Müller EFZ
Müllerin EFZ

Berufliche Grundbildung

Berufsfeld 2
Nahrung

Tätigkeiten

Müllerinnen und Müller machen aus Getreide Mehl oder Tiernahrung. Die Berufsleute mahlen, verpacken und versenden die Produkte. Zudem kontrollieren sie die Qualität der Rohstoffe und sorgen dafür, dass diese gereinigt und richtig gelagert werden.

Sie üben folgende Tätigkeiten aus:

Produktion vorbereiten
- Getreide entgegennehmen, zum Beispiel Weizen, Gerste, Hafer, Mais, Reis, Hirse, Hülsenfrüchte, Futtergetreide
- Getreide kontrollieren, zum Beispiel auf Feuchtigkeit, Geruch und Aussehen
- Getreide reinigen, trocknen oder befeuchten und in Silos lagern

Produktion begleiten
- Produktionsablauf planen, steuern und überwachen
- Proben entnehmen und kontrollieren, allenfalls auch zur Kontrolle in ein Labor geben
- Störungen beheben, zum Beispiel verstopfte Mühlen reinigen
- fertige Ware in Säcke abfüllen und zum Transport bereitstellen

Maschinen warten
- Maschinen reinigen und warten
- Maschinen überwachen und Störungen rechtzeitig erkennen und Massnahmen ergreifen, zum Beispiel das Problem melden oder eine Fachkraft für die Reparatur holen

Fachrichtung Lebensmittel
- Getreide zu Mehl, Griess oder Frühstücksflocken verarbeiten
- Produkte herstellen, die den unterschiedlichen Anforderungen gerecht werden, zum Beispiel verschiedene Mehlsorten zum Backen

Fachrichtung Tiernahrung
- Tierfutter aus Getreide, Hülsenfrüchten und anderen Zusatzstoffen, zum Beispiel Mineralien, produzieren
- Bescheid wissen, welche Tierarten welche Ernährung benötigen, um Rohprodukte je nach Tierart und Ernährung zu mischen, aufzubereiten und bei Bedarf zu Würfeln zu pressen

Ausbildung

Bildung in beruflicher Praxis
In einer Mühle oder einem Mischfutterwerk.

Schulische Bildung
Vier Blockkurse von 2-3 Wochen pro Jahr an der Berufsfachschule:

- Berufs- und Weiterbildungszentrum Wil-Uzwil (SG)

Überbetriebliche Kurse
Berufliche Grundlagen erlernen, vertiefen und üben, 12 Tage während 3 Jahren.

Dauer
3 Jahre

Fachrichtungen
- Lebensmittel
- Tiernahrung

Inhalt
- Annehmen und Bewirtschaften von Waren
- Sicherstellen von Hygiene, Qualität, Unterhalt, Arbeitssicherheit und Umweltschutz
- Fachrichtung Lebensmittel: Herstellen von Getreideerzeugnissen
- Fachrichtung Tiernahrung: Herstellen von Tiernahrung

Berufsmaturität
Bei sehr guten schulischen Leistungen können die Lernenden zusätzlich die Berufsmaturitätsschule besuchen.

Abschluss
Müller/in EFZ

Voraussetzungen

Vorbildung

obligatorische Schule abgeschlossen

Anforderungen

- Freude an Naturprodukten
- Interesse an biologischen, physikalischen und chemischen Vorgängen
- Interesse am Umgang mit Maschinen
- technisches Verständnis
- Hygienebewusstsein
- gute Gesundheit (keine Allergien)
- guter Geruchs- und Tastsinn
- kräftige Konstitution

Weiterbildung

Kurse
Angebote von Fach- und Berufsfachschulen sowie Fachverbänden.

Zusatzlehre
Müller/innen EFZ können eine verkürzte Lehre in der anderen Fachrichtung machen. Die verkürzte Zusatzlehre dauert ein Jahr.

Berufsprüfung (BP)
Zum
Beispiel Lebensmitteltechnologe/-login mit eidg. Fachausweis.

Höhere Fachprüfung (HFP)
Zum Beispiel 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.

Weiterbildungen im Ausland
Zum Beispiel folgende Weiterbildungen in Deutschland:

- Fachkraft Getreidesilo
- Getreidemanager/in
- Müllermeister/in

Berufsverhältnisse

Müllerinnen und Müller stehen in Kotankt mit Transportunternhemen sowie ihrer Kundschaft, zum Beispiel Bäckereien. Die Berufsleute haben regelmässige Arbeitszeiten, in gewissen Betrieben arbeiten sie im Zweischichtbetrieb. Während der Arbeit tragen sie entsprechende Hygienekleidung, beispielsweise Handschuhe und Haarnetze.

Müllerinnnen und Müller arbeiten in Mühlen oder Mischfutterwerken. In der Schweiz gibt es rund 130 Mühlenbetriebe. Ein Wechsel in verwandte Produktionsbetriebe, zum Beispiel in die Lebensmittelherstellung, ist möglich. Der Arbeitsmarkt ist gut.

Weitere Informationen

Schweizerischer Verein Arbeitswelt Müller/in
3052 Zollikofen
www.mueller-in.ch

Allgemeine Informationen:
www.berufsberatung.ch

Lehrstellensuche:
www.berufsberatung.ch/lena

Verwandte Berufe

	Berufsfeld / SD
Lebensmitteltechnologe/-login EFZ	2 / 0.210.18.0
Milchtechnologe/-login EFZ	2 / 0.210.22.0
Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ	2 / 0.210.4.0

© 2024 berufsberatung.ch, SDBB, Bern
SDBB Vertrieb, vertrieb@sdbb.ch, www.shop.sdbb.ch