

# Liechtensteinisches Landesgesetzblatt

Jahrgang 2025

Nr. 200

ausgegeben am 11. März 2025

---

## Verordnung

vom 25. Februar 2025

### über die berufliche Grundbildung Lebensmittelpraktikerin/Lebensmittelpraktiker (BA)<sup>1</sup>

Aufgrund von Art. 26 des Berufsbildungsgesetzes (BBG) vom 13. März 2008, LGBl. 2008 Nr. 103, in der geltenden Fassung, verordnet die Regierung:

#### I. Gegenstand und Dauer

##### Art. 1

##### *Berufsbild*

1) Lebensmittelpraktikerinnen/Lebensmittelpraktiker beherrschen namentlich die folgenden Tätigkeiten und zeichnen sich durch folgende Kenntnisse, Fähigkeiten und Haltungen aus:

- a) Sie bedienen Anlagen für die Produktion von hochwertigen Lebensmitteln oder Getränken im Auftrag einer vorgesetzten Person.
- b) Sie führen ihre Aufträge gewissenhaft, genau und ressourcenschonend aus; dabei setzen sie die Vorgaben in Bezug auf Qualität, Hygiene, Umweltschutz und Arbeitssicherheit zuverlässig um; sie kommunizieren mit dem Team und instruieren das Personal.

---

<sup>1</sup> 21417 Lebensmittelpraktikerin/Lebensmittelpraktiker

- c) Sie verfügen über Basiskenntnisse im Bereich der Lebensmittel- und Getränketechnologie und sind in der Lage Produktequalitätsabweichungen und Störungen an der Produktionsanlage frühzeitig zu erkennen.

#### Art. 2

##### *Dauer und Beginn*

- 1) Die berufliche Grundbildung dauert zwei Jahre.
- 2) Der Beginn der beruflichen Grundbildung richtet sich nach dem Schuljahr der zuständigen Berufsfachschule.

## II. Ziele und Anforderungen

#### Art. 3

##### *Grundsätze*

- 1) Die Ziele und die Anforderungen der beruflichen Grundbildung werden in Form von Handlungskompetenzen, gruppiert nach Handlungskompetenzbereichen, festgelegt.
- 2) Beim Aufbau der Handlungskompetenzen arbeiten alle Lernorte zusammen. Sie koordinieren die Inhalte der Ausbildung und der Qualifikationsverfahren.

#### Art. 4

##### *Handlungskompetenzen*

- 1) Die Ausbildung umfasst in den folgenden Handlungskompetenzbereichen die nachstehenden Handlungskompetenzen:
  - a) Vorbereiten und Koordinieren der Produktion:
    1. Arbeitsplatz für die Produktion von Lebensmitteln oder Getränken einrichten;
    2. Produktionsauftrag entgegennehmen und erläutern;
    3. Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe, Pack- und Verbrauchsmaterial für die Produktion bereitstellen und kontrollieren;

4. Lebensmittel- oder Getränkeproduktionsanlage einrichten;
  5. Produktionsmitarbeitende an der Anlage instruieren;
- b) Führen einer Produktionsanlage:
1. Anlage für die Produktion von Lebensmitteln oder Getränken einfahren;
  2. Produktionsprozess von Lebensmitteln oder Getränken kontrollieren und dokumentieren;
  3. Produktionsprozess von Lebensmitteln oder Getränken überwachen und steuern;
  4. Anlage für die Produktion von Lebensmitteln oder Getränken ausfahren;
- c) Abschliessen der Produktion:
1. Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe, Halbfabrikate und Endprodukte einlagern;
  2. Lebensmittel oder Getränke für weitere Prozesse freigeben;
  3. Arbeitsplatz und Produktionsanlage reinigen;
  4. Produktionsdaten in betriebliche Systeme eingeben;
  5. Nebenprodukte und Abfälle der Lebensmittel- oder Getränkeproduktion für die Wiederverwertung oder Entsorgung trennen;
- d) Optimieren einer Produktionsanlage:
1. einfache Störungen an einer Produktionsanlage beheben;
  2. Verbesserungsmöglichkeiten einer Produktionsanlage im Team erarbeiten.

