

# Verordnung des SBF über die berufliche Grundbildung der Berufe mit EFZ im Berufsfeld Lebensmitteltechnologie

412.101.221.85

vom 3. Mai 2024 (Stand am 1. Januar 2025)

---

21418	<b>Lebensmitteltechnologin EFZ / Lebensmitteltechnologe EFZ</b> <b>Technologue en denrées alimentaires CFC</b> <b>Tecnica alimentarista AFC / Tecnico alimentarista AFC</b>
21419	<b>Brau- und Getränketechnologin EFZ /</b> <b>Brau- und Getränketechnologe EFZ</b> <b>Technologue du brassage et des boissons CFC</b> <b>Tecnica della birrificazione e delle bevande AFC /</b> <b>Tecnico della birrificazione e delle bevande AFC</b>

---

*Das Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI),  
gestützt auf Artikel 19 des Berufsbildungsgesetzes vom 13. Dezember 2002<sup>1</sup>,  
auf Artikel 12 der Berufsbildungsverordnung vom 19. November 2003<sup>2</sup> (BBV)  
und auf Artikel 4a Absatz 1 der Jugendarbeitsschutzverordnung  
vom 28. September 2007<sup>3</sup> (ArGV 5),  
verordnet:*

## 1. Abschnitt: Gegenstand, Berufe, Schwerpunkte und Dauer

**Art. 1** Berufe, Berufsbild und Schwerpunkte

<sup>1</sup> Das Berufsfeld Lebensmitteltechnologie umfasst die folgenden Berufe mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ):

- a. Lebensmitteltechnologin EFZ / Lebensmitteltechnologe EFZ;
- b. Brau- und Getränketechnologin EFZ / Brau- und Getränketechnologe EFZ.

<sup>2</sup> Die Berufsleute mit EFZ im Berufsfeld Lebensmitteltechnologie beherrschen namentlich die folgenden Tätigkeiten und zeichnen sich durch folgende Kenntnisse, Fähigkeiten und Haltungen aus:

AS 2024 238

<sup>1</sup> SR 412.10

<sup>2</sup> SR 412.101

<sup>3</sup> SR 822.115

- a. Sie verantworten Produktionsprozesse von hochwertigen Lebensmitteln oder Getränken gesamtheitlich, von der Annahme der Rohstoffe bis zur Verpackung der fertigen Produkte; sie stellen in allen Produktionsphasen sicher, dass die Vorgaben in Bezug auf Qualität, Hygiene, Umweltschutz und Arbeitssicherheit umgesetzt werden.
  - b. Sie bedienen analog wie auch digital gesteuerte Anlagen, führen Qualitätskontrollen durch, koordinieren die Abläufe des Teams und kommunizieren mit internen Fachstellen wie Logistik, Qualitätssicherung oder Betriebsunterhalt.
  - c. Sie verfügen über ein fundiertes und breites Fachwissen im Bereich der Lebensmittel- und Getränketechnologie, das ihnen erlaubt, die hohen Qualitätsanforderungen umzusetzen und Produktionsprozesse in Bezug auf Effizienz, Gesundheitsschutz und Lebensmittelsicherheit zu optimieren; dabei achten sie auf eine nachhaltige Ressourcennutzung.
  - d. Sie arbeiten genau und gewissenhaft und zeichnen sich durch ein analytisches Denken und ein gesamtheitliches Prozessverständnis aus.
- <sup>3</sup> Innerhalb des Berufs der Lebensmitteltechnologin und des Lebensmitteltechnologen EFZ gibt es die folgenden Schwerpunkte:
- a. Backwaren;
  - b. Convenience;
  - c. Trockenwaren;
  - d. Schokolade und Zuckerwaren.

<sup>4</sup> Innerhalb des Berufs der Brau- und Getränketechnologin und des Brau- und Getränketechnologen EFZ gibt es die folgenden Schwerpunkte:

- a. Bier;
- b. Getränke.

<sup>5</sup> Der Schwerpunkt wird im Lehrvertrag festgehalten.

## **Art. 2** Dauer und Beginn

<sup>1</sup> Die berufliche Grundbildung dauert drei Jahre.

<sup>2</sup> Inhaberinnen und Inhabern eines eidgenössischen Berufsattests Lebensmittelpraktikerin oder Lebensmittelpraktiker EBA wird ein Jahr der beruflichen Grundbildung angerechnet.

<sup>3</sup> Der Beginn der beruflichen Grundbildung richtet sich nach dem Schuljahr der zuständigen Berufsfachschule.

## 2. Abschnitt: Ziele und Anforderungen

### Art. 3 Grundsätze

<sup>1</sup> Die Ziele und die Anforderungen der beruflichen Grundbildung werden in Form von Handlungskompetenzen, gruppiert nach Handlungskompetenzbereichen, festgelegt.

<sup>2</sup> Beim Aufbau der Handlungskompetenzen arbeiten alle Lernorte zusammen. Sie koordinieren die Inhalte der Ausbildung und der Qualifikationsverfahren.

