

Berufliche Grundbildung**Tätigkeiten**

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

Sie üben folgende Tätigkeiten aus:

Milchlieferung entgegennehmen

- Lieferung annehmen
- Qualität der frisch gelieferten Milch prüfen und 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 (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° C erhitzen, um Bakterien abzutöten, damit daraus Butter und Schlagrahm produziert werden können
- 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 Probleme auftreten
- Geräte und Anlagen reinigen, wenn ein Produkt fertig ist
- sorgfältig mit Rohstoffen und Maschinen umgehen
- Hygienebestimmungen beachten

Berufsfeld 2
Nahrung**Ausbildung****Grundlage**

Eidg. Verordnung vom 11.10.2019

Dauer

2 Jahre

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

Berufsbezogene Fächer

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

Überbetriebliche Kurse

4 Kurstage in 2 Jahren zu verschiedenen Themen

Abschluss

Eidg. Berufsattest "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
- gut im Beobachten
- teamfähig
- gesund und belastbar (viel Arbeit im Stehen)
- keine Allergien gegenüber Reinigungsmitteln
- Bereitschaft zu unregelmässiger Arbeitszeit

Weiterbildung

Kurse

Angebote von Fach- und Berufsfachschulen wie dem Berufsbildungszentrum Natur und Ernährung / Milchwirtschaft in Sursee, dem Berufs- und Weiterbildungszentrum in Flawil oder dem Bildungszentrum Emme in Langnau

Milchtechnologie/-technologin EFZ

Milchpraktiker/innen EBA können eine verkürzte Grundbildung als Milchtechnologie/-technologin EFZ machen (Einstieg ins 2. Grundbildungsjahr).

Danach sind die gleichen Weiterbildungen möglich wie für Milchtechnologien und MilchtechnologInnen EFZ.

Berufsverhältnisse

Milchpraktikerinnen und Milchpraktiker arbeiten in Milchverarbeitungsbetrieben wie zum Beispiel Käsereien und Molkeereien. Ihre Arbeit verrichten sie meistens im Stehen. Je nach Betrieb sind die Arbeitszeiten unregelmässig.

Weitere Informationen

Schweizerischer Milchwirtschaftlicher Verein SMV

Berufsbildung

3001 Bern

Telefon: +41 31 311 31 82

www.milchtechnologie.ch

Berufsbildungszentrum Natur und Ernährung / Milchwirtschaft
6210 Sursee

Telefon: 041 925 74 64

www.bbzn.lu.ch

Berufs- und Weiterbildungszentrum
Wil-Uzwil

9244 Niederuzwil

Telefon: 058 228 72 74

www.bzwu.ch

Bildungszentrum Emme
3550 Langnau im Emmental
Telefon: 031 635 33 70

www.bzemme.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 |