

Praktiker/-in PrA Lebensmittel

Praktiker/-in PrA mit Fachrichtung Lebensmittel werden in der gaw bei Gelati Gasparini ausgebildet. Sie erlernen das Handwerk der Speiseeisherstellung und werden an den hierfür nötigen Maschinen und Anlagen eingesetzt.

Sie achten bei Ihrer Arbeit auf Sauberkeit und Hygiene. Die Lernenden arbeiten je nach Saison innerhalb eines Teams von zehn bis zwanzig Personen.

Tätigkeiten

Zubereiten des Glacé-Mix nach Rezeptvorgabe

Überwachen des Reifeprozesses

Auffalten und Aufrichten von Kartonverpackungen

Trempieren und Verpacken der Cornets

Maschinelles Abpacken der Becher- und Stängelglacés

Etikettieren und Lagerung des produzierten Speiseeises

Reinigungsarbeiten nach hygienischen Vorschriften

Bedienen verschiedener Maschinen und Anlagen

Abfall richtig trennen und entsorgen

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

4 Tage pro Woche praktische Ausbildung im Lehrbetrieb

1 Tag pro Woche Berufsschulunterricht in der Allgemeinen Gewerbeschule Basel-Stadt

Schulfächer:

Allgemeinbildung: Deutsch, Rechnen, Sport

Berufskunde: Rohstoffkunde, Lebensmittelherstellung, Hygiene, Reinigung, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Umweltschutz

Abschluss

Praktiker/-in PrA Lebensmittel