

Berufliche Grundbildung**Tätigkeiten**

Milchpraktikerinnen und Milchpraktiker arbeiten in Käsereien und Molkereien. Sie helfen bei der Herstellung von Milchprodukten. Sie bedienen Geräte und überwachen Maschinen. Die Berufsleute nehmen Proben und sorgen dafür, dass die Lebensmittel richtig gelagert werden.

Sie üben folgende Tätigkeiten aus:

Milchlieferung entgegennehmen

- Lieferung annehmen
- Qualität der gelieferten Milch prüfen
- Informationen im Computer erfassen
- Milch richtig kühlen

Milchprodukte herstellen

- Milch erwärmen, entrahmen oder mit Zutaten und Hilfsstoffen mischen
- bei der Herstellung von Weich- und Hartkäse prüfen, ob die Gallerte, also die geronnene Milch, die richtige Festigkeit hat
- Gallerte schneiden und die Käsekörner rühren und wärmen
- Masse in Käseformen abfüllen und ins Käselager bringen
- Käselaike pflegen und überwachen
- Zutaten für die Herstellung von Joghurt, Quark und Dessertprodukten vorbereiten
- Rahm auf 72-75 Grad Celsius erhitzen, um Bakterien abzutöten und daraus Butter und Schlagrahm zu machen
- fertige Milchprodukte auf Farbe, Geruch und Geschmack kontrollieren

Maschinen bedienen und pflegen

- Anlagen und Maschinen bedienen und kontrollieren
- Produktionsverlauf kontrollieren
- Maschinen stoppen und neu einstellen, wenn es Probleme gibt
- Geräte und Anlagen reinigen, wenn ein Produkt fertig ist
- sorgfältig mit Rohstoffen und Maschinen umgehen
- Hygienebestimmungen beachten

Berufsfeld 2
Nahrung**Ausbildung****Bildung in beruflicher Praxis**

In einem Betrieb der Milchverarbeitung in mindestens einem Produktionsbereich

Schulische Bildung

1 Tag pro Woche an den Berufsfachschulen Flawil SG, Sursee LU oder Langnau BE

Überbetriebliche Kurse

Berufliche Grundlagen erlernen, vertiefen und üben, 4 Tage während 2 Jahren.

Dauer

2 Jahre

Inhalt

- Hartkäse
- Konsummilch/Rahm
- Halbhart-/Weichkäse
- Butter
- Sauer Milchprodukte
- Quark/Frischkäse
- Ergänzungsmodule 1 und 2

Abschluss

Milchpraktiker/in EBA

Voraussetzungen

Vorbildung

- obligatorische Schule abgeschlossen

Anforderungen

- Freude am Umgang mit Lebensmitteln
- guter Geruchs- und Geschmackssinn
- Freude an Maschinen
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene
- teamfähig
- gesund und belastbar (viel Arbeit im Stehen)
- keine Allergien gegenüber Reinigungsmitteln
- Bereitschaft zu unregelmässiger Arbeitszeit

Weiterbildung

Kurse

Angebote von Fach- und Berufsfachschulen.

Milchtechnologe/-technologin EFZ

Milchpraktiker/innen EBA können in der Regel eine verkürzte Grundbildung als Milchtechnologe/-login EFZ machen.

Danach sind die gleichen Weiterbildungen möglich wie für [Milchtechnologe/-login EFZ](#).

Berufsverhältnisse

Milchpraktikerinnen und Milchpraktiker tragen Stiefel und Schürzen. Sie arbeiten in feuchter Umgebung mit starken Gerüchen. Bei ihrer Arbeit stehen sie unter Aufsicht von Milchtechnologinnen. Die Arbeitszeiten hängen von der Grösse des Betriebs ab.

Milchpraktikerinnen und Milchpraktiker arbeiten vor allem in grossen Molkereibetrieben. Dort sind die Berufsaussichten gut. In kleinen Molkereibetrieben gibt es wenig Berufsaussichten. Einige Berufsleute arbeiten während der Sommersaison auf Alpkäsereien, wo sie auch Kühe melken und sie beaufsichtigen.

Weitere Informationen

Schweizerischer Milchwirtschaftlicher Verein SMV
3001 Bern
www.milchtechnologie.ch

Allgemeine Informationen:
www.berufsberatung.ch

Lehrstellensuche:
www.berufsberatung.ch/lena

Verwandte Berufe

Berufsfeld / SD

Lebensmittelpraktiker/in EBA	2 / 0.210.46.0
Fleischfachassistent/in EBA	2 / 0.210.47.0
Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EBA	2 / 0.210.50.0
Milchtechnologe/-login EFZ	2 / 0.210.22.0