst den Abtransport der fertigen Mehlprodukte ins Mehlsilo oder die Verladung in spezielle Silofahrzeuge, die das Mehl zu Großbäckereien fahren.

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

ANSPRECHPARTNER

Industrie- und Handelskammer zu Leipzig

Geschäftsbereich Grundsatzfragen

Berufsorientierung

Goerdelerring 5 | 04109 Leipzig

BERUFSORIENTIERUNG

@ berufsorientierung@leipzig.ihk.de

www.leipzig.ihk.de/berufsorientierung

BERUFSGRUPPEN

- > Bauwesen 🔒
- > Büromanagement & Kaufmännisch 🗓️ 💼 🔒 🔑
- > Elektrotechnik 🔒 🔍 🔍
- > Handel 💼 🔒 🗓️ 🔒 🔑
- > Holz | Glas | Keramik 🔒 🔑
- > Hotellerie | Gastronomie | Tourismus 💼 🗓️ 🔒
- > IT-Branche 💼 🗓️ 🔒
- > Konstruktion und Gestaltung 🔒 🔑 🔒 🗓️
- > Kunststoffverarbeitung 🔒 🔍 🔍
- > Leder | Textil | Bekleidung 🔒 🔑
- > Logistik | Transport | Verkehr 🗓️ 🔒 🔒
- > Medien und Druck 🔒 🔑 🗓️ 💼
- > Metallverarbeitung und -technik 🔒 🔍
- > Nahrungs- und Genussmittelherstellung 🔒 🔍 💼
- > Service & Dienstleistung 💼 🗓️ 🔒 🔒
- > Umwelt | Naturwissenschaft | Labor 🔍 🔒

Kompetenzen:

-  Forschen & Entdecken
-  Zahlen & Fakten & Logik
-  Organisieren
-  Handwerk & Technik
-  Umgang mit Menschen
-  Kreativität & Gestaltung



Alle Informationen unter:
www.leipzig.ihk.de/berufsorientierung