### Art. 4 Handlungskompetenzen

<sup>1</sup> Die Ausbildung umfasst in den folgenden Handlungskompetenzbereichen die nachstehenden Handlungskompetenzen:

- a. Vorbereiten und Koordinieren der Produktion:
  1. das Einhalten der Massnahmen in Bezug auf Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Hygiene überprüfen,
  2. den eigenen Arbeitsablauf planen,
  3. Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe, Pack- und Verbrauchsmaterial für die Produktion bereitstellen und kontrollieren,
  4. Lebensmittel- oder Getränkeproduktionsanlagen einrichten,
  5. Mitarbeitende an der Produktionslinie instruieren,
  6. die Einführung von neuen oder weiterentwickelten Lebensmitteln oder Getränken begleiten;
- b. Führen von Herstellungsprozessen von Lebensmitteln:
  1. Anlagen für die Herstellung von Lebensmitteln einfahren,
  2. Herstellungsprozesse von Lebensmitteln kontrollieren und dokumentieren,
  3. Herstellungsprozesse von Lebensmitteln überwachen und steuern,
  4. Anlagen für die Herstellung von Lebensmitteln ausfahren;
- c. Führen von Herstellungsprozessen von Bier und Getränken:
  1. Anlagen für die Herstellung von Bier und Getränken einfahren,
  2. Herstellungsprozesse von Bier und Getränken kontrollieren und dokumentieren,
  3. Herstellungsprozesse von Bier und Getränken überwachen und steuern,
  4. Anlagen für die Herstellung von Bier und Getränken ausfahren;
- d. Führen von Abfüll- oder Verpackungsprozessen:
  1. Abfüll- oder Verpackungsanlagen einfahren,
  2. Abfüll- oder Verpackungsprozesse kontrollieren und dokumentieren,
  3. Abfüll- oder Verpackungsprozesse überwachen und steuern,
  4. Abfüll- oder Verpackungsanlagen ausfahren;

- e. Abschliessen der Produktion:
  - 1. Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe, Halbfabrikate und Endprodukte einlagern,
  - 2. Lebensmittel oder Getränke für weitere Prozesse freigeben,
  - 3. Arbeitsplatz und Produktionsanlagen reinigen,
  - 4. Produktionsdaten in betriebliche Systeme eingeben,
  - 5. Nebenprodukte und Abfälle der Lebensmittel- oder Getränkeproduktion für die Wiederverwertung oder Entsorgung trennen;
- f. Analysieren und Optimieren von Produktionsprozessen:
  - 1. einfache Störungen an Produktionsanlagen analysieren und beheben,
  - 2. Abweichungen in der Produktion von Lebensmitteln oder Getränken analysieren und Lösungen im Team entwickeln,
  - 3. die Effizienz von Produktionsprozessen nach vorgegebenen Verbesserungssystemen optimieren,
  - 4. Risiken und Lebensmittelsicherheit im Produktionsprozess analysieren.

<sup>2</sup> Die Handlungskompetenzen in den Handlungskompetenzbereichen nach Absatz 1 Buchstaben a, d, e und f sind für alle Lernenden verbindlich.

<sup>3</sup> Die Handlungskompetenzen in den Handlungskompetenzbereichen nach Absatz 1 Buchstaben b und c sind wie folgt verbindlich:

- a. für den Beruf Lebensmitteltechnologin EFZ / Lebensmitteltechnologe EFZ: alle Handlungskompetenzen im Handlungskompetenzbereich b;
- b. für den Beruf Brau- und Getränketechnologin EFZ / Brau- und Getränketechnologe EFZ: alle Handlungskompetenzen im Handlungskompetenzbereich c.

<sup>4</sup> Der Aufbau der Handlungskompetenzen in den Handlungskompetenzbereichen nach Absatz 1 im Lehrbetrieb erfolgt schwerpunktspezifisch nach den im Bildungsplan festgelegten Leistungszielen.

### **3. Abschnitt: Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Umweltschutz und nachhaltige Entwicklung**

#### **Art. 5**

<sup>1</sup> 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 Gefahren- und Sicherheitskommunikation in diesen drei Bereichen, ab und erklären sie ihnen.

<sup>2</sup> Diese Vorschriften und Empfehlungen werden an allen Lernorten vermittelt und in den Qualifikationsverfahren berücksichtigt.

<sup>3</sup> Die berufsspezifischen Aspekte für eine nachhaltige Entwicklung werden an allen Lernorten vermittelt.

<sup>4</sup> In Abweichung von Artikel 4 Absatz 1 ArGV 5 und gemäss den Vorgaben nach Artikel 4a Absatz 1 ArGV 5 können die Lernenden entsprechend ihrem Ausbildungsstand für die in Anhang 2 zum Bildungsplan aufgeführten Arbeiten herangezogen werden.

<sup>5</sup> Voraussetzung für einen Einsatz nach Absatz 4 ist, dass die Lernenden entsprechend den erhöhten Gefährdungen ausgebildet, angeleitet und überwacht werden; diese besonderen Vorkehrungen werden in Anhang 2 zum Bildungsplan als begleitende Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes festgelegt.

#### 4. Abschnitt: Umfang der Bildung an den einzelnen Lernorten und Unterrichtssprache

##### Art. 6 Bildung in beruflicher Praxis

Die Bildung in beruflicher Praxis im Betrieb umfasst über die ganze Dauer der beruflichen Grundbildung im Durchschnitt vier Tage pro Woche.

