



Berufsfeld 2

# Nahrung

Lebensmittel herstellen,  
verarbeiten, analysieren  
Backen, kochen und degustieren  
Vermarkten, verkaufen und  
Kundschaft beraten



Berufswahlmagazin

# Nahrung

Ob ein Gipfeli zum Frühstück, ein Glace in der Badi oder eine Cervelat am Grillfest – Essen und Trinken begleiten uns tagtäglich. Die Ansprüche an verarbeitete Lebensmittel sind hoch. Was auf den Tisch kommt, soll hygienisch einwandfrei sein. Auch Duft, Geschmack und Aussehen müssen überzeugen.



Im Bereich **Nahrungsmittel-Technologie** stellen Fachleute eine breite Palette von unterschiedlichen Lebensmitteln her. Grosse Maschinen helfen ihnen dabei. Aus natürlichen Rohstoffen entstehen Produkte wie Mehl, Käse, Joghurt oder Wein. Auch produzieren die Berufsleute Lebensmittel wie Tierfutter, Fertigsuppen oder Ravioli.

Sie stellen eine fehlerfreie Produktion sicher, achten auf die Qualität und die Hygiene. Während der Produktion untersuchen sie die Nahrungsmittel mit ihrem Geschmack- und Geruchsinn sowie mit einfachen Analysen im Labor. Sie lagern sowohl die Rohstoffe als auch die fertigen Produkte korrekt.

Manchmal verkaufen sie ihre Ware direkt dem Konsumenten und beraten die Kundinnen im Laden. Oder sie helfen bei der Vermarktung mit.

## Abkürzungen der Bildungsstufen

**EBA:** Eidgenössisches Berufsattest  
**EFZ:** Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis  
**BP:** Berufsprüfung

**HFP:** Höhere Fachprüfung  
**HF:** Höhere Fachschule  
**FH:** Fachhochschule

**UNI:** Universität  
**ETH:** Eidgenössische Technische Hochschule



## Inhaltsverzeichnis

Anforderungen, Aufgaben und Arbeitsumgebung	4
Tätigkeitsfelder	6
Berufe-Katalog	8
Für jedes Ziel die richtige Ausbildungsstufe	14
Weitere Infos	16



Die Berufsleute im Bereich **Nahrungsmittel-Handwerk** stellen Grundnahrungsmittel wie Brote her, kreieren Patisserie, verarbeiten Fleischprodukte wie Wurstwaren oder kochen Gerichte. Ob auf dem Schlachthof, in der Küche oder in der Backstube: Sie arbeiten meist mit den Händen. Dabei halten sie Sicherheitsvorschriften ein und achten auf die Sauberkeit und Qualität der Produkte. Auch passen sie ihr Angebot den Wünschen der Kundschaft an und entwerfen eigene Rezepte. Sie sorgen dafür, dass die Lebensmittel frisch bleiben und die Qualität stimmt.

Die Berufsleute sind nicht nur im Hintergrund tätig: Manche verkaufen die Lebensmittel im Laden – oder sie bieten Partyservice an und haben dabei direkten Kundenkontakt.



Hier kannst du online nach sämtlichen Berufen der Berufsfelder suchen.



# Anforderungen, Aufgaben und Arbeitsumgebung

## Ich interessiere mich für

- Ernährungsfragen.
- Rohstoffe und Naturprodukte.
- biologische, physikalische und chemische Vorgänge.
- technische Fragen.
- die Herstellung von Nahrungsmitteln.

## Ich kann

- sauber und organisiert arbeiten.
- genau beobachten.
- Gerüche, Aussehen und Geschmack überprüfen.
- geschickt mit den Händen arbeiten.
- lange stehen und mit grossen Temperaturunterschieden umgehen.

## Welche Aufgaben erledige ich in diesen Berufen?

Die Berufsleute im Bereich Nahrung haben ein gemeinsames Ziel: dass

- einwandfreie Nahrungsmittel hergestellt oder Gerichte gekocht werden.
- sich die Produkte laufend je nach Trends oder Richtlinien verändern.
- die Lebensmittel den Wünschen der Konsumentinnen und Konsumenten entsprechen.
- die Maschinen sauber bleiben und störungsfrei funktionieren.
- Rohstoffe richtig gelagert werden.

Loris Pecorini,  
Bäcker-Konditor-Confiseur EFZ

*«Es ist schon verrückt, was man mit Mehl, Hefe, Salz und Wasser alles kreieren kann.»*



In einigen Berufen steuerst du Anlagen und Maschinen, die dir dabei helfen, grosse Mengen an bestimmten Nahrungsmitteln zu produzieren: Schokolade, Mehl, Käse oder Getränke wie z.B. Wein. Da ist neben Geschicklichkeit auch technisches Verständnis gefragt. Du kontrollierst die Lebensmittel regelmässig im Labor. In anderen Berufen geht es mehr um die Arbeit

mit den Händen. Du knetest den Teig zu Broten, du füllst die Berliner mit Konfitüre oder du verarbeitest das Fleisch zu Filets. Viele Fachleute entwickeln immer wieder neue Lebensmittel. Du kannst je nach Betrieb und Erfahrung neue Rezepte und Ideen einbringen.

Milchtechnologe/-login EFZ





Bäcker/in-Konditor/in-  
Confiseur/in EFZ

### Welches Umfeld kann ich an meinem Arbeitsplatz erwarten?

Grosse industrielle Produktionshallen gehören zu den typischen Arbeitsorten der Berufsleute in der Lebensmitteltechnologie. Einige von ihnen arbeiten aber auch in kleineren Betrieben, wie z.B. in einer Brauerei. In einer Metzgerei bedienen Fleischfachfrauen EFZ ihre Kundschaft oder sie üben ihr Handwerk im Hintergrund aus, so wie dies Bäcker-Konditor-Confiseure EFZ in der Backstube oder Köche in der Küche tun. Ein Milchtechnologe EFZ stellt den Käse in einer Käserei – oder in einem industriellen Grossbetrieb her, und eine Müllerin EFZ mahlt das Korn in einer Mühle. Nicht in der Produktion, sondern oft am Schreibtisch arbeiten hingegen Berufsleute mit einer Höheren Fachprüfung, wie z.B. ein Metzgermeister HFP oder eine Weintechnologiemeisterin HFP.

