


## Lebensmitteltechnologie Eidg. Fähigkeitsausweis EFZ

<p><b>Berufsbeschreibung</b></p>	<p>Als Lebensmitteltechnologie übernimmst du verantwortungsvolle Aufgaben in der industriellen Verarbeitung und Veredelung von Nahrungsmitteln und Getränken. Aus einer Vielzahl von Zutaten stellst du Lebensmittel her, verpackst diese und begleitest die Produktionsprozesse von der Annahme der Rohstoffe bis zur Kontrolle des fertig verpackten Produktes. Dazu arbeitest du an computergestützten Produktions- und Abfüllanlagen. Du stellst die Maschinen und Anlagen ein und überwachst die Produktion.</p> <p>Im Labor führst du einfache sensorische, physikalische und chemische Tests durch. Mit den Ergebnissen kann die Verarbeitung optimal gesteuert und eine gleichbleibende Qualität der Produkte sichergestellt werden. Als Lebensmitteltechnologie bist du stets darauf bedacht, die strengen Sicherheits-, Hygiene- und Umweltvorschriften einzuhalten.</p> 	
<p><b>Ausbildung bei Rivella AG</b></p>	<p>Rivella bietet dir eine sehr abwechslungsreiche, solide und praxisnahe Berufsausbildung in einem modernen Lebensmittelbetrieb. Wir bieten ein angenehmes, unkompliziertes Arbeitsumfeld sowie individuelle, professionelle Betreuung und Unterstützung.</p> <p>Als Lebensmitteltechnologie bei Rivella AG führst du spannende Aufgaben in verschiedenen Bereichen aus: Getränke-Aufbereitungen, Labor, Getränke-Abfüllung und Verpackung.</p>	
<p><b>Was bringst du mit</b></p>	<p>Du bist eine selbständige, zuverlässige, kontaktfreudige und motivierte Persönlichkeit, die gerne Verantwortung übernimmt und handwerklich arbeitet. Du hast Interesse an Lebensmitteln und Freude an modernen technischen Einrichtungen und ein grosses technisches Verständnis.</p> <p>Zu deinen besonderen Eigenschaften gehören Begeisterungsfähigkeit und Neugier, eine rasche Auffassungs- und Beobachtungsgabe, Hygienebewusstsein, eine gute und robuste Konstitution, Ausdauer und Disziplin.</p> <p>Abgeschlossene Volksschule, oberste Schulstufe oder mittlere Schulstufe mit sehr guten Leistungen in den Kernfächern (v.a. Mathematik, Biologie, Chemie und Physik).</p>	
<p><b>Ausbildungsaufbau</b></p>	<p>Dauer der Lehre:</p>	<p>3 Jahre</p>
<p><b>Ausbildungsaufbau</b></p>	<p>Schultage:</p>	<p>Die schulische Bildung findet im jeweils dreiwöchigen Blockunterricht am Strickhof Au/Wädenswil statt. Je nach Lehrbetrieb wird in einem der folgenden Schwerpunkte vertieft ausgebildet: Backwaren, Bier, Convenience-Produkte, Fleischerzeugnisse, Getränke, Schokolade, Trockenwaren oder Zuckerwaren.</p>
<p><b>Weiterbildungsmöglichkeiten</b></p>	<p>Es stehen dir zahlreiche berufsbezogene Weiterbildungen offen. Berufsprüfungen oder höhere Fachprüfungen. Aufstieg: Linienführer/in, Meister/in, Produktions- oder Betriebsleiter/in.</p>	