##### Art. 7 Berufsfachschule

<sup>1</sup> Der obligatorische Unterricht an der Berufsfachschule umfasst 1200 Lektionen. Diese teilen sich gemäss nachfolgender Tabelle auf:

Unterricht	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	Total
a. Berufskennnisse				
1. Berufsübergreifender Unterricht				
– Vorbereiten und Koordinieren der Produktion				
Analysieren und Optimieren von Produktionsprozessen	80	80	100	260
– Führen von Abfüll- oder Verpackungsprozessen				
Abschliessen der Produktion	80	80	–	160
2. Berufsspezifischer Unterricht für den Beruf Lebensmitteltechnologin EFZ / Lebensmitteltechnologie EFZ				
– Führen von Herstellungsprozessen von Lebensmitteln				
für den Beruf Brau- und Getränketechnologie EFZ / Brau- und Getränketechnologie EFZ				
– Führen von Herstellungsprozessen von Bier und Getränken	80	120	100	300
<b>Total Berufskennnisse</b>	<b>240</b>	<b>280</b>	<b>200</b>	<b>720</b>
b. Allgemeinbildung	120	140	100	360
c. Sport	40	40	40	120
<b>Total Lektionen</b>	<b>400</b>	<b>460</b>	<b>340</b>	<b>1200</b>

<sup>2</sup> Der berufsspezifische Unterricht erfolgt schwerpunktspezifisch im Rahmen von 30 Lektionen im 2. Lehrjahr und 30 Lektionen im 3. Lehrjahr.

<sup>3</sup> Bei der Anzahl Lektionen sind geringfügige Verschiebungen zwischen den Lehrjahren innerhalb des gleichen Handlungskompetenzbereichs in Absprache mit den zuständigen kantonalen Behörden und den zuständigen Organisationen der Arbeitswelt möglich. Das Erreichen der vorgegebenen Bildungsziele muss in jedem Fall gewährleistet sein.

<sup>4</sup> Für den allgemeinbildenden Unterricht gilt die Verordnung des SBFJ vom 27. April 2006<sup>4</sup> über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung.

<sup>5</sup> Unterrichtssprache ist die Landessprache des Schulorts in ihrer Standardform. Die Kantone können neben dieser Unterrichtssprache andere Unterrichtssprachen zulassen.

<sup>6</sup> Zweisprachiger Unterricht in der Landessprache des Schulorts und in einer weiteren Landessprache oder in Englisch ist empfohlen.

**Art. 8** Überbetriebliche Kurse für den Beruf  
Lebensmitteltechnologin EFZ / Lebensmitteltechnologe EFZ

<sup>1</sup> Die überbetrieblichen Kurse für den Beruf Lebensmitteltechnologin EFZ / Lebensmitteltechnologe EFZ umfassen je nach Schwerpunkt 7–10 Tage zu 8 Stunden.

<sup>2</sup> Die Tage und Inhalte sind wie folgt auf 9 Kurse aufgeteilt:

Lehr- jahr	Kurse	Handlungskompetenzen	Schwerpunkt			
			Backwaren	Convenience	Trockenwaren	Schokolade und Zuckerwaren
1	A1	<p>Frischbackwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– a3 Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe, Pack- und Verbrauchsmaterial für die Produktion bereitstellen und kontrollieren</li> <li>– a6 die Einführung von neuen oder weiterentwickelten Lebensmitteln oder Getränken begleiten</li> <li>– b2 Herstellungsprozesse von Lebensmitteln kontrollieren und dokumentieren</li> <li>– b3 Herstellungsprozesse von Lebensmitteln überwachen und steuern</li> <li>– e2 Lebensmittel oder Getränke für weitere Prozesse freigeben</li> <li>– f1 einfache Störungen an Produktionsanlagen analysieren und beheben</li> <li>– f2 Abweichungen in der Produktion von Lebensmitteln oder Getränken analysieren und Lösungen im Team entwickeln</li> </ul>	5			
2	A2	<p>Dauerbackwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– b2 Herstellungsprozesse von Lebensmitteln kontrollieren und dokumentieren</li> <li>– b3 Herstellungsprozesse von Lebensmitteln überwachen und steuern</li> <li>– d1 Abfüll- oder Verpackungsanlagen einfahren</li> <li>– e2 Lebensmittel oder Getränke für weitere Prozesse freigeben</li> <li>– f1 einfache Störungen an Produktionsanlagen analysieren und beheben</li> </ul>	5			
2	B1	<p>Fleischerzeugnisse</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– b3 Herstellungsprozesse von Lebensmitteln überwachen und steuern</li> <li>– d1 Abfüll- oder Verpackungsanlagen einfahren</li> </ul>		2		
2	B2	<p>Convenience- und Fleischersatzerzeugnisse</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– b3 Herstellungsprozesse von Lebensmitteln überwachen und steuern</li> <li>– d1 Abfüll- oder Verpackungsanlagen einfahren</li> </ul>		5		