In allen diesen Berufen kannst du erwarten, dass

- du in einem Team arbeitest, in dem alle aufeinander angewiesen sind.
- du miterlebst, wie ein fertiges Produkt entsteht.
- Hygiene und Sauberkeit einen hohen Stellenwert einnehmen.

Frédéric Beausoleil,  
Weintechnologe EFZ

*«Ich führe verschiedene Laboranalysen durch. Die wichtigste aller Analysen bleibt aber die Degustation.»*



Linda Rosete,  
Lebensmitteltechnologin EFZ

*«Es gibt unzählige Maschinen wie Walzen, Knetter oder Conchiermaschinen, die man kennen muss.»*



# Tätigkeitsfelder

## Nahrungsmittel-Technologie

Die Berufsleute in diesem Bereich stellen verschiedenste Lebensmittel her: von Schokolade, Käse, Wein über Tiefkühlpizza, Teigwaren und Frühstücksflocken. Auch Mehl oder Tierfutter produzieren sie. Meist arbeiten sie in grossen Produktionshallen – je nach Beruf und Lebensmittel auch in einer Käserei, in einem Weinkeller oder in einer Mühle.

Alle Berufsleute im Bereich Nahrungsmittel-Technologie steuern grosse Anlagen und bedienen unterschiedliche Geräte. Das machen sie oft am Computer oder von Hand. Während der Produktion kontrollieren sie die Qualität der Produkte mit einfachen Tests im Labor. Wenn ein Problem auftritt, stoppen sie die Maschinen und stellen sie neu ein. Sie achten auf Sauberkeit, Hygiene und geordnete Arbeitsabläufe. Sie prüfen die Lebensmittel auf Geschmack, Geruch und Aussehen. Auch lagern sie die Rohstoffe und die fertigen Produkte korrekt. Die Maschinen und die Anlagen reinigen sie regelmässig.

Sie verbessern laufend die Herstellung der Lebensmittel und stellen je nach Trend

Malik Jüni,  
Milchtechnologe EFZ

*«Wenn ich Unregelmässigkeiten feststelle, stoppe ich die Produktion und ändere die Einstellungen der Anlage, bis alles wieder stimmt.»*



oder Richtlinie neue Produkte her. Manche beraten die Kundschaft und arbeiten zusätzlich im Verkauf mit. Andere wiederum sind auch für die Vermarktung ihrer Produkte zuständig.

Sie arbeiten in kleinen bis mittelgrossen Betrieben oder in industriellen Produktionsun-

ternehmen. Je nach dem gehören Schichtbetrieb und unregelmässige Arbeitszeiten dazu.

*Beispiele:*

- Lebensmittelpraktiker/in EBA
- Milchtechnologe/-login EFZ
- Betriebsleiter/in Weintechnologie BP
- Lebensmittelingenieur/in FH/UNI
- Aromatiker/in



Müller/in EFZ

Lebensmittel-  
technologie/-login EFZ



### Nahrungsmittel-Handwerk

Die Profis im Bereich Nahrungsmittel-Handwerk arbeiten mit ihren Händen. Sie backen, kneten, kochen, schneiden, dekorieren und veredeln ihre Produkte. Sie stellen Backwaren, Patisserie oder Fleischserzeugnisse her, und manche verkaufen sie im Laden.

Sie arbeiten oft nach Rezept und nach bestimmten Hygienerichtlinien. Manche Berufsleute schlachten Tiere und verarbeiten das Fleisch. Dabei kontrollieren sie die Qualität und bestimmen das Gewicht. Andere verarbeiten und veredeln die Fleischprodukte so weit, dass sie direkt zum Verkauf bereitstehen. Manchmal kochen sie auch fertige Gerichte.

Wiederum andere Berufsleute kreieren Backwaren und Patisserie. Sie kneten Teige, rollen Blätterteig zu Gipfeli, backen Brote und stechen Guetzli aus. Auch bereiten sie Sandwiches, Salate oder Birchermüesli zu und stellen Geschenkkörbe zusammen. Sie arbeiten in Bäckereien-Konditoreien-Confiserien oder in industriellen Betrieben.

Mit mehr Berufserfahrung entwerfen sie eigene Kreationen wie ein nach eigenem Rezept mariniertes Fleisch, neue Brotsorten oder Pralinés. Manche nehmen Bestellungen auf und beraten die Kundschaft. Sie achten darauf, dass die Lebensmittel frisch bleiben und gut aussehen.

Die Berufsleute arbeiten zu unterschiedlichen Zeiten. Arbeitszeiten können sich nach den Öffnungszeiten der Läden oder

Mandy Francey,  
Fleischfachfrau EFZ

«Es kommt auch  
vor, dass ich mich  
um Speisen für  
unseren Traiteur-  
Service kümmere.»



nach den Betriebszeiten der Industrie oder Gastronomie richten. In Bäckereien-Konditoreien beginnt die Arbeit in den frühen Morgenstunden. Dafür haben die Berufsleute am Nachmittag frei.

Beispiele:

- Küchenangestellte EBA
- Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ
- Metzgermeister/in HFP
- Ingenieur/in FH Weinbau und Önologie
- Braumeister

Für Kurzbeschreibungen aller beruflichen Grundbildungen und vieler Weiterbildungs-Beispiele: siehe *Berufe-Katalog* auf den folgenden Seiten.

