

Verordnung des SBFJ über die berufliche Grundbildung Lebensmitteltechnologin/Lebensmitteltechnologe mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ)

vom 5. September 2012 (Stand am 1. Januar 2018)

21416 **Lebensmitteltechnologin EFZ/Lebensmitteltechnologe EFZ**
Technologue en denrées alimentaires CFC
Tecnica alimentarista AFC/Technico alimentarista AFC

*Das Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI),
gestützt auf Artikel 19 des Berufsbildungsgesetzes vom 13. Dezember 2002¹,
auf Artikel 12 der Berufsbildungsverordnung vom 19. November 2003² (BBV)
und auf Artikel 4 Absatz 4 der Jugendarbeitsschutzverordnung
vom 28. September 2007³ (ArGV 5),
verordnet:⁴*

1. Abschnitt: Gegenstand, Schwerpunkte und Dauer

Art. 1 Berufsbild und Schwerpunkte

¹ Lebensmitteltechnologinnen und Lebensmitteltechnologen auf Stufe EFZ beherrschen namentlich folgende Tätigkeiten und zeichnen sich durch folgende Haltungen aus:

- a. Sie nehmen Rohstoffe fachgerecht an, kontrollieren und lagern sie gemäss betrieblichen Vorgaben, verteilen sie betriebsintern mit den betrieblichen Fördereinrichtungen und Anlagen und bereiten sie für die weitere Verarbeitung vor.
- b. Sie stellen qualitativ hochstehende Lebensmittel gemäss betrieblichen Vorgaben und gesetzlichen Vorschriften her, nutzen dazu ihr naturwissenschaftliches Wissen und steuern und kontrollieren den Herstellungsprozess.
- c. Sie steuern und kontrollieren den Abfüll- oder Verpackungsprozess und ermöglichen mit ihrer Arbeit eine hohe Qualität ihrer Produkte.

AS 2012 6277

¹ SR 412.10

² SR 412.101

³ SR 822.115

⁴ Fassung gemäss Ziff. I 134 der V des SBFJ vom 24. Nov. 2017 über die Änderung von Bildungsverordnungen betreffend das Verbot gefährlicher Arbeiten, in Kraft seit 1. Jan. 2018 (AS 2017 7331).

- d. Sie verhalten sich bei ihrer Arbeit vorbildlich in Bezug auf die Qualität, die Hygiene, die Lebensmittelsicherheit, die Arbeitssicherheit, den Gesundheitsschutz, den Umweltschutz und eine nachhaltige Ressourcennutzung sowie den Unterhalt von Maschinen und Anlagen. Dabei setzen sie gesetzliche Vorschriften und betriebliche Regelungen pflichtbewusst und eigenständig um.
- e. Sie beherrschen die schwerpunktbezogenen Technologien, stellen die Produkte fachgerecht her und füllen sie gemäss Vorgaben ab oder verpacken sie. Dabei halten sie die Qualitätsvorgaben pflichtbewusst ein.

² Innerhalb des Berufs der Lebensmitteltechnologin oder des Lebensmitteltechnologen auf Stufe EFZ gibt es folgende Schwerpunkte:

- a. Backwaren;
- b. Bier;
- c. Convenience-Produkte;
- d. Fleischerzeugnisse;
- e. Getränke;
- f. Schokolade;
- g. Trockenwaren;
- h. Zuckerwaren.

³ Der Schwerpunkt wird vor Beginn der beruflichen Grundbildung vom Lehrbetrieb bestimmt. Er wird im Lehrvertrag festgehalten.

Art. 2 Dauer und Beginn

¹ Die berufliche Grundbildung dauert drei Jahre.

² Inhaberinnen und Inhabern eines eidgenössischen Berufsattest Lebensmittelpraktikerin/Lebensmittelpraktiker auf Stufe EBA wird das erste Jahr der beruflichen Grundbildung angerechnet.

³ Der Beginn der beruflichen Grundbildung richtet sich nach dem Schuljahr der zuständigen Berufsfachschule.

2. Abschnitt: Ziele und Anforderungen

Art. 3 Bildungsinhalte

¹ Die Ziele und Anforderungen der beruflichen Grundbildung werden in Form von Handlungskompetenzen nach Artikel 4 beschrieben.

² Die Handlungskompetenzen beinhalten Fachkompetenzen, Methodenkompetenzen, Sozial- und Selbstkompetenzen.

³ Beim Aufbau der Handlungskompetenzen arbeiten alle Lernorte eng zusammen und koordinieren ihre Beiträge.

