berufsberatung
.ch

Milchtechnologe BP
Milchtechnologin BP

Nahrung

Als Milchtechnologin oder Milchtechnologe BP verantworten Sie die Produktion von Milchprodukten: von der Produktentwicklung über die Verarbeitung und Qualitätssicherung bis zum Vertrieb. Sie führen ein Team und bilden Lernende aus. Zudem sorgen Sie dafür, dass Vorschriften zu Hygiene und Arbeitssicherheit eingehalten werden.

Aufgaben

Produktion leiten

- Produktionen planen und koordinieren, zum Beispiel die Herstellung von Käse, Milch- und Sauermilchprodukten oder von Desserts
- Proben von Roh- und Endprodukten entnehmen und diese chemisch oder mikrobiologisch analysieren
- Qualitätsmängel erkennen und diese beheben
- sicherstellen, dass die Anlage regelmässig und gemäss Vorschriften gereinigt wird
- neue Technologien und Anlagen einführen, etwa um die Produktion günstiger oder umweltfreundlicher zu gestalten
- Qualitätsmanagement in der Produktion weiterentwickeln und dessen Umsetzung überwachen
- dafür sorgen, dass die Hygienevorschriften eingehalten werden

Mitarbeitende führen

- Arbeitspläne erstellen und Arbeiten zuteilen
- Mitarbeitende schulen, zum Beispiel beim Einsatz neuer Technologien oder zu neuen Hygiene- und Arbeitsvorschriften
- Lernende ausbilden, etwa einen Ausbildungsplan erstellen und sicherstellen, dass er umgesetzt wird

Arbeitsumgebung

Als Milchtechnologin oder Milchtechnologe BP arbeiten Sie in Produktionsstätten, im Labor und im Büro. Sie müssen strenge Hygienevorschriften einhalten. Je nach Unternehmen haben Sie unregelmässige Arbeitszeiten.

Sie sind als Führungspersonen in Milchverarbeitungsbetrieben, in der Lebensmittelindustrie, im Handel und Vertrieb von Milchprodukten, in Entwicklungslabors und in der öffentlichen Verwaltung im Bereich Lebensmittelkontrolle tätig.

Anforderungen und Interessen

Anforderungen

- Fähigkeit, Mitarbeitende zu führen
- Freude an Verkauf und Beratung
- Entscheidungsfreude
- Kontaktfreudigkeit
- Sinn für Hygiene und Sauberkeit
- Ausgeprägter Geschmacks- und Geruchsinn

Interessen

- Mit Nahrungsmitteln arbeiten
- Im Team arbeiten
- Führen und Verantwortung übernehmen
- Planen, organisieren

Ausbildung

Die Ausbildung wird in der Regel berufsbegleitend in Form von Modulen gemacht.

Angebote

Alle anzeigen
https://berufsberatung.ch/de/suche/aus-weiterbildungen?profession=128582

Dauer

10 Monate

Zulassung

Die Zulassungsbedingungen für die Prüfung stehen in der **Prüfungsordnung** (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/download/15166).

Abschluss

Milchtechnologe / Milchtechnologin mit eidg. Fachausweis

Weiterbildung

Höhere Fachprüfung

- Käser- und Molkereimeister/in HFP

Ähnliche Berufe

Beruf
Lebensmittelingenieur/in

https://berufsberatung.ch/de/berufe/lebensmittelingenieur-in

Beruf
Lebensmitteltechniker/in HF

https://berufsberatung.ch/de/berufe/lebensmitteltechniker-in-hf

Beruf
Lebensmitteltechnologe/-login BP

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

Weitere Infos

Swissdoc Nummer

0.210.42.0

Weiterführende Links

Schweizerischer Milchwirtschaftlicher Verein SMV (https://www.milchtechnologe.ch)

Gesetzliche Grundlagen (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/65458?lang=de)