

## **Lebensmittelpraktiker / Lebensmittelpraktikerin**

Lebensmittelpraktiker werden in der gaw bei Gelati Gasparini ausgebildet. Sie bereiten Speiseeis zu und bedienen und warten hierfür die nötigen Maschinen und Anlagen. Sie achten bei ihrer Arbeit auf Sauberkeit und Hygiene. Sie arbeiten je nach Saison innerhalb eines Teams von acht bis zwölf Personen. Die Arbeitszeiten sind regelmässig.

### **Tätigkeiten**

Annahme und Kontrolle der Lieferungen von Grundstoffen  
Zubereiten des Glace-Mix nach Rezept  
Überwachen des Reifeprozesses  
Befüllen der Cornets und Bidons sowie maschinelles Abpacken der Stängelglace  
Verpacken  
Lagerung der produzierten Glace  
Reinigungsarbeiten nach hygienischen Vorschriften  
Bedienen und warten verschiedener Maschinen und Anlagen

### **Anforderungen**

Interesse für Lebensmittel  
Gute körperliche Gesundheit (viel stehen und gehen)  
Guter Geruchs- und Geschmackssinn  
Ausgeprägtes Bewusstsein für Sauberkeit und Hygiene  
Gerne im Team arbeiten

### **Ausbildung**

Dauer: 2 Jahre  
Praktische Ausbildung im Lehrbetrieb; Berufsschulunterricht findet in 6 ein- bis zweiwöchigen Blockkursen am Berufsbildungszentrum in Wädenswil statt  
Schulfächer: Allgemeinbildung, Deutsch, Rechnen, Sport, Berufskunde (Rohstoffe und Zwischenfabrikate, Maschinen und Anlagen, industrielle Lebensmittelherstellung, Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Umweltschutz)

### **Abschluss**

Lebensmittelpraktiker / Lebensmittelpraktikerin mit eidgenössischem Attest