Art. 4 Handlungskompetenzen

¹ Die Ausbildung umfasst in den folgenden Handlungskompetenzbereichen die nachstehenden Handlungskompetenzen:

- a. Vorbereiten von Rohstoffen:
 1. Rohstoffe und Materialien lagern,
 2. Rohstoffe verteilen und vorbereiten;
- b. Herstellen von Lebensmitteln:
 1. Naturwissenschaftliche Grundlagen verstehen und gezielt einsetzen,
 2. Produktion planen und Anlagen einrichten,
 3. Anlagen in Betrieb nehmen und Lebensmittel herstellen,
 4. Produkte entwickeln;
- c. Abfüllen oder Verpacken von Lebensmitteln:
 1. Abfüllen oder Verpacken planen und Anlagen einrichten,
 2. Anlagen in Betrieb nehmen und Lebensmittel abfüllen oder verpacken;
- d. Sicherstellen der Nachhaltigkeit und Sicherheit:
 1. Qualitätsmanagementsystem und gesetzliche Vorgaben verstehen und umsetzen,
 2. Hygiene sicherstellen und Lebensmittelsicherheit gewährleisten,
 3. Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz sicherstellen,
 4. Umweltschutz sicherstellen,
 5. Unterhaltsarbeiten durchführen;
- e. Beherrschen der schwerpunktbezogenen Technologien:
 1. Backwaren herstellen,
 2. Bier herstellen,
 3. Convenience-Produkte herstellen,
 4. Fleischerzeugnisse herstellen,
 5. Getränke herstellen,
 6. Schokolade herstellen,
 7. Trockenwaren herstellen,
 8. Zuckerwaren herstellen.

² Der Aufbau der Handlungskompetenzen in den Handlungskompetenzbereichen a-d ist für alle Lernenden verbindlich. Beim Handlungskompetenzbereich e ist vom Lehrbetrieb eine Handlungskompetenz als Schwerpunkt zu wählen.

3. Abschnitt: Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz

Art. 5⁵

¹ Die Anbieter der Bildung geben den Lernenden zu Beginn und während der Bildung Vorschriften und Empfehlungen zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz und zum Umweltschutz, insbesondere zur Gefahrenkommunikation (Gefahrensymbole, Piktogramme, Gebotszeichen) in diesen drei Bereichen, ab und erklären sie ihnen.

² Diese Vorschriften und Empfehlungen werden an allen Lernorten vermittelt und in den Qualifikationsverfahren berücksichtigt.

³ Den Lernenden wird an allen Lernorten das Wissen über nachhaltige Entwicklung, insbesondere über den Ausgleich zwischen gesellschaftlichen, ökologischen und wirtschaftlichen Interessen, vermittelt.

⁴ In Abweichung von Artikel 4 Absatz 1 ArGV 5 und gemäss den Vorgaben nach Artikel 4 Absatz 4 ArGV 5 können die Lernenden entsprechend ihrem Ausbildungsstand für die im Anhang zum Bildungsplan aufgeführten Arbeiten herangezogen werden.

⁵ Voraussetzung für einen Einsatz nach Absatz 4 ist, dass die Lernenden entsprechend den erhöhten Gefährdungen ausgebildet, angeleitet und überwacht werden; diese besonderen Vorkehrungen werden im Anhang zum Bildungsplan als begleitende Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes festgelegt.

4. Abschnitt: Anteile der Lernorte und Unterrichtssprache

Art. 6 Anteile der Lernorte

¹ Die Bildung in beruflicher Praxis erfolgt über die ganze Dauer der beruflichen Grundbildung im Durchschnitt an 3 ³/₄ Tagen pro Woche.

² Die schulische Bildung im obligatorischen Unterricht erfolgt in 1320 Lektionen. Davon entfallen auf den Sportunterricht 160 Lektionen.

³ Die überbetrieblichen Kurse umfassen insgesamt mindestens 5 und höchstens 10 Tage zu 8 Stunden. Im letzten Semester der beruflichen Grundbildung finden keine überbetrieblichen Kurse mehr statt.

⁵ Fassung gemäss Ziff. II 134 der V des SBFJ vom 24. Nov. 2017 über die Änderung von Bildungsverordnungen betreffend das Verbot gefährlicher Arbeiten, in Kraft seit 1. Jan. 2018 (AS 2017 7331).

Art. 7 Unterrichtssprache

- ¹ Unterrichtssprache ist in der Regel die Landessprache des Schulortes.
- ² Zweisprachiger Unterricht in der Landessprache des Schulortes und in einer weiteren Landessprache oder in Englisch ist empfohlen.
- ³ Die Kantone können andere Unterrichtssprachen zulassen.

