

# Lebensmitteltechniker/-in HF



Die Lebensmitteltechniker/-innen stellen sich tagtäglich der Herausforderung, den Bedürfnissen der Konsumenten aufs Beste zu entsprechen. Bei der Verarbeitung von landwirtschaftlichen Produkten zu Lebensmitteln haben sie ein besonderes Augenmerk auf die Qualität und Lebensmittelsicherheit. Die Diplomhaber/-innen können in grossen nationalen und internationalen Unternehmen, aber auch in KMUs ihre Karriere starten.

## Aktivitäten

### In der Produktion

führt der Techniker oder die Technikerin die Arbeitsgruppe, plant die Tagesproduktion und passt die Produktionsparameter der erforderlichen Qualität an.

### In der Entwicklung

unterstützt der Techniker oder die Technikerin den Ingenieur oder die Ingenieurin bei der Erarbeitung neuer Produkte oder neuer Arbeitsmethoden.

### Im Qualitätsmanagement

erarbeitet der Techniker oder die Technikerin Pläne und Vorschriften für die Hygiene und den Unterhalt, überprüft die Anwendung der Qualitätsmassnahmen und greift bei Qualitätsproblemen ein.

### In der Verwaltung

handelt der Techniker oder die Technikerin die Lieferkonditionen aus, verwaltet die Lagerbestände, sichert die Beschaffungs- und Distributionslogistik, trägt zur Produktförderung bei und überwacht die Rentabilität des Betriebes.

## Fähigkeiten

Die Lebensmitteltechniker/-innen arbeiten mit Fachleuten verschiedener Ausbildungen zusammen. Sie sind empfänglich für alle Aspekte der Ernährung und besitzen ein feines Gespür für Lebensmittel. Sie bekunden ein ausgeprägtes Interesse an Technik und Innovation.



## Infos

### Web

[www.grangeneuve.ch](http://www.grangeneuve.ch)  
[www.berufsberatung.ch](http://www.berufsberatung.ch)  
[www.swissfoodtechniciens.ch](http://www.swissfoodtechniciens.ch)

### Höhere Fachschule für Lebensmitteltechnologie

Rte de Grangeneuve 31  
CH-1725 Posieux

Tel +41 26 305 57 00  
Fax +41 26 305 57 04  
[iag-cila-p@fr.ch](mailto:iag-cila-p@fr.ch)





## Organisation

Die Ausbildung während 4 Semester ist in 10 Kompetenzbereiche mit der Bezeichnung Prozesse aufgliedert.



## Aufnahmebedingungen

- vollendetes 20. Lebensjahr
- abgeschlossene Berufslehre in der Nahrungsmittelbranche oder entsprechendes Praktikum in der Branche
- Aufnahmeprüfung oder Berufsmatura
- gutes Verständnis der französischen Sprache

## Titel

**Dipl. Techniker/-in HF in Lebensmitteltechnologie**  
(vom BBT anerkannter Titel)

Um den Titel zu erhalten, muss der Kandidat Folgendes absolvieren:

- die Prüfung des Basiswissens
- die 10 Prozesse
- 2 Praktika
- die Diplomarbeit