Lehr- jahr	Kurse	Handlungskompetenzen	Schwerpunkt			
			Backwaren	Convenience	Trockenwaren	Schokolade und Zuckerwaren
			Anzahl Tage	Anzahl Tage	Anzahl Tage	Anzahl Tage
1	C1	Trockenwarentechnologie 1 <ul style="list-style-type: none"> <li>– a3 Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe, Pack- und Verbrauchsmaterial für die Produktion bereitstellen und kontrollieren</li> <li>– a6 die Einführung von neuen oder weiterentwickelten Lebensmitteln oder Getränken begleiten</li> <li>– b2 Herstellungsprozesse von Lebensmitteln kontrollieren und dokumentieren</li> <li>– b3 Herstellungsprozesse von Lebensmitteln überwachen und steuern</li> <li>– e2 Lebensmittel oder Getränke für weitere Prozesse freigeben</li> <li>– f1 einfache Störungen an Produktionsanlagen analysieren und beheben</li> <li>– f2 Abweichungen in der Produktion von Lebensmitteln oder Getränken analysieren und Lösungen im Team entwickeln</li> </ul>			4	
2	C2	Trockenwarentechnologie 2 <ul style="list-style-type: none"> <li>– a3 Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe, Pack- und Verbrauchsmaterial für die Produktion bereitstellen und kontrollieren</li> <li>– a6 die Einführung von neuen oder weiterentwickelten Lebensmitteln oder Getränken begleiten</li> <li>– b2 Herstellungsprozesse von Lebensmitteln kontrollieren und dokumentieren</li> <li>– b3 Herstellungsprozesse von Lebensmitteln überwachen und steuern</li> <li>– e2 Lebensmittel oder Getränke für weitere Prozesse freigeben</li> <li>– f1 einfache Störungen an Produktionsanlagen analysieren und beheben</li> <li>– f2 Abweichungen in der Produktion von Lebensmitteln oder Getränken analysieren und Lösungen im Team entwickeln</li> </ul>			4	

Lehr- jahr	Kurse	Handlungskompetenzen	Schwerpunkt			
			Backwaren Anzahl Tage	Convenience Anzahl Tage	Trockenwaren Anzahl Tage	Schokolade und Zuckerwaren Anzahl Tage
1	D1	Zuckerwaren- und Schokoladetechnologie 1 <ul style="list-style-type: none"> <li>– a3 Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe, Pack- und Verbrauchsmaterial für die Produktion bereitstellen und kontrollieren</li> <li>– b2 Herstellungsprozesse von Lebensmitteln kontrollieren und dokumentieren</li> <li>– b3 Herstellungsprozesse von Lebensmitteln überwachen und steuern</li> <li>– e2 Lebensmittel oder Getränke für weitere Prozesse freigeben</li> <li>– f2 Abweichungen in der Produktion von Lebensmitteln oder Getränken analysieren und Lösungen im Team entwickeln</li> </ul>				2
2	D2	Zuckerwaren- und Schokoladetechnologie 2 <ul style="list-style-type: none"> <li>– a3 Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe, Pack- und Verbrauchsmaterial für die Produktion bereitstellen und kontrollieren</li> <li>– b2 Herstellungsprozesse von Lebensmitteln kontrollieren und dokumentieren</li> <li>– b3 Herstellungsprozesse von Lebensmitteln überwachen und steuern</li> <li>– e2 Lebensmittel oder Getränke für weitere Prozesse freigeben</li> <li>– f2 Abweichungen in der Produktion von Lebensmitteln oder Getränken analysieren und Lösungen im Team entwickeln</li> </ul>				3
2	D3	Rezepte entwickeln und umsetzen <ul style="list-style-type: none"> <li>– a3 Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe, Pack- und Verbrauchsmaterial für die Produktion bereitstellen und kontrollieren</li> <li>– b2 Herstellungsprozesse von Lebensmitteln kontrollieren und dokumentieren</li> <li>– b3 Herstellungsprozesse von Lebensmitteln überwachen und steuern</li> <li>– e2 Lebensmittel oder Getränke für weitere Prozesse freigeben</li> <li>– f2 Abweichungen in der Produktion von Lebensmitteln oder Getränken analysieren und Lösungen im Team entwickeln</li> </ul>				2
<b>Total</b>			<b>10</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>7</b>

## Art. 9 Überbetriebliche Kurse für den Beruf Brau- und Getränketechnologin EFZ / Brau- und Getränketechnologe EFZ

<sup>1</sup> Die überbetrieblichen Kurse für den Beruf Brau- und Getränketechnologin EFZ / Brau- und Getränketechnologe EFZ umfassen je nach Schwerpunkt 10 beziehungsweise 15 Tage zu 8 Stunden.

