

# FRUCHTSAFTTECHNIKER



*„Deine Karriere in der Fruchtsaft-Industrie beginnt mit Deiner Ausbildung zur Fachkraft für Fruchtsafttechnik. Mit Deinem Wissen stellen wir auch in Zukunft leckere Fruchtsäfte, Obstweine und Fruchtsaftgetränke her.“*

## FACHKRAFT FÜR FRUCHTSAFTTECHNIK

### Voraussetzungen

- Realschulabschluss oder Abitur

### Ausbildungsinhalte

- Kennenlernen aller wichtigen Schritte der Frucht- und Gemüsesaftherstellung
- Haltbarmachung und Konservierung von flüssigem Obst
- Hygiene, Umweltschutz und Qualitätskontrollen
- Abfülltechniken und Lagerung
- Labor-, Verfahrenstechnik und vieles mehr

**Ausbildungsdauer** 3 Jahre

### Ausbildungsort

- Praxis: Neugreußnig (bei Döbeln)
- Theorie: Rheingau (Blockunterricht)



**WWW.SACHSENOBST/AUSBILDUNG.DE**

# FRUCHTSAFTTECHNIKER

## Tätigkeitsfeld

Die Karriere in der Fruchtsaft-Industrie beginnt für die meisten jungen Leute mit einer je nach Schulabschluss zwei- bis dreijährigen Ausbildung zur Fachkraft für Fruchtsafttechnik. In dieser Zeit lernen sie alle wichtigen Schritte der Herstellung von Frucht- und Gemüsesäften, Fruchtzubereitungen und anderen Fruchtgetränken kennen: Obstkelterung, Filtration, Haltbarmachung, Aromagewinnung, Konzentratherstellung, Rezepturausmischung, Lagerung, automatische Abfüllung, Qualitätskontrolle, Hygiene und Umweltschutz, sowie Kenntnisse über Obst und Gemüse.

## Ausbildungsinhalte

Inhaltsstoffe von Obst und Gemüse - Labor- und Verfahrenstechnik - Technologie der Safterstellung - Abfülltechnik - chemisch-physikalische Technik - Werkstoffkunde - Fachmathematik - Fertigungstechnik - Maschinen- und Anlagentechnik - Wirtschaftskunde - Lebensmittelrecht - EDV / Informatik



**TECHNISCHE BERUFE**