berufsberatung
.ch

Müller EFZ
Müllerin EFZ

Nahrung | Landwirtschaft

Als Müllerin oder Müller verarbeitest du Getreide zu Mehl, Griess, Flocken oder Tierfutter. Du bedienst Maschinen und elektronische Anlagen. Du überwachst den Mahlprozess, um die Qualität sicherzustellen und stellst die Maschinen je nach Getreidesorte ein.

Aufgaben

Rohstoffe lagern

- Getreidelieferungen annehmen, zum Beispiel Weizen, Gerste, Hafer, Mais oder Reis
- Lieferungen überprüfen, etwa Gewicht, Feuchtigkeit, Aussehen und Geruch
- Getreide sortieren, entladen, wiegen, reinigen und lagern
- Getreide trocken, wenn nötig

Mehl oder Tierfutter herstellen

- Getreide je nach Endprodukt mischen
- Getreide mit Maschinen wie Separatoren oder Entsteinern reinigen, um beschädigte Körner und Fremdkörper wie Steine oder Staub zu entfernen
- Mahl-, Zerkleinerungs- und Siebanlageneinstellen und programmieren
- Mahlvorgänge überwachen
- fertige Produkte kontrollieren, zum Beispiel Weissmehl, Halbweissmehl, Vollkornmehl oder Griess
- Qualität und Reinheit der Produkte im Labor prüfen

Endprodukte lagern und versenden

- Produkte in speziellen Silos lagern
- Lagerbestände kontrollieren
- Produkte zu den Stationen transportieren, wo sie gewogen, verpackt und für den Versand vorbereitet werden
- Produkte an Kundinnen und Kunden versenden

Maschinen warten

- Anlagen überwachen und Störungen erkennen
- Störungen beheben
- Anlagen und Maschinen regelmässig warten

Arbeitsumgebung

Als Müllerin oder Müller arbeitest du in Mühlen oder Produktionshallen. Die Arbeitszeiten sind teilweise unregelmässig, da sich die Lieferzeiten oft ändern.

Du arbeitest in kleinen, mittleren oder grossen Mühlen oder Mischfutterwerken. Mit Weiterbildungen und Berufserfahrung kannst du Führungsaufgaben übernehmen.

Anforderungen und Interessen

Anforderungen

- Sinn für Hygiene und Sauberkeit
- Technisches Verständnis
- Flair für Zahlen
- Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten oder Nachtschichten
- Hohe Lärmtoleranz
- Systematische Arbeitsweise
- Kontaktfreudigkeit
- Beobachtungsgabe

Interessen

- Mit Nahrungsmitteln arbeiten
- Mit Maschinen arbeiten

Ausbildung

Die Ausbildung wird als Lehre in einem Betrieb gemacht.

Betrieb

Praktische Ausbildung in einer Mühle oder einem Mischfutterwerk: 3-4 Tage pro Woche

Schule

Blockkurse von 8-12 Wochen pro Jahr am Berufs- und Weiterbildungszentrum, Wil-Uzwil (SG)

Überbetriebliche Kurse

Berufs- und Weiterbildungszentrum: 12 Tage während 3 Jahren

Dauer

3 Jahre

Fachrichtungen

- Lebensmittel

Zulassung

- Tiernahrung

obligatorische Schule abgeschlossen

Berufsmaturität

Bei sehr guten schulischen Leistungen können die Lernenden zusätzlich die Berufsmaturitätsschule besuchen.

Abschluss

Müller / Müllerin EFZ mit Angabe der Fachrichtung

Weiterbildung

Berufsprüfung

- **Lebensmitteltechnologe/-login BP** (https://berufsberatung.ch/de/berufe/lebensmitteltechnologe-login-bp)

Höhere Fachprüfung

- Lebensmitteltechnologe/-login HFP

Höhere Fachschule

- **Agro-Techniker/in HF** (https://berufsberatung.ch/de/berufe/agro-techniker-in-hf)
- **Lebensmitteltechniker/in HF** (https://berufsberatung.ch/de/berufe/lebensmitteltechniker-in-hf)

Fachhochschule

- Bachelor of Science in **Food Science** (https://berufsberatung.ch/de/studienrichtungen/lebensmittelwissenschaften)

Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

Ähnliche Berufe

Beruf
Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ

https://berufsberatung.ch/de/berufe/baecker-in-konditor-in-confiseur-in-efz

Beruf
Lebensmitteltechnologe/-login EFZ

https://berufsberatung.ch/de/berufe/lebensmitteltechnologe-login-efz

Beruf
Milchtechnologe/-login EFZ

https://berufsberatung.ch/de/berufe/milchtechnologe-login-efz

Beruf

Brau- und Getränketechnologe/-login EFZ

https://berufsberatung.ch/de/berufe/brau-und-getraenketechnologe-login-efz

Weitere Infos

Swissdoc Nummer

0.210.25.0

Weiterführende Links

Schweizerischer Verein Arbeitswelt Müller/in (SVM) (http://www.mueller-in.ch)

Gesetzliche Grundlagen (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/21005?lang=de)