

# Zeugniserläuterung

## 1. Geschützter Titel (de), Beruf

Lebensmittelpraktikerin/Lebensmittelpraktiker mit Berufsattests (BA)

## 2. Übersetzter Titel (en), Profession

Food Production Assistant  
Certificate of Vocational Education and Training

## 3. Profil der beruflichen Tätigkeit

Lebensmittelpraktikerinnen und Lebensmittelpraktiker verfügen über die wichtigsten Grundlagen zum Einlagern und Zwischenlagern von Rohstoffen und Zwischenfabrikaten und zum Verarbeiten dieser zu Nahrungsmitteln und/oder Getränken gemäss den betrieblichen Vorgaben.

Sie wenden Maschinen und Anlagen auftragsgerecht und sicher an. Sie erkennen mangelhafte Funktionsweisen und/oder Qualitätsabweichungen und ergreifen geeignete Massnahmen zur Behebung des Problems oder erstatten Meldung. Sie richten Anlagen und einfachere Produktions- und/oder Verpackungslinien ein, bedienen und überwachen sie gemäss Vorgaben. Dabei beachten sie die Funktion der Anlagen oder Linien, die entsprechende Verfahrenstechnologie und die Verantwortlichkeiten. Sie verstehen den Prozess in den Grundzügen und sind fähig, die Verarbeitungsschritte gemäss den Arbeitsanweisungen selbständig oder im Team auszuführen. Weiter berücksichtigen sie Kontrollpunkte und füllen Qualitätsrapporte aus. Beim Reinigen, Desinfizieren und bei der persönlichen Hygiene halten sie die betrieblichen Richtlinien konsequent ein. Sie sind sich der Gefahren für die persönliche Sicherheit und die eigene Gesundheit bewusst und halten die Vorschriften ein.

## 4. Berufliche Tätigkeitsfelder

Lebensmittelpraktikerinnen und Lebensmittelpraktiker arbeiten in Industriebetrieben unterschiedlicher Grösse und stellen Nahrungsmittel und/oder Getränke her.

## 5. Amtliche Grundlagen des Abschlusses

Nationale Behörde, die für den Erlass des Abschlusses zuständig ist:

- Amt für Berufsbildung und Berufsberatung (ABB), Postplatz 2, 9494 Schaan, Liechtenstein  
Postadresse: Postfach 684, 9490 Vaduz, Liechtenstein  
[www.abb.llv.li](http://www.abb.llv.li); phone: +423 236 72 00; mail: info.abb@llv.li



#### Niveau der Qualifikation (national oder international) des Abschlusses:

- Nationaler Qualifikationsrahmen Berufsbildung: Niveau 3
- Europäischer Qualifikationsrahmen: Niveau 3

#### Bestehensregeln/Notenskala:

6 = sehr gut  
5 = gut  
4 = genügend  
3 = schwach  
2 = sehr schwach  
1 = unbrauchbar

Die Mindestnote zum Bestehen ist eine 4.

#### Rechtsgrundlage:

- Verordnung vom 15. März 2011 über die berufliche Grundbildung Lebensmittelpraktikerin/Lebensmittelpraktiker mit Berufsattest
- Verordnung über den Nationalen Qualifikationsrahmen für Abschlüsse der Berufsbildung vom 27. August 2014 (RS 412.105.1)

## 6. Offiziell anerkannte Wege zur Erlangung des Abschlusses

Die berufliche Grundbildung Lebensmittelpraktikerin/Lebensmittelpraktiker BA dauert 2 Jahre. Die Ausbildung erfolgt mehrheitlich dual, d.h. an den Lernorten Lehrbetrieb und Berufsfachschule. Die Handlungskompetenzen des Berufes werden von der zuständigen Trägerschaft definiert.

- Im Lehrbetrieb werden den Lernenden die praktischen Fertigkeiten des Berufs vermittelt, im Durchschnitt an 4 Tag(en)/Woche.
- In der Berufsfachschule werden Berufskennnisse und Allgemeinbildung vermittelt, im Durchschnitt an 1 Tag(en)/Woche; total 720 Lektionen.

Das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung umfasst folgende Qualifikationsbereiche:

- praktische Arbeit im Umfang von 4 Stunden
- Allgemeinbildung

Zur Berechnung der Gesamtnote zählen die Qualifikationsbereiche sowie die Erfahrungsnote aus der Berufsfachschule.

Andere, gleichwertige Qualifikationsverfahren sind möglich.

#### Nationale Referenzstelle:

Die Zeugniserläuterung stützt sich auf Artikel 4 Absatz 1 der Verordnung über den nationalen Qualifikationsrahmen für Abschlüsse der Berufsbildung (NQFL-BBV). Die Vorlage für diese Zeugniserläuterung wurde vom Europäischen Parlament und Rat empfohlen (Entscheidung Nr. 2241/2004/EG). Die angemessene berufliche Anerkennung von Qualifikationen (Urkunden, Zeugnisse, Abschlüsse, Zertifikate, etc.) verbessern. Sie beschreibt Eigenschaften, Stufe, Zusammenhang, Inhalte sowie Art der Qualifikation, die von der in der Originalurkunde bezeichneten Person erfolgreich abgeschlossen wurde. Diese Zeugniserläuterung ist nur mit der Originalurkunde zu verwenden. Die Zeugniserläuterung ist frei von jeglichen Werturteilen, Äquivalenzaussagen oder Empfehlungen zur Anerkennung.

Weitere Informationen finden sich unter: [www.nqfl.li](http://www.nqfl.li)