<sup>2</sup> Die Tage und Inhalte sind wie folgt auf 13 Kurse aufgeteilt:

Lehr- jahr	Kurse	Handlungskompetenzen	Schwerpunkt	
			Bier	Getränke
			Anzahl Tag	Anzahl Tag
1	E1	Einführung ins Mälzen – a3 Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe, Pack- und Verbrauchsmaterial für die Produktion bereitstellen und kontrollieren – c3 Herstellungsprozesse von Bier und Getränken überwachen und steuern	1	1
2	E2	Getränkeanalytik – a6 die Einführung von neuen oder weiterentwickelten Lebensmitteln oder Getränken begleiten – c2 Herstellungsprozesse von Bier und Getränken kontrollieren und dokumentieren – e2 Lebensmittel oder Getränke für weitere Prozesse freigeben – f2 Abweichungen in der Produktion von Lebensmitteln oder Getränken analysieren und Lösungen im Team entwickeln	2	2
2	E3	Brauen im Kleinmassstab – a3 Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe, Pack- und Verbrauchsmaterial für die Produktion bereitstellen und kontrollieren – a6 die Einführung von neuen oder weiterentwickelten Lebensmitteln oder Getränken begleiten – c2 Herstellungsprozesse von Bier und Getränken kontrollieren und dokumentieren – c3 Herstellungsprozesse von Bier und Getränken überwachen und steuern	1	1
3	E4	Filtration – c3 Herstellungsprozesse von Bier und Getränken überwachen und steuern – d1 Abfüll- oder Verpackungsanlagen einfahren	1	1
3	E5	Destillation – a3 Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe, Pack- und Verbrauchsmaterial für die Produktion bereitstellen und kontrollieren – a6 die Einführung von neuen oder weiterentwickelten Lebensmitteln oder Getränken begleiten – c2 Herstellungsprozesse von Bier und Getränken kontrollieren und dokumentieren – c3 Herstellungsprozesse von Bier und Getränken überwachen und steuern	1	1

Lehr- jahr	Kurse	Handlungskompetenzen	Schwerpunkt	
			Bier	Getränke
			Anzahl Tag	Anzahl Tag
3	E6	Extraktion <ul style="list-style-type: none"> <li>– a3 Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe, Pack- und Verbrauchsmaterial für die Produktion bereitstellen und kontrollieren</li> <li>– a6 die Einführung von neuen oder weiterentwickelten Lebensmitteln oder Getränken begleiten</li> <li>– c2 Herstellungsprozesse von Bier und Getränken kontrollieren und dokumentieren</li> <li>– c3 Herstellungsprozesse von Bier und Getränken überwachen und steuern</li> </ul>	1	1
1	F1	Einführung ins Bierbrauen <ul style="list-style-type: none"> <li>– a3 Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe, Pack- und Verbrauchsmaterial für die Produktion bereitstellen und kontrollieren</li> <li>– a6 die Einführung von neuen oder weiterentwickelten Lebensmitteln oder Getränken begleiten</li> <li>– c2 Herstellungsprozesse von Bier und Getränken kontrollieren und dokumentieren</li> <li>– c3 Herstellungsprozesse von Bier und Getränken überwachen und steuern</li> </ul>	5	
1	F2	Malzherstellung und -analytik <ul style="list-style-type: none"> <li>– a3 Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe, Pack- und Verbrauchsmaterial für die Produktion bereitstellen und kontrollieren</li> <li>– c3 Herstellungsprozesse von Bier und Getränken überwachen und steuern</li> </ul>	1	
2	F3	Hopfenanbau, -produkte und -verarbeitung <ul style="list-style-type: none"> <li>– c3 Herstellungsprozesse von Bier und Getränken überwachen und steuern</li> </ul>	1	
3	F4	Offenausschank <ul style="list-style-type: none"> <li>– d1 Abfüll- oder Verpackungsanlagen einfahren</li> <li>– e2 Lebensmittel oder Getränke für weitere Prozesse freigeben</li> </ul>	1	
1	G1	Entaromatisieren und Konzentrieren <ul style="list-style-type: none"> <li>– c3 Herstellungsprozesse von Bier und Getränken überwachen und steuern</li> </ul>		1
1	G2	Entsaften <ul style="list-style-type: none"> <li>– a3 Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe, Pack- und Verbrauchsmaterial für die Produktion bereitstellen und kontrollieren</li> <li>– c3 Herstellungsprozesse von Bier und Getränken überwachen und steuern</li> </ul>		1

Lehr- jahr	Kurse	Handlungskompetenzen	Schwerpunkt	
			Bier Anzahl Tag	Getränke Anzahl Tag
1	G3	Getränke entwickeln – a3 Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe, Pack- und Verbrauchsmaterial für die Produktion bereitstellen und kontrollieren – c3 Herstellungsprozesse von Bier und Getränken überwachen und steuern		1
<b>Total</b>			<b>15</b>	<b>10</b>

<sup>3</sup> Im letzten Semester der beruflichen Grundbildung dürfen keine überbetrieblichen Kurse stattfinden.

## 5. Abschnitt: Bildungsplan

### Art. 10

<sup>1</sup> Mit dem Inkrafttreten dieser Verordnung liegt ein Bildungsplan<sup>5</sup> der zuständigen Organisation der Arbeitswelt vor.

<sup>2</sup> Der Bildungsplan hat folgenden Inhalt:

- a. Er enthält das Qualifikationsprofil; dieses besteht aus:
  1. dem Berufsbild;
  2. der Übersicht über die Handlungskompetenzbereiche und die Handlungskompetenzen;
  3. dem Anforderungsniveau des Berufs.
- b. Er führt die Inhalte der Grundbildung sowie die Bestimmungen zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz und zum Umweltschutz aus.
- c. Er bestimmt, an welchen Lernorten welche Handlungskompetenzen vermittelt und gelernt werden.