### **III. Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Umweltschutz und nachhaltige Entwicklung**

#### Art. 5

1) Die Anbieter der Bildung geben den Lernenden zu Beginn und während der Bildung Vorschriften und Empfehlungen zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz und zum Umweltschutz, insbesondere zur Gefahren- und Sicherheitskommunikation in diesen drei Bereichen, ab und erklären sie ihnen.

2) Diese Vorschriften und Empfehlungen werden an allen Lernorten vermittelt und in den Qualifikationsverfahren berücksichtigt.

3) Die berufsspezifischen Aspekte für eine nachhaltige Entwicklung werden an allen Lernorten vermittelt.

4) Gemäss Art. 12 ArGV V können die Lernenden entsprechend ihrem Ausbildungsstand für die in Anhang 2 zum Bildungsplan aufgeführten Arbeiten herangezogen werden.

5) Voraussetzung für einen Einsatz nach Abs. 4 ist, dass die Lernenden entsprechend den erhöhten Gefährdungen ausgebildet, angeleitet und überwacht werden; diese besonderen Vorkehrungen werden in Anhang 2 zum Bildungsplan als begleitende Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes festgelegt.

## **IV. Umfang der Bildung an den einzelnen Lernorten und Unterrichtssprache**

### **Art. 6**

#### *Bildung in beruflicher Praxis*

Die Bildung in beruflicher Praxis im Betrieb umfasst über die ganze Dauer der beruflichen Grundbildung im Durchschnitt vier Tage pro Woche.

### **Art. 7**

#### *Berufsfachschule*

1) Der obligatorische Unterricht an der Berufsfachschule umfasst 720 Lektionen. Diese teilen sich gemäss nachfolgender Tabelle auf:

Unterricht	1. Lehr- jahr	2. Lehr- jahr	Total
a) Berufskennnisse			
- Vorbereiten und Koordinieren der Produktion	70	70	140
- Führen einer Produktionsanlage Abschliessen der Produktion	90	90	180
- Optimieren einer Produktionsanlage	40	40	80
<b>Total Berufskennnisse</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>400</b>
b) Allgemeinbildung	120	120	240
c) Sport	40	40	80
<b>Total Lektionen</b>	<b>360</b>	<b>360</b>	<b>720</b>

2) Bei den Lektionenzahlen sind geringfügige Verschiebungen zwischen den Lehrjahren innerhalb des gleichen Handlungskompetenzbereichs in Absprache mit dem Amt für Berufsbildung und Berufsberatung und den zuständigen Organisationen der Arbeitswelt möglich. Das Erreichen der vorgegebenen Bildungsziele muss in jedem Fall gewährleistet sein.

3) Für die Allgemeinbildung gilt die Verordnung über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung.

4) Unterrichtssprache ist die Landessprache. Die Regierung kann neben dieser Unterrichtssprache andere Unterrichtssprachen zulassen.

5) Zweisprachiger Unterricht in der Landessprache und in einer Fremdsprache ist empfohlen.

## V. Bildungsplan

### Art. 8

1) Mit dem Inkrafttreten dieser Verordnung liegt ein Bildungsplan der zuständigen Organisation der Arbeitswelt vor.

2) Der Bildungsplan hat folgenden Inhalt:

a) Er enthält das Qualifikationsprofil; dieses besteht aus:

1. dem Berufsbild;

2. der Übersicht über die Handlungskompetenzbereiche und die Handlungskompetenzen;

3. dem Anforderungsniveau des Berufs.

- b) Er führt die Inhalte der Grundbildung sowie die Bestimmungen zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz und zum Umweltschutz aus.
- c) Er bestimmt, an welchen Lernorten welche Handlungskompetenzen vermittelt und gelernt werden.