5. Abschnitt: Bildungsplan und Allgemeinbildung

Art. 8 Bildungsplan

- ¹ Mit dem Inkrafttreten dieser Verordnung liegt ein Bildungsplan vor, der von der verantwortlichen Organisation der Arbeitswelt erarbeitet und vom SBFJ genehmigt ist.
- ² Der Bildungsplan führt die Handlungskompetenzen nach Artikel 4 wie folgt näher aus:
 - a. Er begründet sie in ihrer Wichtigkeit für die berufliche Grundbildung.
 - b. Er bestimmt, welches Verhalten in bestimmten Handlungssituationen am Arbeitsplatz erwartet wird.
 - c. Er differenziert sie in konkrete Leistungsziele aus.
 - d. Er bezieht sie konsistent auf die Qualifikationsverfahren und beschreibt deren System.
- ³ Der Bildungsplan legt überdies fest:
 - a. die curriculare Gliederung der beruflichen Grundbildung;
 - b. die Aufteilung der überbetrieblichen Kurse über die Dauer der Grundbildung und ihre Organisation;
 - c. die Vorschriften und Empfehlungen zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz und zum Umweltschutz.
- ⁴ Dem Bildungsplan angefügt ist die Liste der Unterlagen zur Umsetzung der beruflichen Grundbildung mit Titel, Datum und Bezugsquelle.

Art. 9 Allgemeinbildung

Für den allgemeinbildenden Unterricht gilt die Verordnung des SBFJ vom 27. April 2006⁶ über die Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung.

⁶ SR 412.101.241

6. Abschnitt: Anforderungen an die Anbieter der betrieblich organisierten Grundbildung

Art. 10 Fachliche Mindestanforderungen an Berufsbildnerinnen und Berufsbildner

Die fachlichen Mindestanforderungen im Sinne von Artikel 44 Absatz 1 Buchstaben a und b BBV an eine Berufsbildnerin oder einen Berufsbildner erfüllt, wer über eine der folgenden Qualifikationen verfügt:

- a. Lebensmitteltechnologin EFZ/Lebensmitteltechnologe EFZ mit mindestens 3 Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- b. gelernte Lebensmitteltechnologin/gelernter Lebensmitteltechnologe mit mindestens 3 Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- c. eidgenössisches Fähigkeitszeugnis eines verwandten Berufs mit den notwendigen Berufskennnissen im Bereich der Lebensmitteltechnologin EFZ/ des Lebensmitteltechnologen EFZ und mit mindestens 4 Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- d. einschlägiger Abschluss der höheren Berufsbildung;
- e. einschlägiger Abschluss einer Fachhochschule mit mindestens 2 Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- f. einschlägiger Abschluss einer universitären Hochschule mit mindestens 2 Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet.

Art. 11 Höchstzahl der Lernenden

¹ In einem Betrieb darf eine lernende Person ausgebildet werden, wenn:

- a. eine entsprechend qualifizierte Berufsbildnerin oder ein entsprechend qualifizierter Berufsbildner zu 100 Prozent beschäftigt wird; oder
- b. zwei entsprechend qualifizierte Berufsbildnerinnen oder entsprechend qualifizierte Berufsbildner zu je mindestens 60 Prozent beschäftigt werden.

² Tritt eine lernende Person in das letzte Jahr der beruflichen Grundbildung ein, so kann eine weitere lernende Person ihre Bildung beginnen.

³ Mit jeder zusätzlichen Beschäftigung einer Fachkraft zu 100 Prozent oder von zwei Fachkräften zu je mindestens 60 Prozent darf eine weitere lernende Person im Betrieb ausgebildet werden.

⁴ Als Fachkraft gilt, wer im Fachbereich der lernenden Person über ein eidgenössisches Fähigkeitszeugnis, ein eidgenössisches Berufsattest oder eine gleichwertige Qualifikation verfügt.

⁵ In besonderen Fällen kann die kantonale Behörde einem Betrieb, der seit mehreren Jahren Lernende mit überdurchschnittlichem Erfolg ausgebildet hat, die Überschreitung der Höchstzahl der Lernenden bewilligen.

7. Abschnitt: Lern- und Leistungsdokumentation

Art. 12 Im Betrieb

¹ Die lernende Person führt eine Lerndokumentation, in der sie laufend alle wesentlichen Arbeiten, die erworbenen Fähigkeiten und ihre Erfahrungen im Betrieb festhält.

