



# Berufspr. Jahr für staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerinnen/ Lebensmittelchemiker

– *Chemie ganz nach Ihrem Geschmack*

Staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerinnen/Lebensmittelchemiker beschäftigen sich mit den Inhaltsstoffen, der Analyse und rechtlichen Beurteilung von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen. Teil der Ausbildung ist ein berufspraktisches Jahr, in dem die im Rahmen des Studiums erworbenen analytischen, methodischen und rechtlichen Kenntnisse angewendet und weiter vertieft werden. Mögliche Arbeitsgebiete in diesem Beruf sind Handelslaboratorien, die Lebensmittelindustrie, Forschungseinrichtungen und zuständige Behörden der amtlichen Lebensmittelkontrolle.

### Typische Aufgaben: Staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerinnen und Lebensmittelchemiker

- sind verantwortlich für die Organisation, Durchführung und Qualitätssicherung der Untersuchung von Lebensmitteln, Kosmetischen Mitteln, Bedarfsgegenständen sowie Tabakerzeugnissen.
- legen Untersuchungsziele fest und erstellen Kriterien für die Probenanforderung in den verschiedenen Ausbildungsbereichen.
- beurteilen Erzeugnisse des Lebensmittel- und Futtermittel-Gesetzbuches auf Grundlage der rechtlich geltenden Vorschriften.
- hospitieren bei einer Lebensmittelüberwachungsbehörde, wo sie amtliche Lebensmittelüberwachungen durchführen und an Betriebskontrollen sowie ggf. an Gerichtsterminen teilnehmen.
- besuchen ausbildungsbegleitende Fachseminare.

### Dieser Beruf ist für Sie geeignet, wenn Sie

- den zweiten Prüfungsabschnitt des Staatsexamens für Lebensmittelchemikerinnen/Lebensmittelchemiker oder ein Hochschulstudium der Lebensmittelchemie mit einem Diplom/Master abgeschlossen haben.
- kommunikations- und teamfähig sind.
- Leistungsbereitschaft und Verantwortungsbewusstsein mitbringen.

### Dauer des Vorbereitungsdienstes

Ein Jahr

### Höhe der Vergütung (brutto)\*

- 1. Halbjahr: 790,- €
- 2. Halbjahr: 1.050,- €

\*zur Orientierung