<sup>3</sup> Dem Bildungsplan angefügt ist das Verzeichnis der Instrumente zur Sicherstellung und Umsetzung der beruflichen Grundbildung sowie zur Förderung der Qualität mit Angabe der Bezugsquelle.

<sup>5</sup> Der Bildungsplan vom 3. Mai 2024 ist zu finden auf der Website des SBFI über das Berufsverzeichnis unter: [www.bvz.admin.ch](http://www.bvz.admin.ch) > Berufe A–Z.

## **6. Abschnitt:** **Fachliche Anforderungen an die Berufsbildnerinnen und Berufsbildner und Höchstzahl der Lernenden im Betrieb**

### **Art. 11** Fachliche Anforderungen an Berufsbildnerinnen und Berufsbildner

Die fachlichen Anforderungen an eine Berufsbildnerin oder einen Berufsbildner erfüllt, wer über eine der folgenden Qualifikationen verfügt:

- a. Lebensmitteltechnologin oder Lebensmitteltechnologe EFZ mit mindestens zwei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- b. Brau- und Getränketechnologin oder Brau- und Getränketechnologe EFZ mit mindestens zwei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- c. eidgenössisches Fähigkeitszeugnis eines verwandten Berufs mit den notwendigen Berufskennnissen im Bereich des jeweiligen Berufs und mit mindestens drei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- d. einschlägiger Abschluss der höheren Berufsbildung mit mindestens zwei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- e. einschlägiger Hochschulabschluss mit mindestens zwei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet.

### **Art. 12** Höchstzahl der Lernenden

<sup>1</sup> Betriebe, die eine Berufsbildnerin oder einen Berufsbildner zu 100 Prozent oder zwei Berufsbildnerinnen oder Berufsbildner zu je mindestens 60 Prozent beschäftigen, dürfen eine lernende Person ausbilden.

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> Als Fachkraft gilt, wer im Fachbereich der lernenden Person über ein eidgenössisches Fähigkeitszeugnis, ein eidgenössisches Berufsattest oder über eine gleichwertige Qualifikation verfügt.

<sup>4</sup> In Betrieben, die nur eine lernende Person ausbilden dürfen, kann eine zweite lernende Person ihre Bildung beginnen, wenn die erste in das letzte Jahr der beruflichen Grundbildung eintritt.

<sup>5</sup> 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: Lerndokumentation, Bildungsbericht und Leistungsdokumentation**

### **Art. 13**      Lerndokumentation

<sup>1</sup> Die lernende Person führt während der Bildung in beruflicher Praxis eine Lerndokumentation, in der sie laufend alle wesentlichen Arbeiten im Zusammenhang mit den zu erwerbenden Handlungskompetenzen festhält.

<sup>2</sup> Mindestens einmal pro Semester kontrolliert und unterzeichnet die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner die Lerndokumentation und bespricht sie mit der lernenden Person.

### **Art. 14**      Bildungsbericht

<sup>1</sup> Die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner hält am Ende jedes Semesters den Bildungsstand der lernenden Person in einem Bildungsbericht fest. Sie oder er stützt sich dabei auf die Leistungen in der beruflichen Praxis und auf Rückmeldungen über die Leistungen in der Berufsfachschule und in den überbetrieblichen Kursen. Sie oder er bespricht den Bildungsbericht mit der lernenden Person.

<sup>2</sup> Die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner und die lernende Person vereinbaren wenn nötig Massnahmen zum Erreichen der Bildungsziele und setzen dafür Fristen. Sie halten die getroffenen Entscheide und vereinbarten Massnahmen schriftlich fest.

<sup>3</sup> Die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner überprüft die Wirkung der vereinbarten Massnahmen nach der gesetzten Frist und hält den Befund im nächsten Bildungsbericht fest.

<sup>4</sup> Werden trotz der vereinbarten Massnahmen die Ziele nicht erreicht oder ist der Ausbildungserfolg gefährdet, so teilt die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner dies den Vertragsparteien und der kantonalen Behörde schriftlich mit.

### **Art. 15**      Leistungsdokumentation in der Berufsfachschule

Die Berufsfachschule dokumentiert die Leistungen der lernenden Person in den unterrichteten Handlungskompetenzbereichen und in der Allgemeinbildung und stellt ihr am Ende jedes Semesters ein Zeugnis aus.

## **8. Abschnitt: Qualifikationsverfahren**

### **Art. 16**      Zulassung

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

- a. nach den Bestimmungen dieser Verordnung;
- b. in einer vom Kanton dafür anerkannten Bildungsinstitution; oder

- c. ausserhalb eines geregelten Bildungsgangs, sofern die betreffende Person die folgenden Voraussetzungen erfüllt:
1. Sie hat die nach Artikel 32 BBV erforderliche Erfahrung erworben.
  2. Sie hat von dieser beruflichen Erfahrung mindestens drei Jahre Erfahrung im Tätigkeitsbereich des angestrebten Berufs erworben.
  3. Sie macht glaubhaft, den Anforderungen des Qualifikationsverfahrens gewachsen zu sein.

