



Süßwarentechnologe

Aufgaben Süßwarentechnologen beschicken, steuern und überwachen Anlagen, in denen Schokolade, Bonbons, Backwaren, Speiseeis und sonstige Knabberartikel produziert werden. Sie sind an allen Arbeitsschritten beteiligt: von der Aufbereitung der Rohstoffe bis zur Verpackung der Ware. Sie garantieren die gleichbleibende Qualität der Produkte, entnehmen dafür Proben und testen sie.

Ausbildung Die Lehre dauert drei Jahre und wird zu rund 60 Prozent von Schülern gewählt, die einen mittleren Schulabschluss mitbringen. Etwa 30 Prozent haben das Abitur. Gute Noten in Mathematik, Biologie und Chemie helfen. Die Vergütung während der Ausbildung beläuft sich im ersten Jahr auf rund 700 Euro und kann im dritten Lehrjahr auf etwa 1000 Euro ansteigen. *apa*