

Dipl. Lebensmitteltechniker/-in HF

Höhere Fachschule für Lebensmitteltechnologie - HFLT

—
2020



Präsentation der HFLT

Sie haben ein EFZ in der Lebensmittelbranche*: Bäcker - Konditor, Confiseur, Koch, Metzger, Milchtechnologe - Käser, Lebensmitteltechnologe, Müller, Weinhändler?

... mit oder ohne Berufsmatura...

und Sie wollen sich weiterentwickeln, Verantwortung übernehmen, Ihr Gehaltseinkommen erhöhen?

Dann ist diese Ausbildung zum/zur Lebensmitteltechniker/-in für Sie!
Absolvieren Sie die HFLT, eine 3-jährige zweisprachige (Fr – D)
berufsbegleitende Ausbildung

** Begünstigte anderer Ausbildungen müssen besondere Bedingungen erfüllen; siehe HF-Richtlinie.*

Präsentation der HFLT

- Die Ausbildung bereitet direkt auf die Anforderungen des Arbeitsmarktes in **lebensmittelverarbeitenden Betrieben** (Industrie und Gewerbe) vor.
- Je nach Ihren Fähigkeiten gibt es eine Vielzahl von Karrieremöglichkeiten, in den Bereichen:
 - Produktion – Verarbeitung
 - Marketing
 - Produktentwicklung
 - Qualitätsmanagement & Lebensmittelsicherheit
 - Logistik
 - Kauf & Verkauf

Präsentation der HFLT

Wie gehe ich vor?

Schritt 1: Sicherstellen der Voraussetzungen

- Ein EFZ im Lebensmittelbereich besitzen
- Mindestens zu 50% in einem Lebensmittelunternehmen arbeiten
- Sich auf der Website von Grangeneuve mittels Online-Formular anmelden (Anmeldeschluss Ende März; die Schule öffnet jedes Jahr Ende August)
- Falls erforderlich, an den Vorbereitungskursen vor dem offiziellen Kursbeginn teilnehmen (Wahlkurse in 2. Sprache*, Deutsch oder Französisch und Mathematik)

** Empfohlenes Mindestniveau 2. Sprache: A2 in mündlicher Kommunikation. Es können Orientierungstests angeboten werden.*

Präsentation der HFLT

Wie gehe ich vor?

Schritt 2: Ausbildung absolvieren

- 3 Jahre lang besuchen Sie 2 Tage pro Woche (von Montag bis Freitag) den Unterricht in Grangeneuve
- Sie arbeiten den Rest der Zeit mindestens zu 50 % in einem Betrieb
- Die Ausbildung entspricht einem Gesamtumfang von 3'600 Arbeitsstunden, alles inklusive
- Sie müssen das Promotions- und Qualifikationsverfahren durchlaufen



Präsentation der HFLT

Wie gehe ich vor?

Schritt 2: Ausbildung absolvieren

Promotions- und Qualifikationsverfahren:

- Zwischenprüfung am Ende des 1. Jahres in den Grundfächern (z. B. Mathematik, Chemie, 2. Sprache) bestehen
- Ausbildungsprozesse erfolgreich abschliessen (theoretische und praktische Prüfungen)
- Abschlussprüfungen und Diplomarbeit (in einem Unternehmen durchgeführt) bestehen

Präsentation der HFLT

Wie gehe ich vor?

