

**Berufsprüfung (BP)****Berufsfeld 2**  
Nahrung**Tätigkeiten****Ausbildung**

**Milchtechnologen/-loginnen mit eidg. Fachausweis arbeiten in Betrieben der gewerblichen und industriellen Milchverarbeitung. Sie übernehmen Führungsfunktionen als Gruppen- oder Teamleiter/-innen und sind für den gesamten Produktionsprozess verantwortlich.**

Milchtechnologe mit eidg. Fachausweis arbeiten in industriellen oder gewerblichen Betrieben der Milchverarbeitung. Sie sind für den gesamten Bereich des Produktionsprozesses verantwortlich. Als Teamleiter leiten sie die jeweiligen Produktionseinheiten für Käse aus roher, thermisierter und pasteurisierter Milch, für flüssige Milch- und Sauermilchprodukte sowie für die Herstellung von Dessertprodukten und Speiseeis. Sie sind in ihrem Team für den reibungslosen Arbeitsablauf verantwortlich.

Im Labor befassen sich Milchtechnologin mit eidg. Fachausweis mit chemischen, physikalischen und bakteriologischen Untersuchungsmethoden. Sie erstellen Prüfungspläne für die Entnahme von Proben. Die Auswertung dieser Untersuchungen trägt zur Einhaltung der Qualitäts- und Hygienevorschriften bei und ist unerlässlich im Hinblick auf die Lebensmittelsicherheit.

Milchtechnologe mit eidg. Fachausweis analysieren die Betriebsdaten der Produktion und optimieren die Produktionsabläufe. Neben den Abläufen in der Produktion tragen Milchtechnologe auch Verantwortung für die Sicherheit, den wirtschaftlichen sowie ökologischen Einsatz der verwendeten Apparate, Geräte und Betriebsanlagen. Bei Störungen ergreifen sie die notwendigen Massnahmen.

Als Teamleiterinnen bilden Milchtechnologin mit eidg. Fachausweis Lernende aus und setzen ihre Mitarbeitenden sach- und fachgerecht ein. Sie instruieren ihr Team über die Vorschriften zu Arbeits-, Gesundheits- und Umweltschutz und achten darauf, dass diese befolgt werden. Zudem achten sie darauf, dass Hygiene-, Reinigungs- und Desinfektionsvorschriften eingehalten werden.

**Prüfungsvorbereitung**

Die für die Prüfung erforderlichen Qualifikationen werden in der Regel in Form von Modulen erworben. Prüfungsordnung und Wegleitung sind beim [Schweizerischen Milchwirtschaftlichen Verein](#) erhältlich.

**Bildungsangebote**

In Sursee (LU) oder Posieux (FR). Alle Informationen auf [berufsberatung.ch/schulen](http://berufsberatung.ch/schulen).

**Dauer**

9 Monate, Vollzeit

**Prüfungsinhalt**

- Projektarbeit
- Präsentation und Diskussion der Projektarbeit
- Schwerpunktthema (wird im Betrieb geprüft)

**Abschluss**

Milchtechnologe/-login mit eidg. Fachausweis

## Voraussetzungen

Bei Prüfungsantritt erforderlich:

- eidg. Fähigkeitszeugnis (EFZ) als Milchtechnologie/-login EFZ (alte Bezeichnungen: Molkerist/in und Käser/in) oder Lebensmitteltechnologie/-login EFZ und mind. 1 Jahr Berufserfahrung in einem Milchverarbeitungsbetrieb
- oder anderes EFZ im Bereich der Lebensmittelverarbeitung und mind. 2 Jahre Berufserfahrung

Zusätzlich zu den genannten Bedingungen:

- Nachweis der erforderlichen Modulabschlüsse bzw. entsprechende 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 höheren Fachschulen sowie Fachhochschulen

### Höhere Fachprüfung (HFP)

Z. B. dipl. Milchtechnologie/-login

### Höhere Fachschule

Z. B. dipl. Lebensmitteltechniker/in HF

### Fachhochschule

Studiengänge in verwandten Bereichen, z. B. Bachelor of Science in Lebensmitteltechnologie oder in Biotechnologie. Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

## Berufsverhältnisse

Milchtechnologien und MilchtechnologInnen mit eidg. Fachausweis arbeiten als Produktionsleiter/innen in gewerblichen Betrieben oder im mittleren Kadersegment von Milchverarbeitungsbetrieben oder in der Lebensmittelindustrie. Weitere Einsatzgebiete finden sie im Ein- und Verkauf, in Prüfungs- und Forschungslabors sowie in öffentlichen Inspektions- oder Beratungsdiensten. Der Arbeitsmarkt für diese Berufsleute ist im In- wie Ausland gut. Je nach Betrieb ist die Arbeitszeit unregelmässig.

## Weitere Informationen

Schweizerischer Milchwirtschaftlicher Verein SMV  
3001 Bern  
[www.milchtechnologie.ch](http://www.milchtechnologie.ch)

Allgemeine Informationen:  
[www.berufsberatung.ch](http://www.berufsberatung.ch)

## Verwandte Berufe

Berufsfeld / SD

Chef/in Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in BP

2 / 0.210.31.0

Lebensmitteltechnologie/-login BP

2 / 0.210.49.0