

Berufsprüfung (BP)

Tätigkeiten

Milchtechnologe/-loginnen mit eidg. Fachausweis arbeiten in Betrieben der gewerblichen und industriellen Milchverarbeitung. Sie übernehmen Führungsfunktionen als Gruppen- oder Teamleiter/-innen und sind für den gesamten Produktionsprozess verantwortlich.

Milchtechnologe mit eidg. Fachausweis arbeiten in industriellen oder gewerblichen Betrieben der Milchverarbeitung. Sie sind für den gesamten Bereich des Produktionsprozesses verantwortlich. Als Teamleiter leiten sie die jeweiligen Produktionseinheiten für Käse aus roher, thermisierter und pasteurisierter Milch, für flüssige Milch- und Sauermilchprodukte sowie für die Herstellung von Dessertprodukten und Speiseeis. Sie sind in ihrem Team für den reibungslosen Arbeitsablauf verantwortlich.

Im Labor befassen sich Milchtechnologinnen mit eidg. Fachausweis mit chemischen, physikalischen und bakteriologischen Untersuchungsmethoden. Sie erstellen Prüfungspläne für die Entnahme von Proben. Die Auswertung dieser Untersuchungen trägt zur Einhaltung der Qualitäts- und Hygienevorschriften bei und ist unerlässlich im Hinblick auf die Lebensmittelsicherheit.

Milchtechnologe mit eidg. Fachausweis analysieren die Betriebsdaten der Produktion und optimieren die Produktionsabläufe. Neben den Abläufen in der Produktion tragen Milchtechnologe auch Verantwortung für die Sicherheit, den wirtschaftlichen sowie ökologischen Einsatz der verwendeten Apparate, Geräte und Betriebsanlagen. Bei Störungen ergreifen sie die notwendigen Massnahmen.

Als Teamleiterinnen bilden Milchtechnologe mit eidg. Fachausweis Lernende aus und setzen ihre Mitarbeitenden sach- und fachgerecht ein. Sie instruieren ihr Team über die Vorschriften zu Arbeits-, Gesundheits- und Umweltschutz und achten darauf, dass diese befolgt werden. Zudem achten sie darauf, dass Hygiene-, Reinigungs- und Desinfektionsvorschriften eingehalten werden.

Berufsfeld 2 Nahrung



Ausbildung

Grundlage

Eidg. genehmigte Prüfungsordnung vom 17.12.2004

Prüfungsvorbereitung

Die für die Prüfung erforderlichen Qualifikationen werden in Form von Modulen erworben. Prüfungsordnung und Wegleitung sind beim Schweizerischen Milchwirtschaftlichen Verein erhältlich.

Bildungsangebote

- Berufsbildungszentrum Natur und Ernährung / Milchwirtschaft, Sursee
- Bildungszentrum für Hauswirtschaft, Milch- und Lebensmitteltechnologie, Posieux (Unterrichtssprache französisch)

Dauer

9 Monate, Vollzeit

Module

Projektmanagement / Lern- und Arbeitstechnik, Informatik, Allg. Chemie, Milch-/Lebensmittelchemie, Mikrobiologie/Hygiene, Analytik/Sensorik, Qualitätsmanagement Milchwirtschaft/Lebensmittelsicherheit, Humanernährung, Haustechnik, Automation, milchwirtschaftl./techn. Kalkulationen, Allg. Käsetechnologie, Flüssige Milchprodukte, Sauermilchprodukte, Dessertprodukte/Speiseeis, Fett-/Proteinkonzentrate, Grundlagen Betriebswirtschaft/Vermarktung u.a.

Abschluss

"Milchtechnologe/-login mit eidg. Fachausweis"

Voraussetzungen

Bei Prüfungsantritt erforderlich:

- Abschluss einer beruflichen Grundbildung als Milchtechnologe/-login EFZ, Molkerist/in, Käser/in oder Lebensmitteltechnologe/-login EFZ und
- mind. 1 Jahr berufliche Praxis in einem Milchverarbeitungsbetrieb oder
- Abschluss einer beruflichen Grundbildung in einem anderen Beruf der Lebensmittelverarbeitung und
- mind. 2 Jahre berufliche Praxis und
- Nachweis der erforderlichen Modulabschlüsse bzw. entsprechende Gleichwertigkeitsbestätigungen und
- Ausweis über die Grundschulung Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz

Anforderungen

- Freude am Umgang mit Lebensmitteln
- Interesse an biologischen Vorgängen
- guter Geruchs- und Geschmackssinn
- Fähigkeit, Mitarbeitende zu führen und im Team zu arbeiten
- Hygienebewusstsein

Weiterbildung

Kurse

Angebote von Fach- und höheren Fachschulen sowie Fachhochschulen

Praktika im Ausland

Die Fachhochschulen arbeiten intensiv mit Universitäten und Fachhochschulen im Ausland zusammen und ermöglichen den Austausch von Studierenden.

Höhere Fachprüfung (HFP)

Z. B. dipl. Milchtechnologe/-login (HFP)

Höhere Fachschule

z. B. dipl. Techniker/in HF, Fachrichtung Lebensmitteltechnologie

Fachhochschule

Bachelor of Science (FH) in Lebensmitteltechnologie, Bachelor of Science (FH) in Biotechnologie, Master of Science (FH) in Life Sciences usw.

Berufsverhältnisse

Milchtechnologen und Milchtechnologinnen mit eidg. Fachausweis arbeiten als Produktionsleiter/innen in gewerblichen Betrieben oder im mittleren Kadersegment von Milchverarbeitungsbetrieben oder in der Lebensmittelindustrie. Weitere Einsatzgebiete finden sie im Ein- und Verkauf, in Prüfungs- und Forschungslabors sowie in öffentlichen Inspektions- oder Beratungsdiensten. Der Arbeitsmarkt für diese Berufsleute ist im Inwie Ausland gut. Je nach Betrieb ist die Arbeitszeit unregelmässig.

Weitere Informationen

Schweizerischer
Milchwirtschaftlicher Verein
SMV
3001 Bern
www.milchtechnologie.ch

Berufsbildungszentrum Natur
und Ernährung / Milchwirtschaft
6210 Sursee
Telefon: 041 925 74 64
www.bbzn.lu.ch

Bildungszentrum für
Hauswirtschaft, Milch- und
Lebensmitteltechnologie
1725 Posieux
Telefon: 026 305 57 00
www.grangeneuve.ch

Fachzeitschriften:
"foodaktuell"
"Lebensmittel-Technologie"
"Lebensmittel-Industrie"

Allgemeine Informationen:
www.berufsberatung.ch

Verwandte Berufe

Berufsfeld / SD

Chef/in Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in (...)	2 / 0.210.31.0
Lebensmitteltechnologe/-login (BP)	2 / 0.210.49.0