Schritt 2: Ausbildung absolvieren

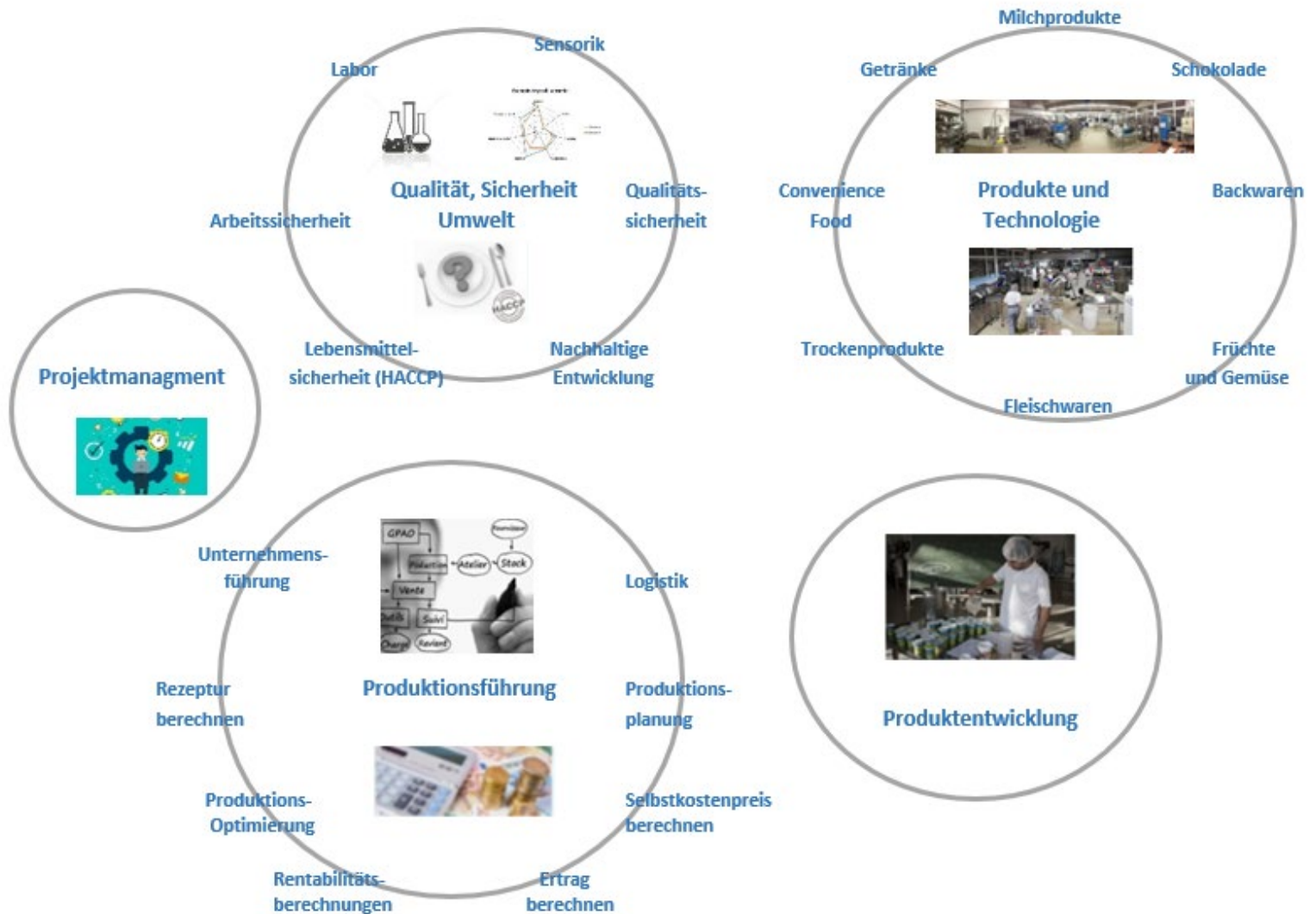
→ Prozesse während der Ausbildung:

- Allgemeine Kenntnisse (Mathematik, Informatik, Chemie, Mikrobiologie)
- Sprachen & Kommunikation (Französisch, Deutsch, Englisch)
- Persönliche Weiterentwicklung und Personalführung
- Marketing
- Qualität / Sicherheit / Umwelt (inkl. Labor)
- Projektmanagement und Produktentwicklung
- Produktionsmanagement (technisch und wirtschaftlich)
- Produkte & Technologie

Präsentation der HFLT



Präsentation der HFLT



Präsentation der HFLT

Wie gehe ich vor?

Schritt 2: Ausbildung absolvieren

→ Die Ausbildung ist sehr praxisnah:

- praktische Arbeiten in der Technologiehalle und den Labors
- interdisziplinäre Arbeiten (Produktentwicklung für reelle Unternehmen)
- Projekte und Firmenbesuche
- Diplomarbeit im Unternehmen

Präsentation der HFLT

Wie gehe ich vor?

Schritt 2: Ausbildung absolvieren

→ Weitere Vorteile der HFLT?

- Attraktiver Campus Grangeneuve mit Wohnheit, Restaurant, Bibliothek, usw.

→ Ihre Vorteile am Schluss der Ausbildung:

- Vielseitigkeit in der Lebensmittelindustrie
- Sprachliche Flexibilität
- Ein Matura gleichwertigen Abschluss für einen FH-Eintritt

Präsentation der HFLT

Wie gehe ich vor?

Schritt 3: Beteiligung an den Kosten

- Kosten Vorbereitungskurs (Option)	200.00 CHF
- Administrative Kosten (60.00 CHF/Jahr)	180.00 CHF
- Schulgeld (1'000.00 CHF/Jahr)	3'000.00 CHF
- Prüfungsgebühren	1'600.00 CHF
- Pauschale für praktische Arbeiten	750.00 CHF
- Materialkosten, effektive Kosten	
- Nachprüfung (100.00 CHF pro Prüfung)	

Gesamte Ausbildungskosten

5'730.00 CHF

Präsentation der HFLT

Sind Sie überzeugt?

- Sie möchten in der Lebensmittelindustrie arbeiten
- Sie sind lernfreudig
- Sie haben Freude an der französischen Sprache

Melden Sie sich jetzt an!!

Kontakt für weitere Informationen:

Sekretariat HF: Margrit.Curty-Arnold@fr.ch

Ausbildungsverantwortlicher HFLT: olivier.tordion@fr.ch