**Art. 17** Gegenstand

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

**Art. 18** Umfang und Durchführung des Qualifikationsverfahrens  
mit Abschlussprüfung

<sup>1</sup> Im Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung werden die Handlungskompetenzen in den nachstehenden Qualifikationsbereichen wie folgt geprüft:

- a. Praktische Arbeit, als vorgegebene praktische Arbeit (VPA) für den Beruf Lebensmitteltechnologin EFZ / Lebensmitteltechnologie EFZ mit Schwerpunkt Schokolade und Zuckerwaren im Umfang von 14 Stunden und als individuelle praktische Arbeit (IPA) im Umfang von 24 bis 32 Stunden für den Beruf Lebensmitteltechnologin EFZ / Lebensmitteltechnologie EFZ mit anderen Schwerpunkten sowie für den Beruf Brau- und Getränketechnologin EFZ / Brau- und Getränketechnologie EFZ; dafür gilt Folgendes:
1. Dieser Qualifikationsbereich wird gegen Ende der beruflichen Grundbildung geprüft.
  2. Die lernende Person muss zeigen, dass sie fähig ist, die geforderten Tätigkeiten fachlich korrekt sowie bedarfs- und situationsgerecht auszuführen.
  3. Die Lerndokumentation und die Unterlagen der überbetrieblichen Kurse dürfen als Hilfsmittel verwendet werden.
  4. Die VPA umfasst die folgenden Handlungskompetenzbereiche sowie das Fachgespräch im Umfang von 60 Minuten mit den nachstehenden Gewichtungen:

Position	Handlungskompetenzbereiche	Gewichtung
1	Vorbereiten und Koordinieren der Produktion Führen von Herstellungsprozessen von Lebensmitteln Abschiessen der Produktion	50 %
2	Führen von Abfüll- oder Verpackungsprozessen	10 %
3	Analysieren und Optimieren von Produktionsprozessen	20 %
4	Fachgespräch	20 %

5. Die IPA umfasst möglichst alle Handlungskompetenzbereiche und enthält die folgenden Positionen mit den nachstehenden Gewichtungen, wobei die Präsentation und das Fachgespräch gesamthaft 60 Minuten dauern:

Position	Beschreibung	Gewichtung
1	Ausführung und Resultat der Arbeit	50 %
2	Dokumentation	20 %
3	Präsentation	10 %
4	Fachgespräch	20 %

- b. Allgemeinbildung: Der Qualifikationsbereich richtet sich nach der Verordnung des SBFI vom 27. April 2006<sup>6</sup> über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung.

<sup>2</sup> In jedem Qualifikationsbereich beurteilen mindestens zwei Prüfungsexpertinnen oder -experten die Leistungen.

#### **Art. 19** Bestehen, Notenberechnung, Notengewichtung

<sup>1</sup> Das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung ist bestanden, wenn:

- a. der Qualifikationsbereich «praktische Arbeit» mindestens mit der Note 4 bewertet wird; und
- b. die Gesamtnote mindestens 4 beträgt.

<sup>2</sup> Die Gesamtnote ist das auf eine Dezimalstelle gerundete Mittel aus der Summe der gewichteten Noten der einzelnen Qualifikationsbereiche der Abschlussprüfung und der gewichteten Erfahrungsnote; dabei gilt folgende Gewichtung:

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

<sup>3</sup> Die Erfahrungsnote ist das auf eine ganze oder halbe Note gerundete Mittel aus der Summe der sechs Semesterzeugnisnoten für den Unterricht in den Berufskennnissen.

<sup>4</sup> Erfolgte die Zulassung zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung gestützt auf Artikel 16 Buchstabe c in Verbindung mit Artikel 32 BBV, so entfällt die Erfahrungsnote; in diesem Fall werden für die Berechnung der Gesamtnote die einzelnen Noten wie folgt gewichtet:

- a. praktische Arbeit: 80 %;
- b. Allgemeinbildung: 20 %.

<sup>6</sup> SR 412.101.241

## **Art. 20** Wiederholung

- <sup>1</sup> Die Wiederholung des Qualifikationsverfahrens richtet sich nach Artikel 33 BBV.
- <sup>2</sup> Muss ein Qualifikationsbereich wiederholt werden, so ist er in seiner Gesamtheit zu wiederholen.
- <sup>3</sup> Wird die Abschlussprüfung ohne erneuten Besuch des Unterrichts in den Berufskennnissen wiederholt, so wird die bisherige Erfahrungsnote beibehalten. Wird der Unterricht in den Berufskennnissen während mindestens zwei Semestern wiederholt, so zählen für die Berechnung der Erfahrungsnote nur die neuen Noten.

## **9. Abschnitt: Ausweise und Titel**

### **Art. 21**

- <sup>1</sup> Wer ein Qualifikationsverfahren erfolgreich durchlaufen hat, erhält das eidgenössische Fähigkeitszeugnis.
- <sup>2</sup> Das Fähigkeitszeugnis berechtigt, je nach erlerntem Beruf einen der folgenden gesetzlich geschützten Titel zu führen:
  - a. «Lebensmitteltechnologin EFZ» oder «Lebensmitteltechnologie EFZ»;
  - b. «Brau- und Getränketechnologin EFZ» oder «Brau- und Getränketechnologie EFZ».
- <sup>3</sup> 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 4, die Erfahrungsnote.