² Die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner kontrolliert und unterzeichnet die Lerndokumentation einmal pro Semester. Sie oder er bespricht sie mindestens einmal pro Semester mit der lernenden Person.

³ Sie oder er hält am Ende jedes Semesters den Bildungsstand der lernenden Person in einem Bildungsbericht fest.

Art. 13 In der schulischen Bildung und in der schulisch organisierten Grundbildung

Die Anbieter der schulischen Bildung und die Anbieter schulisch organisierter Grundbildungen dokumentieren die Leistungen der Lernenden in den unterrichteten Bereichen und stellen ihnen am Ende jedes Semesters ein Zeugnis aus.

8. Abschnitt: Qualifikationsverfahren

Art. 14 Zulassung

Zu den Qualifikationsverfahren wird zugelassen, wer die berufliche Grundbildung erworben hat:

- a. nach den Bestimmungen dieser Verordnung;
- b. in einer vom Kanton dafür zugelassenen Bildungsinstitution; oder
- c. ausserhalb eines geregelten Bildungsganges und:
 1. die nach Artikel 32 BBV erforderliche Erfahrung erworben hat,
 2. von dieser beruflichen Erfahrung mindestens 3 Jahre im Bereich der Lebensmitteltechnologin EFZ oder des Lebensmitteltechnologen EFZ erworben hat,
 3. glaubhaft macht, den Anforderungen der Abschlussprüfung (Artikel 16) gewachsen zu sein.

Art. 15 Gegenstand der Qualifikationsverfahren

In den Qualifikationsverfahren ist nachzuweisen, dass die Handlungskompetenzen nach Artikel 4 erworben worden sind.

Art. 16 Umfang und Durchführung des Qualifikationsverfahrens
mit Abschlussprüfung

¹ Im Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung werden die nachstehenden Qualifikationsbereiche wie folgt geprüft:

- a. Praktische Arbeit im Umfang von 16–32 Stunden als individuelle praktische Arbeit (IPA) oder 16 Stunden als vorgegebene Arbeit (VPA). Die zuständige kantonale Behörde entscheidet die Prüfungsform.

Dieser Qualifikationsbereich wird gegen Ende der beruflichen Grundbildung geprüft. Die lernende Person muss zeigen, dass sie fähig ist, die geforderten Tätigkeiten fachlich korrekt sowie bedarfs- und situationsgerecht auszuführen. Die Lerndokumentation und die Unterlagen der überbetrieblichen Kurse dürfen als Hilfsmittel verwendet werden.

- b. Berufskennnisse, im Umfang von 3 Stunden. Dieser Qualifikationsbereich wird gegen Ende der beruflichen Grundbildung geprüft. Die lernende Person wird schriftlich befragt.
- c. Allgemeinbildung. Der Qualifikationsbereich richtet sich nach der Verordnung des SBFI vom 27. April 2006⁷ über die Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung.

² In jedem Qualifikationsbereich beurteilen mindestens zwei Prüfungsexpertinnen oder -experten die Leistungen.

Art. 17 Bestehen, Notenberechnung, Notengewichtung

¹ Das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung ist bestanden, wenn:

- a. der Qualifikationsbereich «praktische Arbeit» mit der Note 4 oder höher bewertet wird;
- b. das Mittel aus der Note des Qualifikationsbereichs «Berufskennnisse» und der Erfahrungsnote mindestens 4.0 oder höher ergibt; und
- c. die Gesamtnote 4 oder höher erreicht wird.

² Die Gesamtnote ist das auf eine Dezimalstelle gerundete Mittel aus der Summe der gewichteten Noten der einzelnen Qualifikationsbereiche der Abschlussprüfung sowie der gewichteten Erfahrungsnote.

³ Die Erfahrungsnote ist das auf eine halbe oder ganze Note gerundete Mittel aus der Summe der Noten für den berufskundlichen Unterricht;

⁴ Für die Berechnung der Gesamtnote werden die einzelnen Noten wie folgt gewichtet:

⁷ SR 412.101.241

- a. praktische Arbeit: 40 %;
- b. Berufskennnisse: 20 %;
- c. Allgemeinbildung: 20 %;
- d. Erfahrungsnote: 20 %.

Art. 18 Wiederholungen

¹ Die Wiederholung des Qualifikationsverfahrens richtet sich nach Artikel 33 BBV. Muss ein Qualifikationsbereich wiederholt werden, so ist er in seiner Gesamtheit zu wiederholen.

