

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 zehn bis zwanzig Personen.

Tätigkeiten

Annahme und Kontrolle der Lieferungen von Grundstoffen
Zubereiten des Glace-Mix nach Rezeptvorgabe
Überwachen des Reifeprozesses
Befüllen und Verpacken der Cornets und Bidons
Maschinelles Abpacken der Becher- und Stängelglacé
Lagerung des produzierten Speiseeises
Reinigungsarbeiten nach hygienischen Vorschriften
Bedienen und warten verschiedener Maschinen und Anlagen

Anforderungen

Interesse an Lebensmitteln
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 einwöchigen Blockkursen am Berufsbildungszentrum in Wädenswil statt

Schulfächer:

Allgemeinbildung: Deutsch, Rechnen, Sport,
Berufskunde: Rohstoffe und Zwischenfabrikate, Maschinen und Anlagen,
industrielle Lebensmittelherstellung, Hygiene, Arbeitssicherheit,
Gesundheitsschutz, Umweltschutz, Überbetriebliche Kurse

Im 3. Semester ein Praktikum bei einer Partnerfirma.

Abschluss

Lebensmittelpraktiker/-in EBA