# Berufe-Katalog

## Eidgenössisches Berufsattest EBA



### Agrarpraktiker/in EBA

Agrarpraktiker/innen beteiligen sich an den Arbeiten, die in einem landwirtschaftlichen Betrieb durchgeführt werden. Je nach Fachrichtung arbeiten sie bei der Tierhaltung mit oder pflanzen und ernten Kulturen (Getreide, Futter, Obst, Gemüse usw.). In der Fachrichtung Weinbau pflegen sie die Weinstöcke, ernten die Trauben und pressen sie, um den Saft zu gewinnen. Im Weinkeller unterstützen sie die Weintechnologen/-technologInnen bei der Weinherstellung, der Abfüllung und der Vermarktung.

### Bäcker/in-Konditor/in- Confiseur/in EBA

Sie stellen Backwaren wie verschiedene Brotsorten, Gifeli oder Brioches her. Zu ihren Kreationen gehören auch Kuchen, Torten oder andere Desserts. Sie bereiten zusätzlich Feinkostprodukte zu (Sandwiches, Canapés, Salate usw.) Sie arbeiten in Klein- und Mittelbetrieben oder in industriellen Produktionsunternehmen. Die Produkte verpacken sie und bereiten sie für den Verkauf vor.

### Fleischfachassistent/in EBA

Ihr Arbeitsplatz ist an Fleischtheken von Supermärkten oder in Metzgereien. Mit dem Schwerpunkt «Vorbereitung und Verkauf» stellen sie Fleischprodukte her und verkaufen sie. Sie beraten die Kundschaft bei der Fleischzubereitung. Mit dem Schwerpunkt «Produktion und Verarbeitung» betäuben und schlachten sie Tiere. Sie zerteilen das Fleisch mit Knochensägen und verarbeiten es zu Produkten wie Wurst oder Tartar. Sie gehen respektvoll mit dem Tier um und legen grossen Wert auf Sauberkeit am Arbeitsplatz.



### Küchenangestellte/r EBA

Küchenangestellte unterstützen die Köche und Köchinnen. Sie bereiten einfache warme und kalte Speisen zu: Salate, Beilagen, Desserts. Sie stellen Menüs zusammen und bereiten Gerichte für Gäste in verschiedenen Einrichtungen zu, wie z.B. in Restaurants, Spitälern, Alters- und Pflegeheimen und Hotels. In einem kleinen Restaurant sind sie an den meisten Tätigkeiten beteiligt, während sie sich in einem grossen Betrieb auf einen bestimmten Bereich spezialisieren.

### Lebensmittelpraktiker/in EBA

In Betrieben der Lebensmittelindustrie stellen sie Produkte wie Getränke, Suppen, Guezli, Brote oder Schokolade her. Sie nehmen die Produktions- oder Verpackungsanlagen in Betrieb, versorgen, regulieren und überwachen sie. Sie prüfen die Grundzutaten und Endprodukte unter Einhaltung strenger Qualitätsnormen. Sie kontrollieren die fertigen Lebensmittel auf Farbe, Geruch und Geschmack. Nach Gebrauch reinigen sie die Anlagen und Maschinen.

### Milchpraktiker/in EBA

Sie arbeiten in Käsereien und Molkereien. Dort nehmen sie Milchlieferungen entgegen und produzieren Milchprodukte wie Joghurt, Butter und Käse. Sie kontrollieren die fertigen Lebensmittel auf Farbe, Geruch und Geschmack. Sie bedienen und pflegen Anlagen und Geräte. Sie sorgen dafür, dass die Milchprodukte richtig gelagert und dass die Anlagen gereinigt werden. Sie arbeiten nach strengen Hygienevorschriften.



## Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis EFZ



### Bäcker/in-Konditor/in- Confiseur/in EFZ

Sie stellen verschiedene Brotsorten (Weissbrot, Vollkornbrot usw.), Kleingebäck (Gipfeli, Brioches usw.), Konditoreispezialitäten (Torten, Cakes usw.), Süswaren (Schokolade, Fruchtgelees usw.) und Feinkostprodukte her. Sie bereiten sie von Hand oder mithilfe von Geräten aus Grundzutaten wie Mehl, Zucker, Eiern, Kakao oder Früchten zu.



### Fleischfachmann/-fachfrau EFZ

Sie produzieren, verarbeiten und vermarkten Fleischprodukte. Die Berufsleute kaufen, schlachten und häuten die Tiere und schneiden, zerkleinern und verarbeiten deren Fleisch. Im Verkaufsgeschäft präsentieren sie die Produkte, die roh oder gekocht verzehrt werden können: Filets, Würste, Aufschnitt oder Feinkost. Im Verkauf beraten sie die Kunden.



### Koch/Köchin EFZ

Sie bereiten warme und kalte Speisen für Gäste in Restaurants, Kantinen, Spitälern, Alters- und Pflegeheimen, Hotels usw. zu. Sie bestellen die Lebensmittel, nehmen sie entgegen, kontrollieren die Qualität und Menge und verarbeiten oder lagern sie unter Einhaltung der Hygienevorschriften. Sie stellen Speisekarten zusammen, dekorieren und präsentieren die Gerichte geschmackvoll. Sie sorgen für einen reibungslosen Ablauf zwischen der Küche und dem Service im Restaurant.



### Lebensmitteltechnologie/ -login EFZ

Sie arbeiten in der Lebensmittelindustrie und verarbeiten Rohstoffe zu Lebensmitteln oder Getränken. Die Berufsleute steuern und überwachen die Verarbeitungs- und Verpackungsanlagen und führen Laboranalysen zur Qualitätssicherung durch. Bei allen Arbeitsschritten halten sie die strengen Sicherheits- und Hygienevorschriften ein.



