

## Fermentationstechniker\*in

Weitere Informationen und Ausbildungsbetriebe unter <https://www.berufeerleben.at/berufe/2316>

### Berufsbeschreibung

Fermentationstechniker\*innen (oder Gärungstechniker\*innen) sind ausgebildete Biotechniker\*innen mit Spezialisierung auf Fermentationstechnik bzw. Gärungstechnik, welche vor allem in verschiedenen Bereichen der Lebensmittelindustrie zur Anwendung kommt.

Fermentationstechniker\*innen analysieren biologische und chemische Vorgänge in Pflanzen- und Fruchtzellen, studieren den Aufbau von Zellbestandteilen und setzen dieses Wissen in praktischen Anwendungen zur Herstellung von Lebensmitteln und Getränken um. Sie arbeiten mit verschiedenen Methoden der Molekular- und Biochemie, der Verfahrens- und Produktionstechnik, und der Lebensmitteltechnik. Sie arbeiten in chemischen Labors sowie in Produktionshallen von Betrieben der Lebensmittelindustrie im Team mit Berufskolleg\*innen und verschiedenen Fach- und Hilfskräften zusammen.

### Anforderungen

#### Körperliche Anforderungen:

- Auge-Hand-Koordination
- Unempfindlichkeit gegenüber chemischen Stoffen

#### Fachkompetenz:

- chemisches Verständnis
- gute Beobachtungsgabe
- gutes Gedächtnis

#### Sozialkompetenz:

- Kommunikationsfähigkeit
- Kontaktfreude

#### Selbstkompetenz:

- Aufmerksamkeit
- Ausdauer / Durchhaltevermögen
- Belastbarkeit / Resilienz

- Beurteilungsvermögen / Entscheidungsfähigkeit
- Geduld
- Gesundheitsbewusstsein
- Sicherheitsbewusstsein
- Umweltbewusstsein

#### Weitere Anforderungen:

- Hygienebewusstsein
- Infektionsfreiheit

#### Methodenkompetenz:

- Problemlösungsfähigkeit
- systematische Arbeitsweise

### Tätigkeiten und Aufgaben

- biotechnologische Prozesse insbesondere der Fermentation und Gärung erforschen und dokumentieren
- fermentationstechnische Produktionsprozesse planen, steuern und überwachen
- biotechnologische Analyse- und Messverfahren anwenden
- Kontrollmessungen durchführen
- biochemische und molekularbiologische Vorgänge der Fermentation und Gärung erforschen
- Laborgerätschaften wie z. B. Mikroskope, Zentrifugen, Spektrometer, Chromatografen bedienen
- Richtlinien, Normen und Grenzwerte für Lebensmittelindustrie und deren Produkte erarbeiten
- Sicherheits- und Qualitätsstandards erstellen
- die Einhaltung von Hygienestandards kontrollieren
- Gärungs- und Fermentierungsanlagen steuern und bedienen
- Aufzeichnungen, Protokollbücher, Datenbanken führen, Hygienebestimmungen beachten