

# Milchpraktiker EBA

## Milchpraktikerin EBA

Nahrung

### Dauer

2 Jahre

### Abschluss

Eidgenössisches Berufsattest  
EBA

### Lohnangaben

1. Lehrjahr: CHF 800.–  
2. Lehrjahr: CHF 1000.–

Als Milchpraktikerin oder Milchpraktiker arbeitest du in Betrieben, die Milch zu Produkten wie Käse, Rahm oder Butter verarbeiten. Du bedienst Geräte und überwachst Produktionsmaschinen. Du reinigst die Maschinen und Räume und sorgst dafür, dass die Hygienevorschriften eingehalten werden.

## Aufgaben

### Milchlieferung annehmen

- Lieferung annehmen: die Milch wiegen, filtern und richtig kühlen
- Qualität der gelieferten Milch nach Anweisungen des Betriebs prüfen
- Zutaten und Zusatzstoffe lagern, die für die Verarbeitung erforderlich sind, zum Beispiel Kulturen, Lab, Aromen oder Zucker

### Milchprodukte herstellen

- Kulturen vorbereiten und lagern, zum Beispiel Milchsäurebakterien
- Maschinen zur Milchverarbeitung vorbereiten, bedienen und überwachen
- benötigte Milchmengen und Zutaten für die Produktion berechnen und bereitstellen
- bei der Herstellung von Käse, Joghurt, Glace, Milch oder Rahm mithelfen, die Milchprodukte lagern und verpacken
- Produktionsmengen und -gewichte berechnen und Arbeitsberichte schreiben

### Qualität und Sauberkeit sicherstellen

- Proben während der Produktion entnehmen und gemäss Vorgaben bearbeiten
- Qualität kontrollieren, zum Beispiel Fettgehalt, Wassergehalt, Säuregrad
- Produktmängel oder Abweichungen erkennen und melden
- Werkzeuge, Maschinen und Produktionsräume reinigen und desinfizieren
- technische Mängel beurteilen, melden und geeignete Massnahmen ergreifen

## Arbeitsumgebung

Als Milchpraktikerinnen oder Milchpraktiker arbeitest du in Produktionsstätten. Am Arbeitsplatz ist es laut wegen der Maschinen und es gibt hohe Luftfeuchtigkeit, zudem kann es warm oder kalt sein. Es gelten strenge Hygienevorschriften und du musst spezielle Arbeitskleidung tragen. Die Produktion findet sieben Tage die Woche statt. Die Arbeitszeiten hängen von der Grösse des Betriebs ab. In kleinen Betrieben beginnt der Arbeitstag sehr früh und endet gegen Mittag. In industriellen Betrieben gibt es Schichtarbeit.

Du arbeitest vor allem in grossen Molkereibetrieben und Käsereien, wo die Berufsaussichten gut sind. In kleinen Molkereibetrieben und Käsereien gibt es weniger Stellen. Während der Sommersaison kannst du auch auf Alpkäsereien arbeiten.

## Anforderungen und Interessen

### Anforderungen

- Teamfähigkeit
- Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten oder Nachtschichten
- Systematische Arbeitsweise
- Ausgeprägter Geschmacks- und Geruchssinn
- Körperliche Widerstandsfähigkeit
- Beobachtungsgabe
- Sinn für Hygiene und Sauberkeit
- Flair für Zahlen

---

### Interessen

- Mit Nahrungsmitteln arbeiten
- Genau arbeiten
- Mit Maschinen arbeiten

## Ausbildung

### Betrieb

Praktische Ausbildung in einem Betrieb der Milchverarbeitung: 4 Tage pro Woche

---

### Schule

1 Tag pro Woche an den kantonalen Berufsfachschulen

## Überbetriebliche Kurse

---

Berufsbildungszentrum, Sursee (LU): 4 Tage während 2 Jahren.

## Dauer

---

2 Jahre

## Zulassung

---

obligatorische Schule abgeschlossen

## Abschluss

---

Milchpraktiker / Milchpraktikerin EBA

## Weiterbildung

### Zusatzlehre

Als Milchpraktikerin oder Milchpraktiker kannst du in der Regel eine verkürzte Lehre als Milchtechnologe/-login EFZ

<https://www.berufsberatung.ch/de/berufe/milchtechnologie-login-efz>

machen.

## Ähnliche Berufe

## Weitere Infos

Swissdoc Nummer

## Weiterführende Links

Schweizerischer Milchwirtschaftlicher Verein (SMV)

<https://www.milchtechnologie.ch>

## Gesetzliche Grundlagen

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/21607?lang=de>