

Obst- und GemüsekonserviererIn (Lehrberuf)

BERUFSBESCHREIBUNG

Obst- und GemüsekonserviererInnen verarbeiten Obst und Gemüse zu Marmeladen und Dauerwaren, wie z. B. Tiefkühlgemüse, Haltbarsalate oder sauren Gurken. Zur Haltbarmachung (Konservierung) von Obst und Gemüse wenden sie verschiedene Methoden an, z. B. Erhitzen, Tiefkühlen, Trocknen oder Einlegen in Essig. Obst- und Gemüse wird heute hauptsächlich industriell verarbeitet und Obst- und GemüsekonserviererInnen bedienen und steuern elektronische Produktionsanlagen. Sie arbeiten in den Produktionshallen von Industriebetrieben im Team mit BerufskollegInnen, ProduktionstechnikerInnen und weiteren Fach- und Hilfskräften.

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

- Obst- und Gemüsesorten (Rohware) übernehmen, zählen und wiegen
- Qualitäts- und Eignungskontrollen an den Rohstoffen durchführen
- die Obst- und Gemüsestücke in Qualitätskategorien (Güteklassen) einteilen
- je nach Qualität der Rohstoffe Verwendungszweck festlegen
- Rohstoffe und die Halb- und Fertigprodukte sachgerecht einlagern
- Lagerbedingungen kontrollieren (Luftfeuchtigkeit, Temperatur usw.)
- Produktion vorbereiten, Produktionsanlagen einstellen
- Steuerungsdaten der Maschinen (Auslesen, Waschen, Zurichten, Zerkleinern) eingeben
- Maschinen bedienen und Produktionsablauf überwachen
- Produktqualität überprüfen, Proben entnehmen
- Maschinen und Anlagen warten, reinigen und desinfizieren
- neue Rezepturen und Produkte entwickeln

Anforderungen

- gute körperliche Verfassung - Stehen
- gute körperliche Verfassung - Weiterreichen / Greifen
- gute Reaktionsfähigkeit
- guter Geruchssinn
- guter Geschmackssinn
- Unempfindlichkeit gegenüber Gerüchen
- technisches Verständnis
- Kommunikationsfähigkeit
- Aufmerksamkeit
- Gesundheitsbewusstsein
- Sicherheitsbewusstsein
- Hygienebewusstsein
- Infektionsfreiheit
- systematische Arbeitsweise