## **10. Abschnitt: Qualitätsentwicklung und Organisation**

### **Art. 22** Schweizerische Kommission für Berufsentwicklung und Qualität für Berufe im Berufsfeld Lebensmitteltechnologie

- <sup>1</sup> Die Schweizerische Kommission für Berufsentwicklung und Qualität für Berufe im Berufsfeld Lebensmitteltechnologie setzt sich zusammen aus:
  - a. 6 bis 8 Vertreterinnen oder Vertretern der Arbeitsgemeinschaft für die Ausbildung von Lebensmitteltechnologinnen und -technologien;
  - b. 1 bis 3 Vertreterinnen oder Vertretern der Berufsfachschulen;
  - c. je mindestens einer Vertreterin oder einem Vertreter des Bundes und der Kantone.

<sup>2</sup> Für die Zusammensetzung gilt überdies:

- a. Eine paritätische Vertretung beider Geschlechter ist anzustreben.
- b. Die Sprachregionen müssen angemessen vertreten sein.
- c. Alle Berufe sowie alle Schwerpunkte im Berufsfeld Lebensmitteltechnologie müssen vertreten sein.

<sup>3</sup> Die Kommission konstituiert sich selbst.

<sup>4</sup> Sie hat insbesondere folgende Aufgaben:

- a. Sie überprüft diese Verordnung und den Bildungsplan mindestens alle fünf Jahre auf wirtschaftliche, technologische, ökologische und didaktische Entwicklungen; dabei berücksichtigt sie allfällige neue organisatorische Aspekte der beruflichen Grundbildung.
- b. Beobachtet sie Entwicklungen, die eine Änderung dieser Verordnung erfordern, so ersucht sie die zuständige Organisation der Arbeitswelt, dem SBFI die entsprechende Änderung zu beantragen.
- c. Beobachtet sie Entwicklungen, die eine Anpassung des Bildungsplans erfordern, so stellt sie der zuständigen Organisation der Arbeitswelt Antrag auf Anpassung des Bildungsplans.
- d. Sie nimmt Stellung zu den Instrumenten zur Sicherstellung und Umsetzung der beruflichen Grundbildung sowie zur Förderung von deren Qualität, insbesondere zu den Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung.

### **Art. 23** Trägerschaft und Organisation der überbetrieblichen Kurse

<sup>1</sup> Trägerin für die überbetrieblichen Kurse ist die Arbeitsgemeinschaft für die Ausbildung von Lebensmitteltechnologinnen und -technologen.

<sup>2</sup> Die Kantone können die Durchführung der überbetrieblichen Kurse unter Mitwirkung der zuständigen Organisationen der Arbeitswelt einer anderen Trägerschaft übertragen, namentlich wenn die Qualität oder die Durchführung der überbetrieblichen Kurse nicht mehr gewährleistet ist.

<sup>3</sup> Sie regeln mit der Trägerschaft die Organisation und die Durchführung der überbetrieblichen Kurse.

<sup>4</sup> Die zuständigen Behörden der Kantone haben jederzeit Zutritt zu den Kursen.

## 11. Abschnitt: Schlussbestimmungen

### Art. 24           Aufhebung eines anderen Erlasses

Die Verordnung des SBFJ vom 5. September 2012<sup>7</sup> über die berufliche Grundbildung Lebensmitteltechnologin/Lebensmitteltechnologe mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ) wird aufgehoben.

### Art. 25           Übergangsbestimmungen und erstmalige Anwendung einzelner Bestimmungen

<sup>1</sup> Die Bestimmungen über Qualifikationsverfahren, Ausweise und Titel (Art. 16–21) kommen ab dem 1. Januar 2028 zur Anwendung.

<sup>2</sup> Lernende, die ihre Ausbildung als Lebensmitteltechnologin oder Lebensmitteltechnologe EFZ vor dem Inkrafttreten dieser Verordnung begonnen haben, schliessen sie nach bisherigem Recht ab, sofern der Abschluss vor dem 31. Dezember 2029 erfolgt.

<sup>3</sup> Lernende, die nach dem Inkrafttreten dieser Verordnung eine verkürzte Ausbildung beginnen, die vor der erstmaligen Anwendung der Bestimmungen über Qualifikationsverfahren, Ausweise und Titel (Abs. 1) endet, absolvieren sie nach bisherigem Recht und schliessen sie nach bisherigem Recht ab, sofern der Abschluss vor dem 31. Dezember 2029 erfolgt.

<sup>4</sup> Kandidierende, die das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung für Lebensmitteltechnologin oder Lebensmitteltechnologe EFZ nach bisherigem Recht absolviert haben und dieses bis zum 31. Dezember 2029 wiederholen, werden nach bisherigem Recht beurteilt. Auf ihren schriftlichen Antrag hin werden sie nach neuem Recht beurteilt.

### Art. 26           Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 2025 in Kraft.

<sup>7</sup> [AS 2012 6277; 2017 7331 Ziff. I 134 und II 134; 2024 156]

