Obst- und Gemüsekonservierer*in (Lehrberuf - auslaufend)

BERUFSBESCHREIBUNG

Obst- und Gemüsekonservierer*innen verarbeiten Obst und Gemüse zu Marmeladen und Dauerwaren, wie z. B. Tiefkühlgemüse, Haltbarsalate oder sauren Gurken. Zur Haltbarmachung (Konservierung) von Obst und Gemüse wenden sie verschiedene Methoden an, z. B. Erhitzen, Tiefkühlen, Trocknen oder Einlegen in Essig. Obst- und Gemüse wird heute hauptsächlich industriell verarbeitet und Obst- und Gemüsekonservierer*innen bedienen und steuern elektronische Produktionsanlagen.

Obst- und Gemüsekonservierer*innen arbeiten in den Produktionshallen von Lebensmittelbetrieben im Team mit Berufskolleg*innen, Produktionstechniker*innen und weiteren Fach- und Hilfskräften.

Wichtige Aufgaben und Tätigkeiten

- Obst- und Gemüsesorten (Rohware) übernehmen, zählen und wiegen
- Qualitäts- und Eignungskontrollen an den Rohstoffen durchführen
- die Obst- und Gemüsestücke in Qualitätskategorien (Güteklassen) einteilen
- je nach Qualität der Rohstoffe Verwendungszweck festlegen
- Rohstoffe und die Halb- und Fertigprodukte sachgerecht einlagern
- Lagerbedingungen kontrollieren (Luftfeuchtigkeit, Temperatur usw.)
- Produktion vorbereiten, Produktionsanlagen einstellen
- Steuerungsdaten der Maschinen (Auslesen, Waschen, Zurichten, Zerkleinern) eingeben
- Maschinen bedienen und Produktionsablauf überwachen
- Produktqualität überprüfen, Proben entnehmen
- Maschinen und Anlagen warten, reinigen und desinfizieren
- neue Rezepturen und Produkte entwickeln

Anforderungen

- gute körperliche Verfassung - Stehen
- gute körperliche Verfassung - Weiterreichen / Greifen
- gute Reaktionsfähigkeit
- guter Geruchssinn
- guter Geschmackssinn
- Unempfindlichkeit gegenüber Gerüchen

- Anwendung und Bedienung digitaler Tools
- gute Beobachtungsgabe
- technisches Verständnis

- Kommunikationsfähigkeit

- Aufmerksamkeit
- Flexibilität / Veränderungsbereitschaft
- Gesundheitsbewusstsein
- Sicherheitsbewusstsein
- Umweltbewusstsein

- Hygienebewusstsein
- Infektionsfreiheit

- Prozessverständnis
- systematische Arbeitsweise

Ausbildung

Die Ausbildung erfolgt als **Lehrausbildung** (= Duale Ausbildung). Voraussetzung dafür ist die Erfüllung der 9-jährigen Schulpflicht und eine Lehrstelle in einem Ausbildungsbetrieb. Die Ausbildung erfolgt überwiegend im **Ausbildungsbetrieb** und begleitend dazu in der **Berufsschule**. Die Berufsschule vermittelt den theoretischen Hintergrund, den du für die erfolgreiche Ausübung deines Berufs benötigst.

© ibw-Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft