

Höhere Fachprüfung (HFP)

Tätigkeiten

Dipl. Milchtechnologen und Milchtechnologinnen übernehmen anspruchsvolle Führungsaufgaben in industriellen oder gewerblichen Milchverarbeitungsbetrieben. Sie organisieren den Wareneinkauf und sind im Marketing tätig.

Dipl. Milchtechnologininnen planen, organisieren und kontrollieren in einem gewerblichen oder industriellen Milchverarbeitungsbetrieb den Produktionsablauf. Auf Managementebene führen sie die Mitarbeitenden und evaluieren die betriebswirtschaftlichen Daten.

Milchtechnologen mit eidg. Diplom kalkulieren die Preise, führen je nach Betrieb die Finanzbuchhaltung und erstellen die Bilanz und Erfolgsrechnung. Zusammen mit der Geschäftsleitung legen Milchtechnologen die Unternehmensstrategie fest. Sie erarbeiten ein Leitbild und setzen die Strategien zur langfristigen Erfolgssicherung auf. Dazu gehört auch das Festlegen der Unternehmenskultur.

Dipl. Milchtechnologininnen sind für das ganze Produktionsverfahren vom Rohstoff bis zum Endprodukt verantwortlich. Sie verhandeln mit den Lieferanten die Preise, organisieren den Einkauf der Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffe sowie des Verpackungsmaterials und sorgen für die fachgerechte Lagerbewirtschaftung. Sie beurteilen die von den Mitarbeitenden durchgeführten Kontrollen, werten diese aus und dokumentieren sie. Zudem achten sie auf die einwandfreie Funktion und den Unterhalt von Geräten und Betriebsanlagen. Sie rekrutieren Personal und führen die Mitarbeitenden.

Milchtechnologen mit eidg. Diplom wenden ihre Marketingkenntnisse an, um ein attraktives Produktsortiment zusammenzustellen. Das ist entscheidend für die Marktpositionierung. Für diese Aufgabe orientieren sie sich an den in- und ausländischen Märkten sowie an Herstellern aus anderen Branchen. Ausserdem beschäftigen sie sich mit den Entwicklungen der nationalen und internationalen Milchwirtschaft und verfolgen die aktuellen Verhandlungen innerhalb der Agrarpolitik.

Berufsfeld 2
Nahrung

Ausbildung

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) und [Posieux \(FR\)](#). Mehr Informationen auf [berufsberatung.ch/schulen](#).

Dauer

- Sursee: ca. 3 Monate, Vollzeit
- Posieux: 9 Monate, berufsbegleitend

Module

- Kommunikation und Sozialkompetenzen
- Unternehmensführung
- Grundlagen Finanz- und Kostenmanagement
- Betriebsplanung, -organisation und -kontrolle sowie Qualitätsmanagement
- Branchen- und Betriebsumfeld
- Personalmanagement
- Marketing I und II
- wirtschaftliche Betriebsführung und -überwachung sowie Controlling
- Businessplan
- interdisziplinäre unternehmerische Projektarbeit

Abschluss

Dipl. Milchtechnologe/-login

Voraussetzungen

Bei Prüfungsantritt erforderlich:

- eidg. Fachausweis (BP) als Milchtechnologe/-login (alte Bezeichnungen: Molkerist/in oder Käser/in)
- und 1,5 Jahre Berufserfahrung in einem Milchverarbeitungsbetrieb (nach Abschluss der BP)
- und Nachweis der erforderlichen Modulabschlüsse bzw. entsprechende Gleichwertigkeitsbestätigungen

Anforderungen

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

Weiterbildung

Kurse

Angebote von Fachschulen, Weiterbildungszentren und Fachhochschulen

Fachhochschule

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

Nachdiplomstudien

Angebote von höheren Fachschulen und Fachhochschulen z. B. CAS in Food Business Management, in Food Responsibility oder in Food Product and Sales Management.

Spezialisierung

Käsereiberater/in,
Lebensmittelinspektor/in

Berufsverhältnisse

Für dipl. Milchtechnologe und Milchtechnologinnen bietet sich im milchverarbeitenden Gewerbe und in der milchverarbeitenden Industrie im In- und Ausland ein breites Feld von Aufgaben in der mittleren und oberen Führungsebene. Ausserdem können sie in der Fabrikations- und Produktionsleitung der Lebensmittelindustrie, in milchwirtschaftlichen Organisationen, im Handel und Verkauf sowie in der Führung eines eigenen milchverarbeitenden Betriebes tätig sein. Der Arbeitsmarkt bietet für diese Führungsleute ein gutes Stellenangebot.

Weitere Informationen

Schweizerischer Milchwirtschaftlicher Verein SMV
3001 Bern
www.milchtechnologie.ch

Allgemeine Informationen:
www.berufsberatung.ch

Verwandte Berufe

Berufsfeld / SD

Lebensmitteltechnologe/-login HFP	2 / 0.210.17.0
Metzgermeister/in HFP	2 / 0.210.21.0
Betriebsleiter/in Bäckerei-Konditorei-Confis...	2 / 0.210.35.0