


AUSBILDUNG · LABORARBEIT FÜR SICHERE LEBENSMITTEL

Lebensmitteltechnische/r Assistent/in

Willst du wissen, was wirklich in deinem Essen steckt? Dann schau dir die Ausbildung zum/zur Lebensmitteltechnischen Assistent/in an. Kurz heißt der Beruf LTA. Du arbeitest in Laboren und Produktionsstätten. Dort prüfst du Rohstoffe und fertige Lebensmittel. Du überwachst die Herstellung und achtest auf Hygiene. So sorgst du dafür, dass Lebensmittel sicher und hochwertig sind und aktuellen Standards entsprechen. Du brauchst Interesse an Naturwissenschaften, Genauigkeit und Verantwortungsbewusstsein. Hier erfährst du, was du als Lebensmitteltechnische/r Assistent/in machst, wie die Ausbildung abläuft, was du mitbringen solltest und welche Wege dir danach offenstehen.



**in der Regel 2
Jahre**
Dauer



**schulisch,
Lebensmittelhandwerk**
Ausbildung



**keine
Vergütung**
1. Jahr



i. d. R. MSA
Schulabschluss



B2
Deutsch empfohlen

PASST DAS ZU MIR?

Wie gut muss mein Deutsch sein?

B2

Damit kommst du gut durch Berufsschule und Prüfung.

Was macht ein/e Lebensmitteltechnische/r Assistent/in?

Dein Alltag besteht aus Laborarbeit, Prozesskontrolle und Qualitätssicherung. Du arbeitest genau und brauchst naturwissenschaftliches Verständnis. Das sind deine wichtigsten Aufgaben:

Welche Aufgaben hast du im Arbeitsalltag?

Analysen im Labor

Du entnimmst Proben von Rohstoffen, Halbfertigprodukten und fertigen Lebensmitteln. Du untersuchst sie mit chemischen, physikalischen und mikrobiologischen Methoden. Du prüfst zum Beispiel pH-Wert, Fettgehalt, Konsistenz oder Keimbelastung.

Messen und Dokumentieren

Du führst Messreihen durch, wertest die Ergebnisse aus und dokumentierst alle Daten genau. So bleibt jedes Produkt rückverfolgbar.

Hygiene überwachen

Du kontrollierst, ob Produktion und Labor die Hygienevorschriften einhalten. Du prüfst die Sauberkeit von Anlagen, Geräten und Personal.

Entwicklung unterstützen

Du hilfst bei neuen Produkten und besseren Rezepturen. Du testest neue Zutaten und Herstellungsverfahren.

Sensorisch prüfen

Du beurteilst Geschmack, Geruch, Aussehen und Konsistenz von Lebensmitteln.

Prozesse kontrollieren

Du überwachst, ob Rezepturen und Verfahren eingehalten werden. Wenn nötig, stellst du nach.

Geräte pflegen

Du kalibrierst, wartest und reinigst die Laborgeräte, damit sie zuverlässig messen.

Wo arbeitest du als Lebensmitteltechnische/r Assistent/in?

Du arbeitest meist in Laboren und Produktionshallen von Lebensmittelunternehmen. Auch Forschungseinrichtungen und Untersuchungsämter brauchen dich. Mit wissenschaftlicher Genauigkeit sorgst du dafür, dass Lebensmittel hohen Ansprüchen genügen. Deine Arbeit schützt die Gesundheit von Verbraucher/innen.

Wie läuft die Ausbildung zum/zur Lebensmitteltechnischen Assistent/in ab?

Wie lange dauert die Ausbildung?

Die Ausbildung ist schulisch. Du machst sie an einer Berufsfachschule oder einem beruflichen Gymnasium. Sie dauert in der Regel 2 bis 3 Jahre. Du hast viel Theorie und übst im Labor, oft auch an Pilotanlagen.

Was lernst du in Betrieb und Berufsschule?

Das lernst du unter anderem:

Chemie und Biologie

Du lernst, wie Lebensmittel zusammengesetzt sind, welche biochemischen Prozesse ablaufen und welche Rolle Mikroorganismen spielen.

Verfahrenstechnik

Du lernst Prozesse wie Fermentation, Trocknung, Sterilisation und Kühlen kennen.

Mikrobiologie und Hygiene

Du weist Mikroorganismen nach und verstehst, warum Hygiene für die Lebensmittelsicherheit so wichtig ist.

Mathematik und Statistik

Damit wertest du Messdaten aus.

Lebensmittelkunde

Du beschäftigst dich mit Eigenschaften, Verarbeitung und Inhaltsstoffen von Lebensmittelgruppen wie Milchprodukten, Fleisch, Backwaren und Getränken.

Qualitätsmanagement

Du lernst Qualitätssicherungssysteme wie HACCP sowie lebensmittelrechtliche Vorschriften und Normen kennen.

Analysen

Du arbeitest sicher mit Laborgeräten wie Spektrometern und Chromatographen und führst Versuche durch.

Welche Voraussetzungen brauchst du als Lebensmitteltechnische/r Assistent/in?

Was solltest du mitbringen?

- einen mittleren Schulabschluss oder Abitur
- großes Interesse an Naturwissenschaften, vor allem an Chemie und Biologie
- eine sorgfältige und verantwortungsbewusste Arbeitsweise
- analytisches Denken
- Geduld und Konzentration
- technisches Verständnis für Laborgeräte und Anlagen

- gute Noten in Mathematik, Chemie und Biologie sind von Vorteil

Was verdienst du in der Ausbildung?

Gibt es eine Ausbildungsvergütung?

Die Ausbildung ist schulisch. Deshalb bekommst du in der Regel keine Ausbildungsvergütung.

Passt die Ausbildung zum/zur Lebensmitteltechnischen Assistent/in zu dir?

Du stehst gern im Labor und willst genau wissen, wie Dinge funktionieren? Dann lohnt sich ein genauer Blick. Das spricht für die Ausbildung:

Interesse an Lebensmitteln

Du arbeitest jeden Tag mit Lebensmitteln und ihrer Verarbeitung.

Teamarbeit

Im Labor und in der Produktion arbeitest du eng mit Lebensmitteltechnolog/innen und Laborant/innen zusammen.

Sinnvolle Arbeit

Du trägst direkt zur Sicherheit und Qualität von Lebensmitteln bei.

Geschick und Blick fürs Detail

Deine Arbeit verlangt Präzision. Kleine Abweichungen fallen dir auf.

Lust auf Neues

Der Beruf ist abwechslungsreich. Du lernst regelmäßig dazu.

VOM HOBBY ZUM BERUF



Welche Hobbys passen zur Ausbildung als Lebensmitteltechnische/r Assistent/in?

Was du als Lebensmitteltechnische/r Assistent/in jeden Tag machst, kennst du vielleicht schon aus deiner Freizeit. Wer beim Backen Zutaten genau abwägt, mit Freund/innen Blindverkostungen macht oder in der Bio-AG mit Hefe experimentiert, zeigt Betrieben Sorgfalt und Neugier. Wer im Nebenjob in einer Küche auf Hygiene achtet oder im Basketballteam spielt, beweist Verantwortung und Teamgeist. Wenn dich die Produktion an großen Anlagen reizt, schau dir **Fachkraft Lebensmitteltechnik** an. Für Proben aus Feld und Stall passt **Agrarwirtschaftlich-technische/r Assistent/in**.

AUS DIESEM BERUFSPROFIL ABGELEITET

Passt gut, wenn du gern ...

- ✓ beim Backen Zutaten genau abwiegst **Genauigkeit**
- ✓ Blindverkostungen mit Freund/innen machst **Feiner Geschmack**
- ✓ in der Bio-AG Experimente mit Hefe machst **Neugier**
- ✓ im Nebenjob in einer Küche auf Hygiene achtest **Verantwortung**
- ✓ im Basketballteam regelmäßig spielst **Teamgeist**

Im Kästchen: Das lesen Ausbildungsbetriebe daraus, wenn das Hobby in deiner Bewerbung steht.

Welche Karriere ist nach der Ausbildung möglich?

Die Lebensmittelindustrie stellt hohe Ansprüche an Qualität und Sicherheit. Deshalb werden gut ausgebildete LTA gebraucht. Hier kannst du arbeiten:

- in der Lebensmittelproduktion, von kleinen Manufakturen bis zu großen Konzernen
- in Laboren der Lebensmittelanalytik, zum Beispiel in Chemischen und Veterinäruntersuchungsämtern
- in Forschung und Entwicklung an Hochschulen und Forschungsinstituten
- bei Herstellern von Zusatzstoffen und Aromen
- in der Qualitätssicherung
- in Hygiene- und Umweltlaboren

Welche Weiterbildungen gibt es?

So kannst du dich weiterentwickeln:

Techniker/in

Als Staatlich geprüfte/r Techniker/in für Lebensmitteltechnik, Chemietechnik oder Biotechnologie übernimmst du Aufgaben in Produktentwicklung, Prozessoptimierung oder Qualitätsmanagement.

Laborleiter/in

Mit Erfahrung leitest du ein Labor oder eine Abteilung der Qualitätssicherung.

Spezialisierung

zum Beispiel auf Mikrobiologie, Chromatographie, bestimmte Produktgruppen oder Qualitätsstandards

Studium

Mit Hochschulzugangsberechtigung kannst du Lebensmitteltechnologie, Ökotrophologie, Biotechnologie oder Chemie studieren.

KURZ GESAGT

Fazit: Hinter den Kulissen der Lebensmittelindustrie

Als Lebensmitteltechnische/r Assistent/in verbindest du naturwissenschaftliche Neugier mit praktischer Laborarbeit. Du trägst Verantwortung für sichere und hochwertige Lebensmittel. Die Ausbildung ist schulisch und dauert in der Regel 2 bis 3 Jahre. Danach kannst du dich spezialisieren, Techniker/in werden oder studieren.

Neugierig geworden? Informiere dich bei Berufsfachschulen und beruflichen Gymnasien in deiner Region über freie Plätze und Bewerbungsfristen.

Mehr Ausbildungsberufe aus diesem Bereich findest du unter Lebensmittelhandwerk.



Heiko Wohlgemuth

Gründer von karrieremag.de

„Kein Ausbildungsplatz in Deutschland soll unbesetzt bleiben.“



Betriebe in deiner Nähe

Ausbildungsbetriebe direkt um die Ecke finden.

dein-ausbildungsplatz.de



Das ganze Profil online

Mit verwandten Berufen und Bewerbungstipps.

karrieremag.de

Stand: 12.10.2026 · Quellen: dein-ausbildungsplatz.de, BERUFENET der Bundesagentur für Arbeit, Tarifinformationen von Bund und Ländern (u. a. BMAS, WSI-Tarifarchiv). Inhalte: karrieremag.de