### Milchtechnologie/-login EFZ

Sie verarbeiten Rohmilch zu Käse, Quark, Milchgetränken, Joghurt, Desserts, Butter und anderen Milchprodukten, die frisch sind oder länger haltbar gemacht werden sollen. Um die hohen hygienischen Anforderungen zu erfüllen, nehmen sie täglich Proben und prüfen sie auf Qualität und Haltbarkeit. Die Berufsleute arbeiten in einer kleinen Käserei oder in einem industriellen Produktionsbetrieb. Sie steuern Produktionsanlagen, warten Maschinen und kontrollieren die Produkte. Ausserdem beraten sie die Kundschaft und arbeiten im Verkauf mit.



### Müller/in EFZ

Sie verarbeiten Getreide zu Mehl oder Tiernahrung. Sie sind zuständig für die Qualitätskontrolle, Reinigung und Lagerung der Rohstoffe sowie für das Mahlen, Verpacken und Versenden der Produkte. Sie führen die Arbeiten an Mühlen oder Anlagen zur Futtermittelherstellung mithilfe von computergesteuerten Maschinen oder Geräten aus. Sie regulieren den Druck der Walzen oder Mahlsteine je nach Grösse und Härte des Korns, um die Qualität der Produktion aufrechtzuerhalten.

**Berufsprüfung BP**  
*Auswahl*



**Weintechnologe/-login EFZ**

Sie sind in allen Phasen der Weinherstellung tätig, von der Annahme der Weinlese bis zum Versand der Flaschen. Sie wählen die Rebsorten aus, pflegen die Kulturen und ernten sie. Sie verarbeiten die Trauben zu Wein, sie lagern die Weine im Weinkeller und verkaufen sie an Grosshändler oder Privatpersonen. Ausserdem helfen sie bei der Vermarktung ihrer Produkte mit.

**Betriebsleiter/in  
Fleischwirtschaft BP**

Sie übernehmen Planungs- und Führungsaufgaben in einem Fleischfachbetrieb, in industriellen oder gewerblichen Produktionsbetrieben. Sie stehen in Kontakt mit Lieferanten, Kundinnen und Kunden und bilden als Vorgesetzte Lernende aus, führen Mitarbeitende. Zudem stellen sie das Verkaufssortiment zusammen, spüren Konsumtrends auf und nehmen Reaktionen von Kundinnen entgegen. Im Tagesgeschäft führen sie Qualitätskontrollen durch und überwachen die Einhaltung von Hygienevorschriften.

**Betriebsleiter/in  
Weintechnologie BP**

Sie sorgen für die umweltgerechte Produktion qualitativ hochstehender Weine. Sie wählen die Produktionsverfahren aus und organisieren die Arbeitsabläufe. Je nach Betrieb übernehmen sie zudem Aufgaben im Verkauf und im Marketing. Sie planen den Einsatz ihrer Mitarbeitenden und führen sie. Sie beurteilen die Trauben und überwachen den Gärungsprozess. Sie bestimmen Art und Weise der Weinreife und -pflege und überwachen diese mit biologischen und chemischen Methoden.



**Chef/in Bäcker/in-Konditor/in-  
Confiseur/in Confiserie BP**

Sie übernehmen Planungs- und Führungsaufgaben in einer Bäckerei-Konditorei-Confiserie oder in einem industriellen Betrieb. Sie sind in einem von drei Fachbereichen tätig: Bäckerei, Bäckerei-Konditorei oder Konditorei-Confiserie. Sie beobachten Markttrends und gestalten dementsprechend das Sortiment. Sie planen die Einsätze der Mitarbeitenden und bilden Lernende aus.

**Diätkoch/-köchin BP**

Sie bereiten ausgewogene und abwechslungsreiche Mahlzeiten zu und halten sich dabei an die von Ärztinnen und Ernährungsberatern verordneten Diätpläne. Dank ihrem Fachwissen über Lebensmittel und über eine gesunde, ausgewogene Ernährung verbinden sie Technik, Technologie und Kochkunst miteinander. Sie arbeiten in Küchen von Spitälern, Kliniken, Sportzentren und verschiedenen Institutionen für Menschen mit Unterstützungsbedarf.

**Lebensmitteltechnologe/-  
login BP**

Sie arbeiten in industriellen Betrieben der Lebensmittelherstellung. Sie führen Gruppen oder Teams und sind für den gesamten Produktionsprozess verantwortlich. Sie optimieren Herstellungsverfahren wie Kühlen, Einfrieren, Konzentrieren oder Trocknen und setzen Misch- oder andere Techniken ein. Während der Produktionsprozesse tragen sie die technische Verantwortung, und sie bilden Lernende aus.

## Höhere Fachprüfung HFP Auswahl



### Milchtechnologe/-login BP

Ihr Arbeitsplatz ist in gewerblichen oder industriellen Betrieben der Milchverarbeitung. Sie sind für den gesamten Produktionsprozess verantwortlich. Als Teamleitende führen sie die jeweiligen Produktionseinheiten für Käse aus roher, erhitzter und pasteurisierter Milch, für flüssige Milch- und Sauermilchprodukte sowie für die Herstellung von Dessertprodukten und Speiseeis. Sie sind in ihrem Team für den reibungslosen Arbeitsablauf verantwortlich.



### Betriebsleiter/in Bäckerei-Konditorei-Confiserie HFP

Sie haben eine leitende Position in Bäckereien, Konditoreien, Confiseries oder Produktionsbetrieben der Back- und Süßwarenindustrie. Sie übernehmen vorwiegend betriebswirtschaftliche Tätigkeiten. Sie erfüllen anspruchsvolle administrative Aufgaben, führen die Korrespondenz mit Lieferantinnen, Kunden oder Behörden und leiten Sitzungen. Sie verbessern Arbeitsabläufe und überprüfen die Arbeitssicherheit.



