



## Süßwarenhersteller\*in

Weitere Informationen und Ausbildungsbetriebe unter <https://www.berufeerleben.at/berufe/1102>

### Berufsbeschreibung

Süßwarenhersteller\*innen produzieren Süßwaren aller Art - sie bedienen die Maschinen von Süßwarenerzeugungsbetrieben und überwachen den Produktionsablauf von der Anmischung der Rezepturen bis zur Verpackung der Endprodukte. Sie führen laufend Qualitätskontrollen durch und warten und reinigen die Maschinen und Anlagen. In kleineren Gewerbebetrieben arbeiten die Süßwarenhersteller\*innen auch händisch; oft verrichten sie ihre Arbeit unter der Anleitung von Konditor\*innen und Zuckerbäcker\*innen oder Lebensmitteltechniker\*innen.

### Anforderungen

#### Körperliche Anforderungen:

- Auge-Hand-Koordination
- Fingerfertigkeit
- gute Reaktionsfähigkeit
- guter Geschmackssinn
- Unempfindlichkeit gegenüber Gerüchen

#### Fachkompetenz:

- technisches Verständnis

#### Sozialkompetenz:

- Kommunikationsfähigkeit

#### Selbstkompetenz:

- Flexibilität / Veränderungsbereitschaft
- Sicherheitsbewusstsein

#### Weitere Anforderungen:

- Hygienebewusstsein

#### Methodenkompetenz:

- Koordinationsfähigkeit
- systematische Arbeitsweise

### Tätigkeiten und Aufgaben

- Maschinen und Anlagen einrichten und steuern, Produktionsvorgänge überwachen
- Rohstoffe annehmen und deren Qualität überprüfen
- Rohstoffe reinigen und zerkleinern und weiterverarbeiten, z. B. rösten, brechen, mahlen, mischen
- Schokoladeprodukte, Konfekt, Zucker- und Dauerbackwaren nach Rezept herstellen
- Anlagen zum Verpacken bedienen und kontrollieren
- Qualitätskontrollen an Zwischen- und Endprodukten durchführen
- Maschinen, Anlagen und Arbeitsbehelfe reinigen und warten