

WIEDER LEBEN

WIEDER WOHNEN

WIEDER ARBEITEN



Ausbildung Schoggi-Produktion

Im Bereich Schoggi-Produktion in Wetzikon bieten wir eine breite, für alle Bereiche der Lebensmittelindustrie passende Grundausbildung an. Wir pflegen eine feste Partnerschaft mit Barry Callebaut, einem führenden Grossbetrieb in der Schokoladenherstellung. Dies ermöglicht im zweiten Lehrjahr den Wechsel in den ersten Arbeitsmarkt mit Supported Education.

Ausbildungsniveaus

- Lebensmittelpraktiker/-in EBA
- Praktiker/-in PrA Lebensmittel
- vorgängig gezielte Vorbereitung möglich

Aufbau

Praxis erstes Lehrjahr

- im internen Ausbildungsbetrieb in Wetzikon
- grundlegende Kompetenzen und breites Fachwissen erarbeiten
- Produktion von Schokolade bean to bar und Verarbeitung von Bio-Fairtrade-Produkten

Praxis zweites Lehrjahr

- Supported Education im ersten Arbeitsmarkt
- Rahmenbedingungen in einem Grossbetrieb kennenlernen
- Bedienung von komplexen Maschinen sowie Produktions- und Verpackungslinien

Berufsschule EBA

- Blockunterricht, eine Woche pro Monat
- Berufsschule Strickhof Au Wädenswil

Kontakt:

Ancora-Meilestei
Berufliche Integration Wetzikon
Jacqueline Suter
058 852 22 84
jacqueline.suter@ancora-meilestei.ch

Anforderungen

- Freude am Umgang mit Lebensmitteln und Produktionsanlagen
- guter Geruchs- und Geschmackssinn
- handwerkliches Geschick
- saubere Arbeitsweise und hohes Hygienebewusstsein
- körperliche Belastbarkeit
- Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten (v.a. nach der Ausbildung)
- keine Hautempfindlichkeit oder Allergien

Perspektiven

- Befähigung zu einer Tätigkeit in einem Betrieb der Lebensmittelindustrie
- im Anschluss an die EBA-Ausbildung Übertritt in das zweite Jahr der EFZ-Ausbildung Lebensmitteltechnologin/-technologie möglich
- Fachkräfte in der Lebensmittelbranche sind gefragt

Das Berufsfeld

Die Ausbildung als Lebensmittelpraktiker/-in EBA ermöglicht eine breite, für alle Bereiche der Lebensmittelindustrie passende Grundbildung. Im Gegensatz zur EFZ-Ausbildung (Lebensmitteltechnologe) ist sie nicht nach Schwerpunkten organisiert.

Lebensmittelpraktiker/-innen sind in einem Betrieb der Lebensmittelindustrie für die Herstellung und Verpackung von Nahrungsmitteln oder Getränken verantwortlich. Je nach Betrieb arbeiten sie in einem spezifischen Abschnitt des Produktionsprozesses (Herstellung, Abfüllung und/oder Verpackung).

Die Chancen für ausgebildete Lebensmittelpraktiker/-innen im Arbeitsmarkt sind gut. 120 Mitglied-Firmen der Arbeitsgemeinschaft Lebensmitteltechnologe sowie kleine Unternehmen und Start-Ups in der Lebensmittelverarbeitung sind auf Fachkräfte angewiesen.

Tätigkeitsbereiche

Die Ausbildung umfasst folgende Tätigkeitsbereiche:

- Rohstoffe und Halbfabrikate kontrollieren und einlagern
- Herstellungs- und Verarbeitungsprozesse vorbereiten
- Produktionsanlagen einrichten, bedienen und überwachen
- bei Störungen geeignete Massnahmen einleiten
- Verarbeitung und Konfektionierung von Produkten
- Vorgaben bezüglich Qualität, Hygiene und Arbeitssicherheit umsetzen
- Beurteilung der Produkte im gesamten Produktions- und Verpackungsablauf
- Qualitätsrapporte
- Anlagen und Geräte reinigen
- Kontakt zu Lieferanten und Kunden

Ausbildungsinhalte

Im ersten Lehrjahr sind die Lernenden im internen Arbeitsbereich Lebensmittelproduktion tätig. In unserer Manufaktur produzieren wir Bio-Fairtrade-Schokolade von der Bohne bis zur Tafel (bean to bar). Zudem übernehmen wir für eine vielfältige Kundschaft die Weiterverarbeitung von Rohprodukten sowie die Konfektionierung einer grossen Palette von Lebensmitteln. Lernende können die grundlegenden Kompetenzen für den Beruf entwickeln, ein breites Fachwissen aufbauen und Prinzipien der Nachhaltigkeit kennenlernen.

Das zweite Lehrjahr erfolgt in unserem Partnerbetrieb im ersten Arbeitsmarkt. Hier können sich die Lernenden Erfahrung und Fachwissen in der Bedienung von komplexen Maschinen sowie Produktions- und Verpackungslinien aneignen. Zudem setzen sie sich mit den Rahmenbedingungen und der Teamarbeit in einem grossen Betrieb auseinander.

Begleitung

Berufsbildner während der gesamten Lehrzeit ist ein erfahrener Lebensmitteltechnologe und Prüfungsexperte von Ancora-Meilestei. Zudem begleitet eine Bezugsperson des internen Sozialdiensts die Lernenden als Ausbildungscoach. Ab dem zweiten Semester erfolgt schrittweise Bewerbungstraining im Gruppen- und Einzelsetting. Im letzten Lehrjahr werden die Lernenden gezielt bei der Stellensuche unterstützt.

Ausbildungsorte

- Erstes Lehrjahr: Wetzikon
- Zweites Lehrjahr: Dübendorf