### Küchenschef/in HFP

Küchen von Hotels, Restaurants, Gemeinschaftsgastronomiebetrieben und Caterings sind ihr Arbeitsplatz. Sie überwachen die Zubereitung der Gerichte, kontrollieren die Abläufe und gewährleisten eine effiziente Arbeitsweise mit hoher Qualität. Sie delegieren Aufträge an den Sous-Chef oder die Sous-Chefin weiter, die das Küchenteam führt. Zudem haben sie auch betriebswirtschaftliche Aufgaben – und planen zum Beispiel Werbekampagnen.



### Metzgermeister/in HFP

Sie arbeiten mehrheitlich im Büro und nicht in der Produktion und befassen sich mit der erfolgreichen Unternehmensführung. Sie analysieren die Kostenrechnung, verhandeln mit verschiedenen Partnern und Kundinnen und sind für das Personalmanagement verantwortlich. Sie entwickeln für ihren Betrieb Konzepte zur Absatzsteigerung und planen Marketingaktivitäten. Sie bestimmen auch, welche Fleisch-, Delikatess- und Wurstwaren wie hergestellt werden.



### Weintechnologiemeister/in HFP

Sie leiten Betriebe der Weinbranche – oder übernehmen für sie anspruchsvolle Aufgaben. Mit ihrer Ausbildung und Erfahrung sind sie sowohl für fachliche Fragen als auch für die Unternehmensführung zuständig. Sie verfügen über betriebs- und volkswirtschaftliches Wissen und kennen die Marktbedingungen. Sie analysieren die Chancen und Risiken ihres Betriebs und planen langfristige Entwicklungen. Sie erheben und interpretieren die betriebswirtschaftlichen Kennzahlen ihres Betriebs.

## Höhere Fachschule HF Auswahl



### Lebensmitteltechniker/in HF

Sie stellen Nahrungsmittel industriell her. Dazu verarbeiten sie landwirtschaftliche Erzeugnisse wie Getreide, Milch, Fleisch, Obst oder Gemüse. Sie arbeiten in der Produktion, im Labor, im Management, im Verkauf oder in der Kundenberatung und übernehmen dort Führungsfunktionen. Die Berufsleute haben vertiefte Kenntnisse in den Bereichen Wissenschaft, Wirtschaft und Technologie. In Entwicklungsabteilungen verbessern sie oft Automatisierungstechnologien und Produktionsanlagen.

Hochschulberufe  
Auswahl



**Ernährungsberater/in FH**

Sie beraten und schulen Menschen mit ernährungsbedingten Krankheiten. Sie unterstützen Patienten, die z.B. an Diabetes, Essstörungen, Nieren-, Herz- oder Kreislauferkrankungen leiden. In Beratungsgesprächen untersuchen sie die persönliche Lebenssituation, Ziele, Erwartungen und Befürchtungen der Betroffenen. Daraus stellen sie eine ernährungsspezifische Diagnose. Sie zeigen den positiven Effekt der Ernährungsumstellung auf die Gesundheit auf.



**Lebensmittelchemiker/in UNI**

Ihr Arbeitsplatz ist in kantonalen Lebensmitteluntersuchungsanstalten, in der Lebensmittelindustrie, in Qualitäts- und Kontrollabteilungen von Grossverteilern oder beim Bundesamt für Gesundheit. Sie isolieren, bestimmen die Inhaltsstoffe von Lebensmitteln und erfassen Qualitätsveränderungen bei der Verarbeitung und Lagerung. Sie beschäftigen sich mit dem Einfluss von Aroma- und Geschmacksstoffen auf die sensorische Qualität. Auch beschäftigen sie sich mit der Optimierung von Prozessen.



**Lebensmittelingenieur/in FH/UNI**

Sie übernehmen Forschungs- und Planungsaufgaben in der Lebensmittelindustrie. Als Führungskräfte sind sie für die Betriebsführung, die Qualitätssicherung und die Weiterentwicklung von Lebensmittelprodukten verantwortlich. Sie beurteilen Berichte und Umfragen aus der Marktforschung, entwickeln neue Rezepte und optimieren Lebensmittel. Zudem testen sie Produktionsverfahren und arbeiten in der Werbung mit, indem sie z.B. die Kosten der Kampagnen berechnen.

Spezielle Berufsfunktionen  
Auswahl



**Ingenieur/in Weinbau und Oenologie FH (Oenologe/in)**

Sie überwachen die Weinproduktion vom Rebstock bis zur Lieferung des Weins an den Konsumenten. Bei der Planung des Weinbaus berücksichtigen sie Standorteigenschaften des Rebbergs und Eigenschaften der Rebsorten. Sie entscheiden über Pflanzenernährung und Pflanzenschutz und schaffen ideale Bedingungen, um qualitativ hochstehenden Weine herzustellen. Im Labor überwachen sie die Weinentwicklung mit mikrobiologischen, chemischen und sensorischen Untersuchungsmethoden.



**Aromatiker/in**

Im Labor entwickeln sie aus natürlichen und synthetischen Grundsubstanzen Aromen für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie oder die Parfümerie. Mit hochempfindlichen Laborgeräten und mithilfe des Geruchs- und Geschmackssinnes kreieren und verbessern sie Geruchs- und Geschmacksstoffe und entwickeln diese weiter. Sie arbeiten exakt und gehen bei ihrer Arbeit systematisch vor.



**Braumeister/in**

Sie sind verantwortlich für die Abwicklung und Kontrolle der gesamten Produktion von Bieren, alkoholfreien Bieren und anderen alkoholfreien Getränken. Das Verantwortungsgebiet umfasst die Beschaffung der Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffe, die Anschaffung von Maschinen, Installationen und Gebinden sowie die Planung und Umsetzung von Rezepturen und Verfahren.



