

Ausbildungsprofil

1. Berufsbezeichnung:

Süßwarentechnologe/Süßwarentechnologin

2. Ausbildungsdauer:

3 Jahre

Die Ausbildung erfolgt an den Lernorten Betrieb und Berufsschule.

3. Arbeitsgebiet:

Süßwarentechnologen und Süßwarentechnologinnen arbeiten in der Produktion von Süßwaren, insbesondere in folgenden Einsatzgebieten:

- Schokoladewaren und Konfekt
- Bonbons und Zuckerwaren
- Feine Backwaren
- Knabberartikel
- Speiseeis

Darüber hinaus arbeiten sie in Betrieben der industriellen Produktion von Lebensmitteln.

4. Berufliche Fähigkeiten:

- Herstellen von Süßwaren unter Berücksichtigung lebensmittelrechtlicher Vorschriften und produktspezifischer Rezepturen
- Anwenden der dazu erforderlichen Technologien
- Mitwirken an der Entwicklung neuer Produkte
- Erstellen von Rezepturen
- Vorbereiten, Einrichten und Inbetriebnahme von Produktionsanlagen
- Anwenden von Prozessleittechnik
- Feststellen von Störungen und Ergreifen von Maßnahmen zur Beseitigung
- Anwenden von Qualitätssicherungssystemen
- Durchführen von Maßnahmen der Personal-, Produkt- und Betriebshygiene
- Prüfen und Lagern von Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffen
- Anwenden produktspezifischer Verpackungstechnologien
- Planen und Dokumentieren von Arbeiten