



Verfahrenstechnik für die Getreidewirtschaft - Backmittelherstellung (Lehrberuf) - Lehrzeit: 3 Jahre

English: Process engineering for grain processing specialising in baking agents manufacture (Process engineer for grain processing)

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.

Arbeits- und Tätigkeitsbereiche:

Verfahrenstechniker*innen in der Getreidewirtschaft - Backmittelherstellung haben ein breit gefächertes Tätigkeitsfeld: Sie sind in den Bereichen der Rohstoffannahme und Lagerung, Produktionssteuerung, Maschineneinstellung, Anlagenwartung, im Labor (Qualitätskontrolle) sowie im Ein- und Verkauf (Vertrieb und Beratung) tätig. Backmittel sind Mischungen von Lebensmitteln einschließlich Lebensmittelzusatzstoffen, die zur Qualitätsverbesserung und Herstellungserleichterung von Backwaren (Brot und Gebäck usw.) eingesetzt werden. Typische Rohstoffe in Backmitteln sind z. B. Getreideerzeugnisse (Mehl/Schrote aus Weizen, Roggen, Mais, Getreidestärke, Malz, Weizeneiweiß etc.), Zuckerstoffe (Rüben-/Rohrzucker, Milchzucker, Traubenzucker), Milcherzeugnisse (Vollmilch/Magermilch, Molkenpulver) und Fette und Öle. Der gesamte Produktionsablauf in der Backmittelproduktion ist automatisiert. Backmittelhersteller*innen prüfen die Roh- und Hilfsstoffe und verwiegen und lagern diese. Sie steuern und überwachen die Produktionsvorgänge, wie z. B. Vermahlen,





thermisches Behandeln, Absieben und Mischen der Bestandteile.

Nach der Produktion prüfen sie die Produkte in Labor- und Versuchsbäckereien und lagern sie fachgerecht. Bei den hochtechnischen Produktionsanlagen beachten Backmittelhersteller*innen alle produktionsbestimmenden Faktoren, wie Lebensmittelgesetze oder Hygienebestimmungen. Sie stellen die Einsatzbereitschaft der Werkzeuge, Geräte und Maschinen sicher und veranlassen notwendige Reparaturen oder führen sie selbst durch.

WICHTIGE LINKS:

- ❖ Mehr Informationen zu diesem Lehrberuf:
<https://www.bic.at>
- ❖ Welcher Betrieb bildet in meinem Wunsch-Lehrberuf aus?
<https://www.wko.at/lehrbetriebsuebersicht>
- ❖ Offene Lehrstellen:
<https://www.wko.at/lehrstellen>
<https://www.industriekarriere.at>
<https://www.tourismusdrin.at/lehrbetriebe-im-tourismus/>
- ❖ Lehrlingseinkommen:
<https://www.ewaros.at/lehrlingseinkommen/>
- ❖ Weiterbildungsmöglichkeiten nach der Lehrabschlussprüfung:
www.bildungderwirtschaft.at
- ❖ Schnupperplattform:
<https://www.kaernten-schnuppert.at>