### Fleischtechnologe/-login (Fleischtechniker/in)

Sie arbeiten vorwiegend in der fleischverarbeitenden Industrie – z.B. in der Produktion von Fertiggerichten und Wurst oder bei der Herstellung von vegetarischen oder veganen Fleischersatzprodukten. Bei der industriellen Produktion sorgen sie dafür, dass die Hygiene-, Qualitäts- und Sicherheitsvorschriften eingehalten werden – und dass Dokumente zur Qualitätssicherung auf dem neuesten Stand sind. Im Labor arbeiten sie bei der Vorbereitung und beim Testen verschiedener Herstellungsverfahren mit.



### Lebensmittelinspektor/in

In öffentlichen Einrichtungen wie Lebensmittelgeschäften, Spitälern oder Restaurants überwachen sie die Qualität von Lebensmitteln und die Prozesse in Unternehmen. Sie stellen sicher, dass die Hygiene- und Gesundheitsvorschriften bei der Zubereitung, Verarbeitung, Aufbewahrung und beim Verkauf von Lebensmitteln eingehalten werden. Bei Verstößen gegen die Hygienevorschriften oder gegen das Lebensmittelgesetz entscheiden sie über Massnahmen.



### Müllereitechnologe/-login (Müllereitechniker/in)

Sie führen und leiten die Produktion von verschiedenen Mehlsorten oder Hartweizen-Griessen in einem Mühlenbetrieb. Sie handeln dabei nach betriebs- und marktwirtschaftlichen, aber auch nach ökologischen Grundsätzen. Sie sind also verantwortlich für die betriebswirtschaftlichen Prozesse. Sie verfügen über vertiefte Berufskennntnisse in allen Bereichen des Berufsfeldes und bilden auch Lernende aus.



### Schnapsbrenner/in

Sie bereiten die Rohstoffe, z.B. Obst oder Getreide, zuerst in einem Gärprozess auf und destillieren sie anschliessend zu einem Brand. Sie brennen in mehreren Durchgängen und vermischen verschiedene Essenzen miteinander, je nach Rezept. Sie bedienen und warten die technischen Einrichtungen wie Dampfkessel, Gärbottiche und Pumpen. Sie überwachen die einzelnen Prozesse genau und prüfen den Alkoholgehalt.



### Senn/Sennerin

Sie sind im Sommer für die Nutztiere auf einer Alp verantwortlich für die Tiere und Weidflächen. Oft gehen sie schon im Voraus auf die Alp, um alles vorzubereiten. Sie pflegen die Weideflächen, kontrollieren den Gesundheitszustand der Nutztiere und überwachen sie. Zudem melken sie diese und stellen Käse, Butter und andere Molkereiprodukte her – sofern die Milch nicht ins Tal transportiert wird.



### Traiteur/-euse

Sie bereiten warme oder kalte Speisen zu, die sie zum Mitnehmen verkaufen oder nach Hause liefern. Sie werden für besondere Anlässe wie Feiern, Versammlungen oder Kongressen mit dem Catering beauftragt. Sie stellen dafür ein Menü zusammen, bereiten die Speisen zu und servieren diese. Es gibt in der Schweiz keine reglementierte Ausbildung zum Beruf. Wissen und Fähigkeiten erwirbt man durch eine Lehre als Koch oder Köchin in einem Catering-Service oder in einem Restaurant.

# Für jedes Ziel die richtige Ausbildungsstufe

## Eidgenössisches Berufsattest EBA

2-jährige berufliche Grundbildung (*Berufslehre*) für alle, die beim Lernen etwas mehr Zeit brauchen, mit schweizweit anerkanntem Ausweis (EBA). Praktische Ausbildung im Betrieb, theoretische in der Berufsfachschule, Übung grundlegender praktischer Fertigkeiten in überbetrieblichen Kursen (üK).

[www.berufsberatung.ch/eba](http://www.berufsberatung.ch/eba)

## Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis EFZ

3- oder 4-jährige berufliche Grundbildung (*Berufslehre*) mit schweizweit anerkanntem Ausweis (EFZ). Praktische Ausbildung im Betrieb, theoretische in der Berufsfachschule, Übung grundlegender praktischer Fertigkeiten in überbetrieblichen Kursen (üK). In einigen Berufen gibt es auch Vollzeitschulen, die zum EFZ führen. Grosses Angebot an Weiterbildungen.

[www.berufsberatung.ch/efz](http://www.berufsberatung.ch/efz)

## Mittelschulen und Maturitäten

Die Berufsmittelschule führt zur *Berufsmaturität*. Die Berufsmaturität ermöglicht den Zugang zur Fachhochschule (FH), je nach Richtung prüfungsfrei oder mit Aufnahmeverfahren.

Die Fachmittelschule führt zum *Fachmittelschulausweis* und – mit zusätzlichen Leistungen – zur *Fachmaturität*. Die *Fachmaturität* eröffnet den Zugang zur höheren Fachschule HF sowie zu gewissen Studiengängen an der Fachhochschule (FH) und der Pädagogischen Hochschule (PH). Mit der *gymnasialen Maturität* an der Mittelschule erhält man den Zugang zu allen Hochschulen in der Schweiz.

[www.berufsberatung.ch/maturitaeten](http://www.berufsberatung.ch/maturitaeten)

## Berufsprüfung BP

Eine Weiterbildung in der höheren Berufsbildung mit Abschluss *eidgenössischer Fachausweis*. Sie qualifiziert für Aufgaben mit grösserer Verantwortung und für Führungspositionen. Voraussetzung dafür ist in der Regel ein EFZ-Abschluss und Berufserfahrung.

