

Berufsprüfung (BP)**Tätigkeiten**

Milchtechnologinnen und Milchtechnologe BP übernehmen wichtige Funktionen entlang der Wertschöpfungskette: Von der Entwicklung über die Verarbeitung und Qualitätssicherung bis zum Verkauf von Milchprodukten. So leiten sie die Produktion, bilden Lernende aus und führen Teams. Bei der Verarbeitung von Milchprodukten sorgen sie für die Lebensmittel- und Arbeitssicherheit.

Sie üben folgende Tätigkeiten aus:

Produktionskette überwachen und optimieren

- Produktionen planen und überwachen, zum Beispiel Herstellung von Käse aus roher, thermisierter und pasteurisierter Milch, von flüssigen Milch- und Sauermilchprodukten oder von Desserts
- Proben von Roh- und Endprodukten entnehmen und diese chemisch oder mikrobiologisch analysieren
- Qualitätsmängel erkennen und diese beheben
- Reinigung der Anlage überwachen
- neue Technologien einführen, zum Beispiel Anlagen, um etwa die Produktion günstiger oder umweltfreundlicher zu gestalten
- Qualitätsmanagement in der Produktion weiterentwickeln und dessen Umsetzung überwachen

Mitarbeitende führen

- Verantwortung für ein Team übernehmen, zum Beispiel als Schichtleitung
- Mitarbeitende schulen, zum Beispiel beim Einsatz neuer Technologien oder zu neuen Hygiene- und Arbeitsvorschriften
- Lernende ausbilden, beispielsweise Ausbildungsplan erstellen und dessen Umsetzung überwachen sowie durch Fördermassnahmen Lernende unterstützen.

Berufsfeld 2
Nahrung**Ausbildung****Prüfungsvorbereitung**

Die für die Prüfung erforderlichen Qualifikationen werden in der Regel in Form von Modulen erworben.

Bildungsangebote

- Weiterbildungszentrum WBZ, Sursee (LU)

Mehr Informationen:

berufsberatung.ch/schulen

Dauer

- ca. 9 Monate, Vollzeit
- ca. 15 Monate, berufsbegleitend

Inhalt

Pflichtmodule:

- Halbhart-, Hart- & Extrahartkäse herstellen
- Weich- und Frischkäse herstellen
- Sauermilchprodukte herstellen
- Fett- und Proteinkonzentrate herstellen
- Dessertprodukte und Speiseeis herstellen
- Flüssige Milchprodukte herstellen

Wahlpflichtmodule:

- Allgemeine Chemie, Mikrobiologie, Milch- und Lebensmittelchemie
- Informatik, Automation, milchwirtschaftliche Kalkulationen
- Haustechnische Anlagen, technische Kalkulationen
- Nebenprodukte in der Schweineproduktion verwerten
- Analytik, Sensorik und Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsnormen umsetzen
- Personal führen und betreuen
- Projekte unterstützen und begleiten

Abschluss

Milchtechnologe/-login mit eidg. Fachausweis

Voraussetzungen

Bei der Prüfungsanmeldung erforderlich:

- eidgenössisches Fähigkeitszeugnis (EFZ) als Käser/in, Molkerist/in oder Milchtechnologe/-login und mind. 1 Jahr Berufserfahrung
- oder EFZ eines anderen lebensmittelverarbeitenden Berufs oder eine gleichwertige Qualifikation verfügt und mind. 2 Jahre Berufserfahrung

Zusätzlich zu den genannten Bedingungen:

- Nachweis der erforderlichen Modulabschlüsse bzw. Gleichwertigkeitsbestätigungen
- Ausweis über die Grundschulung Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz

Anforderungen

- Freude am Umgang mit Lebensmitteln
- Interesse an biologischen Vorgängen
- guter Geruchs- und Geschmackssinn
- Fähigkeit, Mitarbeitende zu führen und im Team zu arbeiten
- Hygienebewusstsein

Weiterbildung

Kurse

Angebote von Fach- und Berufsfachschulen sowie von Fachverbänden.

Höhere Fachprüfung (HFP)

Zum Beispiel Käser- und Molkereimeister/in oder eidg. dipl. Lebensmitteltechnologe/-login.

Höhere Fachschule (HF)

Bildungsgänge in verwandten Fachbereichen, zum Beispiel dipl. Lebensmitteltechniker/in HF.

Fachhochschule (FH)

Studiengänge in verwandten Bereichen, zum Beispiel Bachelor of Science in Lebensmitteltechnologie. Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

Nachdiplomstufe

Angebote von Fachhochschulen zum Beispiel CAS in Food Quality Insight oder MAS in Food and Beverage Innovation.

Berufsverhältnisse

Milchtechnologinnen und Milchtechnolog BP führen kleine Teams. Sie arbeiten zusammen mit Milchtechnologinnen EFZ und bilden oft auch Lernende aus. Die Berufsleute stehen in Kontakt mit ihrer Kundschaft und den Lieferanten. Je nach Betrieb ist die Arbeitszeit unregelmässig.

Milchtechnologinnen und Milchtechnolog BP arbeiten als Produktionsleiter/innen in gewerblichen Betrieben oder im mittleren Kader von Milchverarbeitungsbetrieben oder in der Lebensmittelindustrie. Weitere Einsatzgebiete finden sie im Ein- und Verkauf, in Prüfungs- und Entwicklungslabors sowie in öffentlichen Inspektions- oder Beratungsdiensten. Der Arbeitsmarkt ist gut. Je nach Betrieb ist die Arbeitszeit unregelmässig.

Weitere Informationen

Schweizerischer Milchwirtschaftlicher Verein SMV
3001 Bern
www.milchtechnologie.ch

Allgemeine Informationen:
www.berufsberatung.ch

Verwandte Berufe

Berufsfeld / SD

Chef/in Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in BP	2 / 0.210.31.0
Lebensmitteltechnologe/-login BP	2 / 0.210.49.0