

# Zeugniserläuterung

## 1. Geschützter Titel (de), Beruf

Lebensmitteltechnologin / Lebensmitteltechnologe mit Fähigkeitszeugnis (FZ)

## 2. Übersetzter Titel (en), Profession

Food Technologist  
Diploma of Vocational Education and Training

## 3. Profil der beruflichen Tätigkeit

Lebensmitteltechnologinnen und Lebensmitteltechnologe mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (FZ) - nehmen Rohstoffe und Zwischenprodukte 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

- stellen selbständig qualitativ hochstehende Lebensmittel gemäss betrieblichen Vorgaben und gesetzlichen Vorschriften her, nutzen dazu ihr naturwissenschaftliches Wissen und steuern und kontrollieren den Herstellungsprozess
- steuern und kontrollieren den Abfüll- oder Verpackungsprozess selbständig und ermöglichen mit ihrer Arbeit eine hohe Qualität ihrer Produkte
- 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 - verhalten sich bei ihrer Arbeit vorbildlich in Bezug auf Qualität, Hygiene, Lebensmittelsicherheit, Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz, nachhaltige Ressourcennutzung sowie Unterhalt von Maschinen und Anlagen. Gesetzliche Vorschriften und betriebliche Regelungen setzen sie pflichtbewusst und eigenständig um.

## 4. Berufliche Tätigkeitsfelder

Lebensmitteltechnologinnen und Lebensmitteltechnologe arbeiten in Industriebetrieben unterschiedlicher Grösse und stellen selbständig Nahrungsmittel und/oder Getränke her.

Die beruflichen Tätigkeitsfelder hängen vom gewählten Schwerpunkt ab. Mögliche Schwerpunkte sind:

- Backwaren
- Bier
- Convenience-Produkte
- Fleischerzeugnisse
- Getränke
- Schokolade
- Trockenwaren
- Zuckerwaren



## 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 4
- Europäischer Qualifikationsrahmen: Niveau 4

### 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 19. Februar 2013 über die berufliche Grundbildung Lebensmitteltechnologin/Lebensmitteltechnologe mit Fähigkeitszeugnis
- 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 Lebensmitteltechnologin FZ / Lebensmitteltechnologe FZ dauert 3 Jahre. Die Ausbildung erfolgt mehrheitlich dual, d.h. an den Lernorten Lehrbetrieb, Berufsfachschule und in überbetrieblichen Kursen. Die Handlungskompetenzen des Berufes werden von der zuständigen Trägerschaft definiert.

- Im Lehrbetrieb werden den Lernenden die praktischen Fertigkeiten des Berufs vermittelt, im Durchschnitt an 3 3/4 Tag(en)/Woche.
- In der Berufsfachschule werden Berufskennnisse und Allgemeinbildung vermittelt, im Durchschnitt an 1 1/4 Tag(en)/Woche; total 1320 Lektionen.
- In den überbetrieblichen Kursen werden grundlegende Fertigkeiten vermittelt, welche die Bildung in beruflicher Praxis und die schulische Bildung ergänzen, Dauer der Kurse total 5-10 Tage.

Das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung umfasst folgende Qualifikationsbereiche:

- praktische Arbeit im Umfang von 16-32 Stunden
- Berufskennnisse (schriftlich und/oder mündlich) im Umfang von 3 Stunden
- Allgemeinbildung



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

Andere, gleichwertige Qualifikationsverfahren sind möglich.

**Nationale Referenzstelle:**

AIBA

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)