[www.berufsberatung.ch/bp-hfp](http://www.berufsberatung.ch/bp-hfp)

## Höhere Fachprüfung HFP

Eine Weiterbildung in der höheren Berufsbildung mit Abschluss *eidgenössisches Diplom*. Sie qualifiziert für höhere Leitungspositionen und zur Führung eines Betriebs. Voraussetzung dafür sind in der Regel einige Jahre Berufserfahrung sowie oft ein eidgenössischer Fachausweis.

[www.berufsberatung.ch/bp-hfp](http://www.berufsberatung.ch/bp-hfp)

## Höhere Fachschule HF

2- (Vollzeit) bzw. 3-jährige (berufsbegleitend) Bildungsgänge, die zu einem *eidgenössischen Diplom* führen. Sie qualifizieren für höhere Leitungsfunktionen, insbesondere fachlicher Art. Voraussetzung dafür sind in der Regel ein EFZ und/oder mehrjährige Berufserfahrung.

[www.berufsberatung.ch/hoehere-fachschulen](http://www.berufsberatung.ch/hoehere-fachschulen)

## Fachhochschule FH

Hochschulstudiengänge mit angewandter Ausrichtung, die mit einem *Bachelor* (Regelabschluss) oder einem *Master* abschliessen. Voraussetzung dafür sind eine Berufsmaturität, eine Fachmaturität oder eine gymnasiale Maturität und je nach Studiengang weitere Vorleistungen (z.B. Aufnahmeverfahren). Sie qualifizieren für anspruchsvollste fachliche und betriebswirtschaftliche Leitungspositionen.

[www.berufsberatung.ch/fachhochschulen](http://www.berufsberatung.ch/fachhochschulen)

## Universität UNI Eidgenössische Technische Hochschule ETH

Hochschulstudiengänge mit theoretischer, forschungsorientierter Ausrichtung, die mit einem *Bachelor* oder einem *Master* (Regelabschluss), aber auch mit einem *Doktorat* oder einer *Habilitation* abgeschlossen werden können. Voraussetzung dafür ist in der Regel eine gymnasiale Maturität.

[www.berufsberatung.ch/uni](http://www.berufsberatung.ch/uni)

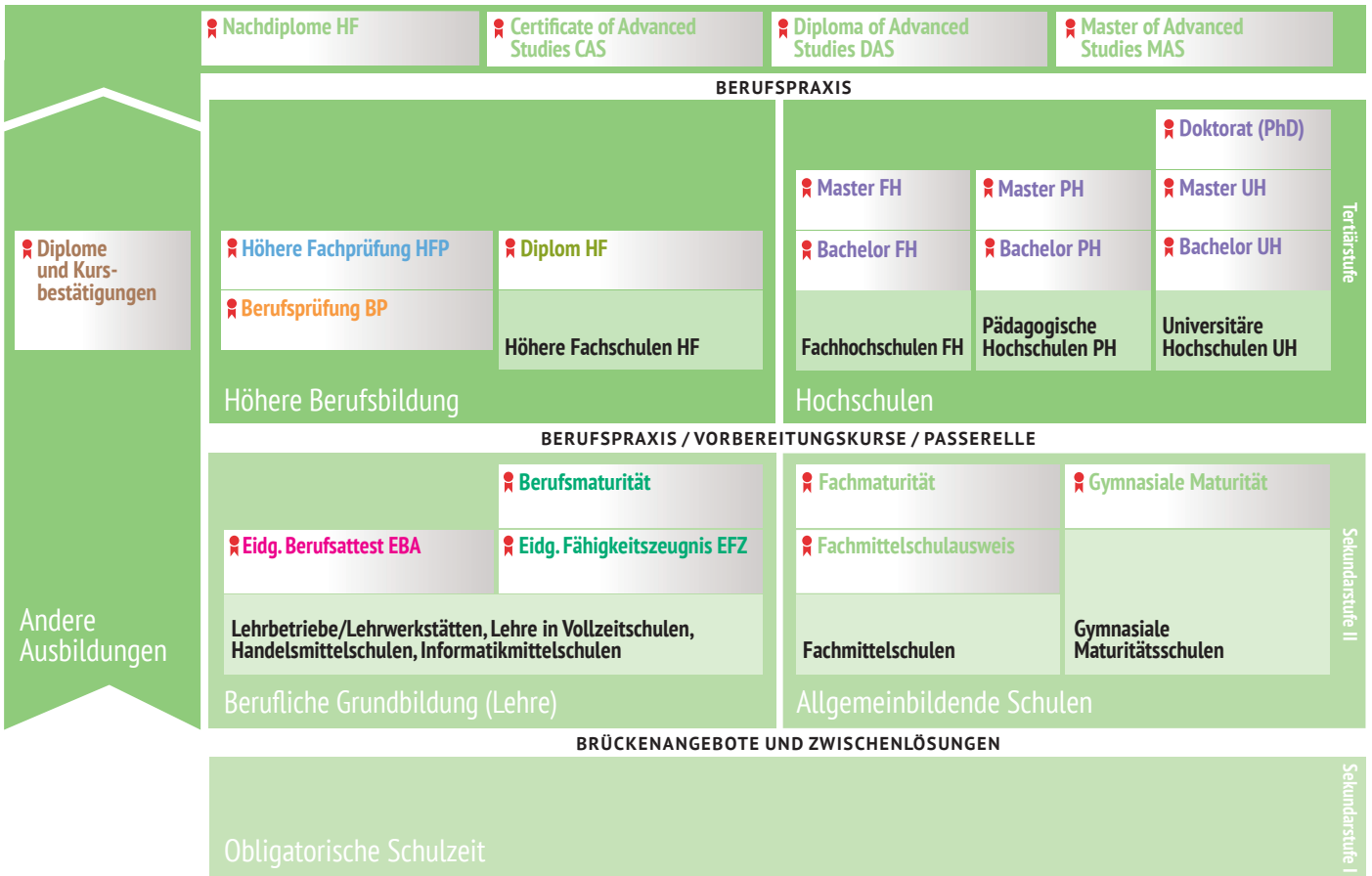
## Passerelle

Es gibt aber auch die Möglichkeit, mit EFZ und Berufsmaturität oder mit Fachmaturität ein Studium an einer universitären Hochschule oder an der ETH zu absolvieren. Dazu muss eine Ergänzungsprüfung bestanden werden, die *Passerelle*.

