

**Berufliche Grundbildung****Tätigkeiten**

**Milchtechnologen und Milchtechnologinnen verarbeiten Rohmilch und stellen lokale und regionale Milchprodukte her. Sie steuern Produktionsanlagen, warten Maschinen und kontrollieren die Produkte. Ausserdem beraten sie die Kundschaft und arbeiten im Verkauf mit.**

Sie üben folgende Tätigkeiten aus:

**Milchlieferung annehmen**

- Milch annehmen, die in Tanklastwagen angeliefert wird
- Qualität der Milch prüfen und sie in Rohmilchlagertanks leiten
- mit Zentrifugen den Rahm von der Milch trennen
- Milch durch Erhitzen pasteurisieren (haltbar machen)

**Käse und andere Produkte herstellen**

- Produktionsanlagen einrichten für die verschiedenen Produkte
- Milch für die Käseherstellung erwärmen
- Lab und Bakterienkulturen zur Milch geben, damit sie gerinnt
- Käsekörner in der geronnen Milch prüfen und beobachten, wann sie die richtige Grösse haben
- Käsemasse beobachten und Prozess dokumentieren
- Lagerung und Pflege der Käselaike planen
- anfallende Nebenprodukte wirtschaftlich verwerten

**Produktion kontrollieren**

- am Bildschirm die Produktion überwachen
- Störungen beheben, Qualität der Produkte kontrollieren und für hygienisch einwandfreie Verhältnisse sorgen

**im Verkauf arbeiten**

- Kundinnen und Kunden im Geschäft beraten
- Milchprodukte verkaufen

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

Eidg. Verordnung vom 11.10.2019

**Dauer**

3 Jahre

**Schwerpunkte**

- Herstellen lokaler und regionaler Milchspezialitäten
- Beraten der Kundschaft/Verkauf von Milchprodukten
- Durchführen zusätzlicher Analysen
- Führen prozessgesteuerter Produktionsanlagen
- Verwerten von Nebenprodukten in der Schweinemast

**Bildung in beruflicher Praxis**

In einer Käserei, einer Molkerei oder in einem industriellen Produktionsbetrieb

**Schulische Bildung**

1 Tag pro Woche an den Berufsfachschulen Flawil, Sursee, Langnau i.E. oder Posieux

**Berufsbezogene Fächer**

Herstellen von Milchprodukten, Gesundheits- und Umweltschutz, Betriebskenntnisse, usw.

**Überbetriebliche Kurse**

Zu verschiedenen Themen

**Berufsmaturität**

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

**Abschluss**

Eidg. Fähigkeitszeugnis "Milchtechnologe/Milchtechnologin EFZ"

## Voraussetzungen

### Vorbildung

- obligatorische Schule abgeschlossen

### Anforderungen

- Freude am Umgang mit Lebensmitteln
- Interesse an biologischen Vorgängen
- gute Beobachtungsgabe
- guter Geruchs- und Geschmackssinn
- technisches Verständnis
- Freude am Umgang mit Maschinen
- Hygienebewusstsein
- gute Gesundheit (meist stehende Tätigkeit)
- keine Überempfindlichkeit gegenüber Feuchtigkeit
- Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten

## Weiterbildung

### Kurse

Angebote von Fachschulen, Möglichkeit eines Auslandpraktikums

### Berufsprüfung (BP)

Mit eidg. Fachausweis: Milchtechnologe/-login oder Lebensmitteltechnologe/-login

### Höhere Fachprüfung (HFP)

Mit eidg. Diplom: Milchtechnologe/-login oder Lebensmitteltechnologe/-login

### Höhere Fachschule

Dipl. Techniker/in HF Lebensmitteltechnologie

### Fachhochschule

Bachelor of Science (FH) in Lebensmitteltechnologie, Vertiefungsrichtungen Food Science & Management oder Food and Beverage Innovation. Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

## Berufsverhältnisse

Milchtechnologen und Milchtechnologinen stehen verschiedene Arbeitsorte offen, von der kleinen Käserei bis zum industriellen Produktionsbetrieb. Sie arbeiten auch im Ein- und Verkauf und in Labors. Mit entsprechender Weiterbildung ist es möglich, im kaufmännischen Bereich eines industriellen Produktionsunternehmens oder in der Beratung tätig zu sein. Die Chancen auf dem Arbeitsmarkt im In- und Ausland sind sehr gut. In der Schweiz werden jährlich rund 120 Berufsleute ausgebildet. Je nach Betrieb sind die Arbeitszeiten unregelmässig.

## Weitere Informationen

Schweizerischer Milchwirtschaftlicher Verein SMV  
 Berufsbildung  
 Gurtengasse 6  
 Postfach  
 3001 Bern  
 Telefon: +41 31 311 31 82  
[www.milchtechnologe.ch](http://www.milchtechnologe.ch)

Allgemeine Informationen:  
[www.berufsberatung.ch](http://www.berufsberatung.ch)

Lehrstellensuche:  
[www.berufsberatung.ch/lena](http://www.berufsberatung.ch/lena)

## Verwandte Berufe

Berufsfeld / SD

Lebensmitteltechnologe/-login EFZ

2 / 0.210.18.0

Milchpraktiker/in EBA

2 / 0.210.45.0