

Berufliche Grundbildung

Tätigkeiten

Müllerinnen und Müller verarbeiten Getreide zu Mehl oder Tiernahrung. Sie sind zuständig für die Qualitätskontrolle, Reinigung und Lagerung der Rohstoffe sowie für das Mahlen, Verpacken und Versenden der Produkte.

Sie üben folgende Tätigkeiten aus:

In der Fachrichtung Lebensmittel

- Getreide zu Mehl, Griess oder Frühstücksflocken verarbeiten
- Getreidesorten kennen und Bescheid wissen über die technischen Möglichkeiten der Mühle
- Wissen, wie die Mehlsorten in Bäckereien und Haushalten verwendet werden
- Produkte herstellen, die den unterschiedlichen Anforderungen gerecht werden

In der Fachrichtung Tiernahrung

- angeliefertes Getreide annehmen, Qualität kontrollieren und Getreide reinigen
- Tierfutter aus Getreide, Hülsenfrüchten und anderen Zusatzstoffen produzieren
- Rohprodukte je nach Tierart und Ernährungsziel mischen, aufbereiten und bei Bedarf zu Würfeln pressen
- Bescheid wissen, welche Tierarten welche Ernährung benötigen
- Produkte fortlaufend den Bedürfnissen der Kundschaft anpassen

Arbeiten mit vollautomatischen Maschinen

- Produktionsablauf planen, steuern und überwachen
- laufend Proben entnehmen und kontrollieren
- Störungen im Produktionsablauf beheben
- fertige Ware in Säcke abfüllen und zum Transport bereitstellen

Berufsfeld 2 Nahrung



Ausbildung

Grundlage

Eidg. Verordnung vom 4.11.2011
(Stand 1.1.2018)

Dauer

3 Jahre

Fachrichtungen

- Lebensmittel
- Tiernahrung

Bildung in beruflicher Praxis

In einer Mühle oder einem Mischfutterwerk

Schulische Bildung

Vier Blockkurse von 2-3 Wochen pro Jahr im Berufs- und Weiterbildungszentrum Wil-Uzwil

Berufsbezogene Fächer

Waren annehmen und bewirtschaften; Getreideerzeugnisse/Tiernahrung herstellen; Qualität, Hygiene, Unterhalt, Arbeitssicherheit, Umweltschutz sicherstellen

Überbetriebliche Kurse

Praktisches Erlernen und Üben beruflicher Grundlagen

Berufsmaturität

Bei sehr guten schulischen Leistungen kann während der beruflichen Grundbildung die Berufsmaturitätsschule besucht werden.

Abschluss

Eidg. Fähigkeitszeugnis "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
- gute Beobachtungsgabe
- Hygienebewusstsein
- gute Gesundheit (keine Allergien)
- guter Geruchs- und Tastsinn
- kräftige Konstitution

Weiterbildung

Zusatzlehre

Müller/in EFZ der zweiten Fachrichtung (1 Jahr)

Weiterbildungen in der Schweiz

- Müllereitechniker/in an der Schweizerischen Müllereifachschule St. Gallen
- Mischfuttertechniker/in an der Schule für Futtermitteltechnik in Uzwil

Höhere Fachschule

Dipl. Techniker/in HF Lebensmitteltechnologie

Fachhochschule

Bachelor of Science (FH) in Lebensmitteltechnologie. Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

Ausbildungen in Deutschland

- Fachkraft Getreidesilo
- Getreidemanager/in, Fachlehrgang Lagerwirtschaft
- Müllermeister/in (an der Meisterschule in Hoppenlau bei Stuttgart oder an der Deutschen Müllerschule Braunschweig)

Berufsverhältnisse

Müllerinnen und Müller haben reguläre Arbeitszeiten, in gewissen Betrieben arbeiten sie im Zweischichtbetrieb. In der Schweiz gibt es rund 130 Mühlenbetriebe. Ein Wechsel in verwandte Produktionsbetriebe, zum Beispiel in die Lebensmittelherstellung, ist möglich. Die Chancen auf dem Arbeitsmarkt sind gut, da die Nachfrage nach qualifizierten Fachleuten gross ist. Zudem sind sie als Fachpersonal auch im Ausland gefragt.

Weitere Informationen

Schweizerischer Verein Arbeitswelt
Müller/in
Bernstr. 55
3052 Zollikofen
Telefon: +41 31 915 21 11
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