[www.berufsberatung.ch/passerelle](http://www.berufsberatung.ch/passerelle)



# Das Bildungssystem der Schweiz



## Viele Wege führen zum Ziel

All diese Bildungsstufen folgen nicht streng aufeinander. Es gibt viele verschiedene Möglichkeiten, von einer Bildungsstufe zur anderen zu gelangen. Alle Möglichkeiten finden sich im interaktiven Bildungsschema:



Interaktives Schema  
[www.berufsberatung.ch/schema](http://www.berufsberatung.ch/schema)



# Informationshunger nicht gestillt?

## Hier wird dir geholfen:

### Faltblätter, Broschüren, Filme

Bilder, Porträts und detaillierte Informationen zu einzelnen Berufen oder den Karrieremöglichkeiten in den Berufsfeldern: Die Medien des SDBB ermöglichen dies. Du findest sie in den Infotheken der BIZ oder unter [www.shop.sdbb.ch](http://www.shop.sdbb.ch).

### [www.berufsberatung.ch](http://www.berufsberatung.ch)

Auf dem offiziellen schweizerischen Informationsportal der Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung findest du weiterführende Informationen zu den Berufsfeldern:



### [www.berufsberatung.ch/berufswahl](http://www.berufsberatung.ch/berufswahl)

Hier findest du übersichtliche Infos zu den einzelnen Schritten der Berufswahl.

### [www.berufsberatung.ch/explorer](http://www.berufsberatung.ch/explorer)

Hier kannst du mit Hilfe von Bildern Berufe finden, die dich interessieren – und dich über die Berufsfelder informieren.



### [www.berufsberatung.ch/berufssuche](http://www.berufsberatung.ch/berufssuche)

Du kannst auf diesem Portal alle Berufe aus deinem Wunsch-Berufsfeld suchen.

### [www.berufsberatung.ch/filme](http://www.berufsberatung.ch/filme)

Hier erwartet dich eine grosse Sammlung von Berufsfilmen.



### Berufsberatung im BIZ

Vom Herumstöbern in der Infothek bis zur persönlichen Beratung bei der Berufsberaterin: Das BIZ in deiner Nähe bietet dir viele Möglichkeiten, deine Interessen und die Berufswelt zu erkunden. Adressen und Internetseiten der BIZ findest du hier: [www.berufsberatung.ch/biz](http://www.berufsberatung.ch/biz)

### Infoveranstaltungen, Berufsbesichtigungen, Berufsmessen, Schnupperlehren

Berufsberatung, Schule, Eltern: Sie alle unterstützen dich, damit du den Beruf findest, der zu dir passt. Doch sie können niemals die Erfahrungen ersetzen, die du mit deinen eigenen Augen und Händen machst. Hier findest du Möglichkeiten, live in die Berufs- und Arbeitswelt einzutauchen:

[www.berufsberatung.ch/infoveranstaltungen](http://www.berufsberatung.ch/infoveranstaltungen)

[www.berufsberatung.ch/schnuppern](http://www.berufsberatung.ch/schnuppern)



### IMPRESSUM

Ausgabe 2023  
© 2023 SDBB, Bern. Alle Rechte vorbehalten  
ISBN 978-3-03753-247-8

**Herausgeber:** Schweizerisches Dienstleistungszentrum  
Berufsbildung | Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung SDBB  
SDBB Verlag, [www.sdbb.ch](http://www.sdbb.ch), [verlag@sdbb.ch](mailto:verlag@sdbb.ch)  
Das SDBB ist eine Institution der EDK.

**Recherche und Texte:** Roger Bieri, Corinne Vuitel, Fabio Ballinari, SDBB  
**Projektleitung und Lektorat:** Corinne Vuitel, SDBB  
**Fotos:** Lukas Bidinger, Foto Plus; Maurice Gruenig; Reto Klink; Iris Krebs;  
Dominique Meienberg; Frederic Meyer; Viola Moghini-Barberis; Francesca Palazzi;  
Thierry Parel; Thierry Porchet; Fabian Stamm; [shutterstock.com/DCStudio](http://shutterstock.com/DCStudio);  
[www.shutterstock.com/IgorIakovlev](http://www.shutterstock.com/IgorIakovlev); [www.shutterstock.com/AlpaProd](http://www.shutterstock.com/AlpaProd);  
[www.shutterstock.com/GatienGregori](http://www.shutterstock.com/GatienGregori)/[shutterstock.com/T-Design](http://shutterstock.com/T-Design)  
**Grafik und Umsetzung:** Andrea Lüthi, SDBB **Druck:** Cavelti AG, Gossau/SG

**Vertrieb, Kundendienst:**  
SDBB Vertrieb, Industriestrasse 1, 3052 Zollikofen,  
Telefon 0848 999 001, [vertrieb@sdbb.ch](mailto:vertrieb@sdbb.ch), [www.shop.sdbb.ch](http://www.shop.sdbb.ch)

**Art.-Nr.:** LB1-5006  
Dieses Heft gibt es auch in Französisch und Italienisch.

Mit Unterstützung des Staatssekretariats für Bildung, Forschung  
und Innovation SBFI.