



Die Lebensmittelindustrie

Lehre Lebensmitteltechniker - Lehrstelleninteressierte

Informationen für Lehrstelleninteressierte

Stand: 04.02.2021

An alle Lehrstelleninteressierten!

Arbeiten für und mit den grossen der österreichischen Lebensmittelwirtschaft!

Der Lebensmitteltechniker ist der ALLROUNDER in der Lebensmittelproduktion!

- [Was lernt ein/e Lebensmitteltechniker/in?](#)
- [Was bietet die Ausbildung zum/zur Lebensmitteltechniker/in?](#)
- [Wie sieht mein Einkommen aus?](#)
- [Berufsschule](#)
- [Rechtliche Grundlagen](#)
- [Anrechenbare Lehrzeiten verwandter Lehrberufe](#)
- [Wo finde ich einen Lehrbetrieb?](#)
- [Wo kann ich meine Bewerbung einstellen/posten?](#)
- [Haben Sie noch Fragen?](#)

Für nähere Informationen klicken Sie bitte die jeweiligen Links!

Was lernt ein/e Lebensmitteltechniker/in?

- Lebensmittelverarbeitung und -herstellung
- Beurteilen, Auswählen, Vorbereiten, Aufbereiten und Lagern von Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffen,
- Verpackung und Abfüllung von Lebensmitteln
- Bedienen und Überwachen von Geräten, Apparaten und Produktionsanlagen
- Überwachen und Sicherstellen der Produktqualität
- Warten von Geräten, Maschinen und Anlagen
- Erfassen und Dokumentieren von technischen Daten über den Arbeitsablauf und die Arbeitsergebnisse,
- Anwenden der Hygienestandards
- Ausführen von Arbeiten unter Berücksichtigung der einschlägigen Sicherheits-, Hygiene- und lebensmitteltechnischen Vorschriften und Umweltstandards.

Imagefilm der Fa. Rudolf ÖLZ: "LebensmitteltechnikerIn"

Was bietet die Ausbildung zum/zur Lebensmitteltechniker/in?

- Einen sicheren Beruf
- Beste Aufstiegschancen

- Beste Verdienstmöglichkeiten

Wie sieht mein Einkommen aus?

Schon während der Ausbildung verdienen Sie im 1. Lehrjahr, je nach Kollektivvertrag, € 650,- und mehr pro Monat.

Mit der abgeschlossenen Ausbildung können Sie, abhängig von Branche und Kollektivvertrag, bis zu € 3.000,- und mehr pro Monat verdienen.

Berufsschule

Der Lehrberuf wird in der Berufsschule Wels I ausgebildet. Die Schüler werden im Internat der Berufsschule Wels I untergebracht.

Rechtliche Grundlagen

Die rechtliche Grundlage für den Lehrberuf "Lebensmitteltechniker" bildet die Verordnung des Bundesministers für Wirtschaft und Arbeit, veröffentlicht im BGBL. II 103/2008 vom 27. März 2008 (in Kraft getreten mit 01. April 2008).

Dort finden Sie auch das Berufsprofil (§ 2) und das Berufsbild (§ 3).

Anrechenbare Lehrzeiten verwandter Lehrberufe

Brau- und Getränketechnik: 1. Lehrjahr - voll

Destillateur: 1. Lehrjahr - voll

Maschinenbautechnik: 1. Lehrjahr - voll

Metallbearbeitung: 1. Lehrjahr - voll

Molkereifachmann: 1. Lehrjahr - voll

Obst- und Gemüsekonservierer: 1. Lehrjahr - voll

Produktionstechniker: 1. Lehrjahr - voll

Verfahrenstechnik für die Getreidewirtschaft: 1. Lehrjahr - voll

Für die Lehrberufe Brau- und Getränketechnik, Destillateur, Maschinenbautechnik, Metallbearbeitung, Molkereifachmann, Obst- und Gemüsekonservierer, Produktionstechniker sowie Verfahrenstechnik für die Getreidewirtschaft wird jeweils die in diesen Lehrberufen zurückgelegten Lehrzeit auf die Lehrzeit im Lehrberuf Lebensmitteltechnik im vollen Ausmaß des ersten Lehrjahres angerechnet.

(Quelle: BGBL. II 98/2008)

Wo finde ich einen Lehrbetrieb?

Wir empfehlen für Ihre Suche nach der geeigneten Lehrstelle nachstehende LINKS:

<https://www.ams.at/arbeitsuchende/arbeitslos-was-tun/lehrstellenboerse>

<http://www.jobcenter.at/lehrstellen>

<http://www.lehrling.at/>

Wo kann ich meine Bewerbung einstellen/posten?

Beispielsweise auf folgenden Seiten:

<https://www.ams.at/arbeitsuchende/arbeitslos-was-tun/lehrstellenboerse>

<http://www.jobcenter.at/lehrstellen>

<http://www.lehrling.at/>

Stellenbewerbung (Formular) per Mail senden, die auf www.dielebensmittel.at veröffentlicht wird.

Haben Sie noch Fragen?

Wenn Sie noch Fragen haben, zögern Sie nicht, rufen Sie an oder schreiben Sie ein E-Mail, an:

Mag. Martin Lotz

Tel.: 01/712 21 21 56

E-Mail: m.lotz@dielebensmittel.at