

Lebensmittelpraktiker/in EBA

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 Glacé
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/in EBA