

# Verfahrenstechnik für die Getreidewirtschaft - Backmittelherstellung (Lehrberuf)

## BERUFSBESCHREIBUNG

Verfahrenstechniker\*innen für die Getreidewirtschaft - Backmittelherstellung wirken bei der Planung, Steuerung und Überwachung der Anlagen und Maschinen bei der Backmittelherstellung mit - die Produktion von Backmitteln verläuft größtenteils vollautomatisiert. Produktionsvorgänge sind z. B. Vermahlen, thermisches Behandeln, Absieben und Mischen. Backmittelhersteller\*innen übernehmen und lagern auch die Rohstoffe und Endprodukte (z. B. Getreideerzeugnisse, Zuckerstoffe, Milcherzeugnisse). Sie arbeiten gemeinsam mit ihren Berufskolleg\*innen und mit Maschinen- und Produktionstechniker\*innen und sie haben Kontakte zu den Mitarbeiter\*innen aus der Laborabteilung sowie zu Kund\*innen und Lieferant\*innen.

## Ausbildung

Die Ausbildung erfolgt als **Lehrausbildung** (= Duale Ausbildung). Voraussetzung dafür ist die Erfüllung der 9-jährigen Schulpflicht und eine Lehrstelle in einem Ausbildungsbetrieb. Die Ausbildung erfolgt überwiegend im **Ausbildungsbetrieb** und begleitend dazu in der **Berufsschule**. Die Berufsschule vermittelt den theoretischen Hintergrund, den du für die erfolgreiche Ausübung deines Berufs benötigst.

## Wichtige Aufgaben und Tätigkeiten

- Produktionsvorgänge steuern und überwachen
- Ausrüstungen, Maschinen und Werkzeuge handhaben und instand halten
- Getreide, Getreideerzeugnisse, sonstige Lebensmittelzutaten und Lebensmittelzusatzstoffe sowie technologische Hilfstoffe und die daraus hergestellten Erzeugnisse beurteilen und behandeln
- Roh- und Hilfsstoffe annehmen, prüfen, lagern und für die Verarbeitung vorbereiten
- Erzeugnisse verwiegen, lagern und verpacken
- Maßnahmen zur Qualitätssicherung durchführen
- Arbeitsaufträge von Kund\*innen annehmen und besprechen, auf Umsetzbarkeit prüfen

## Anforderungen

- gute körperliche Verfassung
- gute Reaktionsfähigkeit
- Lärmunempfindlichkeit
- Unempfindlichkeit gegenüber Gerüchen
- Unempfindlichkeit gegenüber Staub
- chemisches Verständnis
- gute Beobachtungsgabe
- technisches Verständnis
- Kommunikationsfähigkeit
- Aufmerksamkeit
- Beurteilungsvermögen / Entscheidungsfähigkeit
- Flexibilität / Veränderungsbereitschaft
- Sicherheitsbewusstsein
- Umweltbewusstsein
- Hygienebewusstsein
- Problemlösungsfähigkeit
- systematische Arbeitsweise