Fermentationstechniker*in

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.

Wichtige Aufgaben und Tätigkeiten

- biotechnologische Prozesse 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

Anforderungen

- Auge-Hand-Koordination
- Unempfindlichkeit gegenüber chemischen Stoffen

- chemisches Verständnis

- Kommunikationsfähigkeit
- Kontaktfreude

- Aufmerksamkeit
- Ausdauer / Durchhaltevermögen
- Belastbarkeit / Resilienz
- Beurteilungsvermögen / Entscheidungsfähigkeit
- Geduld
- Gesundheitsbewusstsein
- gute Beobachtungsgabe
- gutes Gedächtnis / Merkfähigkeit
- Sicherheitsbewusstsein
- Umweltbewusstsein

- Hygienebewusstsein
- Infektionsfreiheit

- Problemlösungsfähigkeit
- systematische Arbeitsweise

Ausbildung

Für den Beruf als Fermentationstechniker*in ist in der Regel eine abgeschlossene Schulausbildung mit entsprechendem Schwerpunkt (z. B. HTL) oder ein abgeschlossenes Universitäts- oder Fachhochschulstudium z. B. in Chemie, Biochemie, technischer Chemie oder Biotechnologie erforderlich.

© ibw-Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft