

Der Ausbildungskompass bietet detaillierte Informationen über die Bildungsmöglichkeiten und Ausbildungseinrichtungen in Österreich. Informieren Sie sich unter www.ausbildungskompass.at.

Lehre Obst- und GemüsekonserviererIn

INHALT

Kurzinfo.....	1
Ausbildungsbeschreibung.....	2
Ausbildungsinstitute.....	2
Berufe nach Abschluss.....	2
Zusatzinfo.....	2
Impressum.....	3

KURZINFO

Die Lehrausbildung (= duale Ausbildung) erfolgt überwiegend in einem Betrieb (Lehrbetrieb). Etwa 20 % der Ausbildungszeit verbringen die Lehrlinge in der Berufsschule. Im Lehrbetrieb erlernt der Lehrling den gewählten Beruf anhand der praktischen Arbeit. In der Berufsschule wird das Allgemeinwissen vertieft und theoretisches Hintergrundwissen für den gewählte Beruf vermittelt.

Ausbildungsart	Lehre
Dauer	2 Jahre
NQR Level	4
Form	Dual
Voraussetzungen	Erfüllung der 9-jährigen Schulpflicht
Zielgruppe	Jugendliche mit erfüllter Schulpflicht, meist im Alter von 15 bis 19 Jahren
Abschluss	<p>Lehrabschlussprüfung (LAP)</p> <p>Hier finden Sie nur die aktuellen Zeugniserläuterungen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zeugniserläuterung DE • Zeugniserläuterung EN
Berechtigung	<ul style="list-style-type: none"> • Ausübung des erlernten Berufes • Zugang zu Werkmeisterschulen und Meisterprüfungen im jeweiligen Fachbereich • Möglichkeit der selbstständigen Berufsausübung im Fachbereich gemäß Gewerbeordnung <p>Umfassende Informationen zur Gewerbeordnung einschließlich der Zugangsvoraussetzungen findet man z. B. im Portal der Wirtschaftskammer Österreich unter https://www.wko.at/gewerberecht/informationen-gewerbeausuebung.</p>

Gruppe	<p>Lehre:</p> <p>Die Lehre ist eine duale Berufsausbildung, die sehr praxisorientiert überwiegend in einem Betrieb und zu einem kleineren Teil in der Berufsschule erfolgt. Im Lehrbetrieb erlernt der Lehrling den gewählten Beruf anhand der praktischen Arbeit. In der Berufsschule wird das Allgemeinwissen vertieft und theoretisches Hintergrundwissen für den gewählte Beruf vermittelt.</p> <p>Mit dem Modell "Lehre mit Matura" können Lehrlingen bereits während ihrer Lehrausbildung die Matura (Berufsreifeprüfung) ablegen.</p>
--------	--

AUSBILDUNGSBESCHREIBUNG

Im Lehrberuf Obst- und GemüsekonserviererIn lernen die Lehrlinge unter anderem wie sie:

- die Qualität des Obstes und Gemüses kontrollieren
- Rezepturen entwickeln
- Konservierungstechnik auswählen
- Steuerungsdaten für das Waschen, Zerkleinern etc. in die Produktionsanlagen eingeben
- Maschinen und Anlagen reinigen und überwachen

Mit erfolgreicher Lehrabschlussprüfung sind die Lehrabsolventen/-absolventinnen berechtigt die Berufsbezeichnung "Obst- und GemüsekonserviererIn" zu tragen.

AUSBILDUNGSINSTITUTE

Steiermark

Landesberufsschule Bad Gleichenberg

Adresse: 8344Bad Gleichenberg, Mailandbergstraße16
Telefon: +43 (0)3159 22 11
Fax: +43 (0)3159 22 11-40
Email: lbsgleichenb@stmk.gv.at
Webseite: <https://www.berufsschulen.steiermark.at/>

BERUFE NACH ABSCHLUSS

- [Obst- und GemüsekonserviererIn](#)

ZUSATZINFO

Möglichkeit zur Berufsreifeprüfung (Lehre mit Matura, Berufsmatura)

IMPRESSUM

Für den Inhalt verantwortlich:

Arbeitsmarktservice
Dienstleistungsunternehmen des öffentlichen Rechts
Treustraße 35-43
1200 Wien
E-Mail: ams.abi@ams.at

Stand der PDF-Generierung: 03.06.26

Die aktuelle Fassung der Ausbildungsinformationen ist im Internet unter www.ausbildungskompass.at verfügbar!