² Wird die Abschlussprüfung ohne erneuten Besuch der Berufsfachschule wiederholt, so wird die bisherige Erfahrungsnote beibehalten. Wird der berufskundliche Unterricht während mindestens 2 Semestern wiederholt, so zählen für die Berechnung der Erfahrungsnote nur die neuen Noten.

Art. 19 Spezialfall

¹ Hat eine lernende Person die Vorbildung ausserhalb der geregelten beruflichen Grundbildung erworben und die Abschlussprüfung nach dieser Verordnung absolviert, so entfällt die Erfahrungsnote.

² Für die Berechnung der Gesamtnote werden die einzelnen Noten wie folgt gewichtet:

- a. praktische Arbeit: 40 %;
- b. Berufskennnisse: 40 %;
- c. Allgemeinbildung: 20 %.

9. Abschnitt: Ausweise und Titel

Art. 20

¹ Wer ein Qualifikationsverfahren erfolgreich durchlaufen hat, erhält das eidgenössische Fähigkeitszeugnis EFZ.

² Das Fähigkeitszeugnis berechtigt, den gesetzlich geschützten Titel «Lebensmitteltechnologin EFZ» oder «Lebensmitteltechnologie EFZ» zu führen.

³ Ist das Fähigkeitszeugnis mittels Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung erworben worden, so werden im Notenausweis aufgeführt:

- a. die Gesamtnote;
- b. die Noten jedes Qualifikationsbereichs der Abschlussprüfung sowie, unter dem Vorbehalt von Artikel 19 Absatz 1, die Erfahrungsnote.

10. Abschnitt: Schweizerische Kommission für Berufsentwicklung und Qualität

Art. 21

¹ Die Schweizerische Kommission für Berufsentwicklung und Qualität setzt sich zusammen aus:

- a. 6–8 Vertreterinnen oder Vertretern der «Arbeitsgemeinschaft für die Ausbildung von Lebensmitteltechnologe[n]»;
- b. 2 Vertreterinnen oder Vertretern der Fachlehrerschaft;
- c. je mindestens 1 Vertreterin oder 1 Vertreter des Bundes und der Kantone.

² Die Sprachregionen müssen gebührend vertreten sein.

³ Die Kommission konstituiert sich selbst.

⁴ Sie hat folgende Aufgaben:

- a. Sie passt den Bildungsplan nach Artikel 8 den wirtschaftlichen, technologischen, ökologischen und didaktischen Entwicklungen laufend, mindestens aber alle 5 Jahre an. Dabei trägt sie allfälligen neuen organisatorischen Aspekten der beruflichen Grundbildung Rechnung. Die Anpassungen bedürfen der Zustimmung der Vertreterinnen und Vertreter des Bundes und der Kantone sowie der Genehmigung durch das SBFI.
- b. Sie beantragt dem SBFI Änderungen dieser Verordnung, sofern die beobachteten Entwicklungen die Regelungen dieser Verordnung, namentlich die Handlungskompetenzen nach Artikel 4, betreffen.

11. Abschnitt: Schlussbestimmungen

Art. 22 Aufhebung bisherigen Rechts

¹ Es werden aufgehoben:

- a. das Reglement vom 26. Februar 2001⁸ über die Ausbildung und die Lehrabschlussprüfung der Lebensmitteltechnologin/des Lebensmitteltechnologen;
- b. der Lehrplan vom 26. Februar 2001⁹ für den beruflichen Unterricht der Lebensmitteltechnologin/des Lebensmitteltechnologen.

² Die Genehmigung des Reglements vom 1. Oktober 2002 über die Einführungskurse für Lebensmitteltechnologin/Lebensmitteltechnologie wird widerrufen.

⁸ BBl 2001 1521

⁹ BBl 2001 1521

Art. 23 Übergangsbestimmungen

¹ Lernende, die ihre Bildung als Lebensmitteltechnologin/Lebensmitteltechnologe vor dem 1. Januar 2013 begonnen haben, schliessen sie nach bisherigem Recht ab.

² Wer die Lehrabschlussprüfung für Lebensmitteltechnologin/Lebensmitteltechnologe bis zum 31. Dezember 2017 wiederholt, kann verlangen, nach bisherigem Recht beurteilt zu werden.

Art. 24 Inkrafttreten

¹ Diese Verordnung tritt am 1. Januar 2013 in Kraft.

² Die Bestimmungen über Qualifikationsverfahren, Ausweise und Titel (Art. 14 bis 20) treten am 1. Januar 2016 in Kraft.