3) Dem Bildungsplan angefügt ist das Verzeichnis der Instrumente zur Sicherstellung und Umsetzung der beruflichen Grundbildung sowie zur Förderung der Qualität mit Angabe der Bezugsquelle.

## **VI. Fachliche Anforderungen an die Berufsbildnerinnen/Berufsbildner und Höchstzahl der Lernenden im Betrieb**

### Art. 9

#### *Fachliche Anforderungen an Berufsbildnerinnen/Berufsbildner*

Die fachlichen Anforderungen an eine Berufsbildnerin/einen Berufsbildner erfüllt, wer über eine der folgenden Qualifikationen verfügt:

- a) Lebensmitteltechnologin/Lebensmitteltechnologe mit mindestens zwei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- b) Brau- und Getränketechnologin/Brau- und Getränketechnologe mit mindestens zwei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- c) Fähigkeitszeugnis eines verwandten Berufs mit den notwendigen Berufskennnissen im Bereich des jeweiligen Berufs und mit mindestens drei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- d) einschlägiger Abschluss der höheren Berufsbildung mit mindestens zwei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- e) einschlägiger Hochschulabschluss mit mindestens zwei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet.

### Art. 10

#### *Höchstzahl der Lernenden*

1) Betriebe, die eine Berufsbildnerin/einen Berufsbildner zu 100 % oder zwei Berufsbildnerinnen/Berufsbildner zu je mindestens 60 % beschäftigen, dürfen eine lernende Person ausbilden.

2) Mit jeder zusätzlichen Beschäftigung einer Fachkraft zu 100 % oder von zwei Fachkräften zu je mindestens 60 % darf eine weitere lernende Person im Betrieb ausgebildet werden.

3) Als Fachkraft gilt, wer im Fachbereich der lernenden Person über ein Fähigkeitszeugnis, ein Berufsattest oder über eine gleichwertige Qualifikation verfügt.

4) In Betrieben, die nur eine lernende Person ausbilden dürfen, kann eine zweite lernende Person ihre Bildung beginnen, wenn die erste in das letzte Jahr der beruflichen Grundbildung eintritt.

5) In besonderen Fällen kann das Amt für Berufsbildung und Berufsberatung einem Betrieb, der seit mehreren Jahren Lernende mit überdurchschnittlichem Erfolg ausgebildet hat, die Überschreitung der Höchstzahl der Lernenden bewilligen.

## **VII. Lerndokumentation, Bildungsbericht und Leistungsdokumentation**

### Art. 11

#### *Lerndokumentation*

1) Die lernende Person führt während der Bildung in beruflicher Praxis eine Lerndokumentation, in der sie laufend alle wesentlichen Arbeiten im Zusammenhang mit den zu erwerbenden Handlungskompetenzen festhält.

2) Mindestens einmal pro Semester kontrolliert und unterzeichnet die Berufsbildnerin/der Berufsbildner die Lerndokumentation und bespricht sie mit der lernenden Person.

### Art. 12

#### *Bildungsbericht*

1) Die Berufsbildnerin/der Berufsbildner hält am Ende jedes Semesters den Bildungsstand der lernenden Person in einem Bildungsbericht fest. Sie oder er stützt sich dabei auf die Leistungen in der beruflichen Praxis und auf Rückmeldungen über die Leistungen in der Berufsfachschule. Sie oder er bespricht den Bildungsbericht mit der lernenden Person.

2) Die Berufsbildnerin/der Berufsbildner und die lernende Person vereinbaren wenn nötig Massnahmen zum Erreichen der Bildungsziele und setzen dafür Fristen. Sie halten die getroffenen Entscheide und vereinbarten Massnahmen schriftlich fest.

3) Die Berufsbildnerin/der Berufsbildner überprüft die Wirkung der vereinbarten Massnahmen nach der gesetzten Frist und hält den Befund im nächsten Bildungsbericht fest.

4) Werden trotz der vereinbarten Massnahmen die Ziele nicht erreicht oder ist der Ausbildungserfolg gefährdet, so teilt die Berufsbildnerin/der Berufsbildner dies den Vertragsparteien und dem Amt für Berufsbildung und Berufsberatung schriftlich mit.

#### Art. 13

##### *Leistungsdokumentation in der Berufsfachschule*

Die Berufsfachschule dokumentiert die Leistungen der lernenden Person in den unterrichteten Handlungskompetenzbereichen und in der Allgemeinbildung und stellt ihr am Ende jedes Semesters ein Zeugnis aus.

## VIII. Qualifikationsverfahren

#### Art. 14

##### *Zulassung*

Zu den Qualifikationsverfahren wird zugelassen, wer die berufliche Grundbildung absolviert hat:

- a) nach den Bestimmungen dieser Verordnung;
- b) in einer dafür anerkannten Bildungsinstitution; oder
- c) ausserhalb eines geregelten Bildungsgangs und:
  1. die nach Art. 46 Abs. 3 BBG erforderliche Erfahrung erworben hat;
  2. von dieser beruflichen Erfahrung mindestens zwei Jahre im Bereich der Lebensmittelpraktikerin/des Lebensmittelpraktikers erworben hat; und
  3. glaubhaft macht, den Anforderungen des Qualifikationsverfahrens gewachsen zu sein.

## Art. 15

*Gegenstand*

In den Qualifikationsverfahren ist nachzuweisen, dass die Handlungskompetenzen nach Art. 4 erworben wurden.

## Art. 16

*Umfang und Durchführung des Qualifikationsverfahrens mit Abschlussprüfung*

1) Im Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung werden die Handlungskompetenzen in den nachstehenden Qualifikationsbereichen wie folgt geprüft:

- a) Praktische Arbeit, als vorgegebene praktische Arbeit (VPA) im Umfang von sechseinhalb Stunden; dafür gilt Folgendes:
1. Dieser Qualifikationsbereich wird gegen Ende der beruflichen Grundbildung geprüft.
  2. Die lernende Person muss zeigen, dass sie fähig ist, die geforderten Tätigkeiten fachlich korrekt sowie bedarfs- und situationsgerecht auszuführen.
  3. Die Lerndokumentation darf als Hilfsmittel verwendet werden.
  4. Der Qualifikationsbereich umfasst die folgenden Handlungskompetenzbereiche sowie das Fachgespräch im Umfang von 30 Minuten mit den nachstehenden Gewichtungen:

<b>Position</b>	<b>Handlungskompetenzbereiche</b>	<b>Gewichtung</b>
1	Vorbereiten und Koordinieren der Produktion Abschliessen der Produktion	30 %
2	Führen einer Produktionsanlage Optimieren einer Produktionsanlage	50 %
3	Fachgespräch	20 %

- b) Allgemeinbildung: Dieser Qualifikationsbereich richtet sich nach der Verordnung über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung.

2) In jedem Qualifikationsbereich beurteilen mindestens zwei Prüfungsexpertinnen/Prüfungsexperten die Leistungen.

## Art. 17

*Bestehen, Notenberechnung, Notengewichtung*

1) Das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung ist bestanden, wenn:

- a) der Qualifikationsbereich "praktische Arbeit" mindestens mit der Note 4 bewertet wird; und
- b) die Gesamtnote mindestens 4 beträgt.

2) Die Gesamtnote ist das auf eine Dezimalstelle gerundete Mittel aus der Summe der gewichteten Noten der einzelnen Qualifikationsbereiche der Abschlussprüfung und der gewichteten Erfahrungsnote; dabei gilt folgende Gewichtung:

- a) praktische Arbeit: 50 %;
- b) Allgemeinbildung: 20 %;
- c) Erfahrungsnote: 30 %.

3) Die Erfahrungsnote ist das auf eine ganze oder halbe Note gerundete Mittel aus der Summe der vier Semesterzeugnisnoten für den Unterricht in den Berufskennnissen.

