Obst- und Gemüsekonservierer*in (Lehrberuf)

Weitere Informationen und Ausbildungsbetriebe unter https://www.berufeerleben.at/berufe/311

Lehrzeit: 2 Jahre

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. Sie arbeiten in den Produktionshallen von Industriebetrieben im Team mit Berufskolleg*innen, Produktionstechniker*innen und weiteren Fach- und Hilfskräften.

Anforderungen

Körperliche Anforderungen:

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

Fachkompetenz:

- technisches Verständnis

Sozialkompetenz:

- Kommunikationsfähigkeit

Selbstkompetenz:

- Aufmerksamkeit
- Gesundheitsbewusstsein
- Sicherheitsbewusstsein

Weitere Anforderungen:

- Hygienebewusstsein
- Infektionsfreiheit

Methodenkompetenz:

- systematische Arbeitsweise

Tätigkeiten und Aufgaben

- 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