

Berufliche Grundbildung**Tätigkeiten**

Milchtechnologinnen und Milchtechnologe 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:

Milchliefereung 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, also haltbar machen

Käse und andere Produkte herstellen

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

Produktion kontrollieren

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

im Verkauf arbeiten

- Kundschaft im Geschäft beraten
- Milchprodukte verkaufen

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

In einer Käserei, einer Molkerei oder in einem industriellen Produktionsbetrieb.

Schulische Bildung

1 Tag pro Woche an den Berufsfachschulen Flawil (SG), Sursee (LU), Langnau im Emmental (BE) oder Posieux (FR).

Überbetriebliche Kurse

Berufliche Grundlagen erlernen, vertiefen und üben, 8 Tage während 3 Jahren.

Dauer

3 Jahre

Schwerpunkte

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

Inhalt

- Durchführen allgemeiner Milchverarbeitungsprozesse
- Herstellen betriebsspezifischer Milchprodukte
- Verrichten besonderer produkt- und betriebsspezifischer Arbeiten
- Umsetzen der Vorschriften zu Hygiene und Qualitätsmanagement
- Einhalten der Vorschriften zu Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz

Berufsmaturität

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

Abschluss

Milchtechnologe/-login EFZ

Voraussetzungen

Vorbildung

- obligatorische Schule abgeschlossen

Anforderungen

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

Weiterbildung

Kurse

Angebote von Fachschulen. Es gibt die Möglichkeit eines Auslandpraktikums.

Berufsprüfung (BP)

Mit eidg. Fachausweis, zum Beispiel Milchtechnologe/-login oder Lebensmitteltechnologe/-login.

Höhere Fachprüfung (HFP)

Zum Beispiel Käser- und Molkereimeister/in oder Lebensmitteltechnologe/-login mit eidg. Diplom.

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 Life Sciences Engineering, Vertiefung Lebensmitteltechnologie und Lebensmitteltechnologie. Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

Berufsverhältnisse

Milchtechnologinnen und Milchtechnologen tragen während der Arbeit Stiefel und geputzte Schürzen. Bei der Arbeit kann die Luftfeuchtigkeit sehr hoch sein. Je nach Betrieb sind die Arbeitszeiten unregelmässig.

Milchtechnologinnen und Milchtechnologe arbeiten in Betrieben von kleinen Käsereien bis zu industriellen Produktionsbetrieben. Die Berufsleute arbeiten auch im Ein- und Verkauf und in Labors. Mit entsprechender Weiterbildung können die Berufsleute im kaufmännischen Bereich eines industriellen Produktionsunternehmens arbeiten oder in der Beratung tätig sein. Die Chancen auf dem Arbeitsmarkt im In- und Ausland sind sehr gut. In der Schweiz werden jährlich rund 120 Berufsleute ausgebildet.

Weitere Informationen

Schweizerischer Milchwirtschaftlicher Verein SMV
3001 Bern
www.milchtechnologe.ch

Allgemeine Informationen:
www.berufsberatung.ch

Lehrstellensuche:
www.berufsberatung.ch/lena

Verwandte Berufe

Berufsfeld / SD

Lebensmitteltechnologe/-login EFZ	2 / 0.210.18.0
Milchpraktiker/in EBA	2 / 0.210.45.0
Brau- und Getränketechnologe/-login EFZ	2 / 0.210.54.0