4) Erfolgte die Zulassung zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung gestützt auf Art. 14 Bst. c in Verbindung mit Art. 46 Abs. 3 BBG, so entfällt die Erfahrungsnote; in diesem Fall werden für die Berechnung der Gesamtnote die einzelnen Noten wie folgt gewichtet:

- a) praktische Arbeit: 80 %;
- b) Allgemeinbildung: 20 %.

## Art. 18

*Wiederholungen*

1) Wiederholungen von Qualifikationsverfahren sind höchstens zweimal möglich.

2) Muss ein Qualifikationsbereich wiederholt werden, so ist er in seiner Gesamtheit zu wiederholen.

3) Wird die Abschlussprüfung ohne erneuten Besuch des Unterrichts in den Berufskennnissen wiederholt, so wird die bisherige Erfahrungsnote beibehalten. Wird der Unterricht in den Berufskennnissen während mindestens zwei Semestern wiederholt, so zählen für die Berechnung der Erfahrungsnote nur die neuen Noten.

## **IX. Ausweise und Titel**

### Art. 19

#### *Berufsattest*

1) Wer ein Qualifikationsverfahren erfolgreich durchlaufen hat, erhält das Berufsattest (BA).

2) Das Berufsattest berechtigt, den gesetzlich geschützten Titel "Lebensmittelpraktikerin"/"Lebensmittelpraktiker" zu führen.

3) Ist das Berufsattest mittels Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung erworben worden, so werden im Notenausweis aufgeführt:

- a) die Gesamtnote;
- b) die Noten jedes Qualifikationsbereichs der Abschlussprüfung sowie, unter dem Vorbehalt von Art. 17 Abs. 4, die Erfahrungsnote.

## **X. Qualitätsentwicklung und Organisation**

### Art. 20

#### *Kommission für Berufsentwicklung und Qualität*

Die Regierung kann eine Kommission bestimmen, der die Förderung der Berufsentwicklung und die Sicherstellung der Qualität der Grundbildung für Lebensmitteltechnologieberufe obliegt.

## **XI. Übergangs- und Schlussbestimmungen**

### Art. 21

#### *Aufhebung bisherigen Rechts*

Die Verordnung vom 15. März 2011 über die berufliche Grundbildung Lebensmittelpraktikerinnen/Lebensmittelpraktiker mit Berufsattest (BA), LGBL 2011 Nr. 108, in der geltenden Fassung, wird aufgehoben.

Art. 22

*Übergangsbestimmungen*

1) Die Bestimmungen über Qualifikationsverfahren, Ausweise und Titel (Art. 14 bis 19) kommen ab dem 1. Januar 2027 zur Anwendung.

2) Lernende, die ihre Ausbildung als Lebensmittelpraktikerin/Lebensmittelpraktiker vor dem Inkrafttreten dieser Verordnung begonnen haben, schliessen sie nach bisherigem Recht ab, sofern der Abschluss vor dem 31. Dezember 2028 erfolgt.

3) Lernende, die nach dem Inkrafttreten dieser Verordnung eine verkürzte Ausbildung beginnen, die vor der erstmaligen Anwendung der Bestimmungen über Qualifikationsverfahren, Ausweise und Titel (Abs. 1) endet, absolvieren sie nach bisherigem Recht und schliessen sie nach bisherigem Recht ab, sofern der Abschluss vor dem 31. Dezember 2028 erfolgt.

4) Kandidierende, die das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung für Lebensmittelpraktikerin/Lebensmittelpraktiker nach bisherigem Recht absolviert haben und dieses bis zum 31. Dezember 2028 wiederholen, werden nach bisherigem Recht beurteilt. Auf ihren schriftlichen Antrag hin werden sie nach neuem Recht beurteilt.

Art. 23

*Inkrafttreten*

Diese Verordnung tritt am 1. April 2025 in Kraft.

Fürstliche Regierung:  
gez. *Dr. Daniel Risch*  
Fürstlicher Regierungschef