Süßwarenhersteller*in

BERUFSBESCHREIBUNG

Süßwarenhersteller*innen produzieren Süßwaren aller Art - sie bedienen die Maschinen von Süßwarenerzeugungsbetrieben und überwachen den Produktionsablauf von der Anmischung der Rezepturen bis zur Verpackung der Endprodukte. Sie führen laufend Qualitätskontrollen durch und warten und reinigen die Maschinen und Anlagen. In kleineren Gewerbebetrieben arbeiten die Süßwarenhersteller*innen auch händisch; oft verrichten sie ihre Arbeit unter der Anleitung von Konditor*innen und Zuckerbäcker*innen oder Lebensmitteltechniker*innen.

Ausbildung

Für diesen Beruf gibt es keine geregelte Ausbildung. Die nötigen Kenntnisse und Fertigkeiten werden betriebsintern angelernt und vermittelt.
Einen möglichen Zugang zu diesem Beruf bieten die Lehrberufe Chocolatier / Chocolatière (Lehrberuf) oder Konditorei (Zuckerbäckerei) (Lehrberuf).

Wichtige Aufgaben und Tätigkeiten

- Maschinen und Anlagen einrichten und steuern, Produktionsvorgänge überwachen
- Rohstoffe annehmen und deren Qualität überprüfen
- Rohstoffe reinigen und zerkleinern und weiterverarbeiten, z. B. rösten, brechen, mahlen, mischen
- Schokoladeprodukte, Konfekt, Zucker- und Dauerbackwaren nach Rezept herstellen
- Anlagen zum Verpacken bedienen und kontrollieren
- Qualitätskontrollen an Zwischen- und Endprodukten durchführen
- Maschinen, Anlagen und Arbeitsbehelfe reinigen und warten

Anforderungen

- Auge-Hand-Koordination
- Fingerfertigkeit
- gute Reaktionsfähigkeit
- guter Geschmackssinn
- Unempfindlichkeit gegenüber Gerüchen

- technisches Verständnis

- Kommunikationsfähigkeit

- Flexibilität / Veränderungsbereitschaft
- Sicherheitsbewusstsein

- Hygienebewusstsein

- Koordinationsfähigkeit
- systematische Arbeitsweise

© ibw-Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft