



Lebensmitteltechnologe/-in

3-jährige Lehre mit eidgenössischem Fähigkeitsausweis
Fachrichtung Dauerbackwaren

Tätigkeit

Lebensmitteltechnologinnen und -technologe verarbeiten Rohstoffe zu Lebensmitteln und Getränken. Sie führen Qualitätskontrollen durch, steuern und überwachen die Verarbeitungs- und Verpackungsanlagen.

Ausbildungsschwerpunkte bei der Kambly SA

- Rohstoffe entgegennehmen, kontrollieren und einlagern
- Qualitätskontrollen und Laboranalysen
- Herstellung der Teige und Massen
- Produktionslinien führen und überwachen
- Verpackungsmaschinen bedienen
- Rezepte in Versuchschargen herstellen

Schulbildung

- Mehrere 3-wöchige Blockkurse im Jahr an der Berufsfachschule in Wädenswil.
(4 Kurse im 1. und 2. Lehrjahr, 3 Kurse im 3. Lehrjahr)
- In jedem Lehrjahr überbetriebliche Kurse zu verschiedenen Themen

Anforderungen

- Sekundarschule oder Realschule
- Technisches Verständnis
- Guter Geruchs- und Geschmackssinn
- Sinn für Hygiene
- Freude am Umgang mit Lebensmitteln
- Freude am Umgang mit modernen Produktionsmaschinen

Sagt dir die Berufsbeschreibung zu?
Interessierst du dich für eine Schnupperlehre?

Dann kontaktiere uns:

Marianne Cavallaro, Human Resources

Tel. 034 495 02 33

marianne.cavallaro@kambly.ch



Auf unsere Homepage www.kambly.ch findest du weitere Informationen über unsere Unternehmung und über die angebotenen Lehrberufe.

