

**Berufliche Grundbildung****Tätigkeiten**

**Milchpraktiker/innen arbeiten in Milchverarbeitungsbetrieben und stellen verschiedene Milchprodukte her. Sie bedienen Geräte und überwachen Maschinen, nehmen Proben und sorgen dafür, dass die Lebensmittel richtig gelagert werden.**

Milchpraktiker arbeiten in Milchverarbeitungsbetrieben. Sie stellen Käse, Konsummilch, Rahm, Butter, Sauermilchprodukte, Quark und Frischkäse her. Bevor sie mit der Herstellung anfangen, nehmen sie die Milchlieferrung entgegen. Sie prüfen, ob die Milchqualität gut ist und erfassen die Informationen im Computer. Danach sorgen sie für die richtige Kühlung der Milch.

Milchpraktikerinnen wärmen, entrahmen oder mischen Milch mit Zutaten und Hilfsstoffen. Bei der Herstellung von Weich- und Hartkäse prüfen sie, ob die Gallerte (geronnene Milch) die richtige Festigkeit hat. Danach schneiden sie die Gallerte, rühren und wärmen sie die Käsekörner. Dann füllen sie die Masse in die Käseformen ab und bringen diese ins Käselager. Dort pflegen und überwachen sie die Käselaike. Sie bereiten aber zum Beispiel auch die Zutaten für die Herstellung von Joghurt, Quark oder Dessertprodukten vor. Für die Produktion von Schlagrahm und Butter pasteurisieren sie den Rahm und machen ihn durch Erhitzung länger haltbar.

Milchpraktiker bedienen verschiedene Anlagen und Maschinen. Sie verfolgen und kontrollieren den Produktionsverlauf genau. Wenn bei der Herstellung Probleme auftauchen, schreiten sie ein, stoppen die Maschinen und stellen sie neu ein. Die fertigen Milchprodukte werden von ihnen auf Farbe, Geruch und Geschmack kontrolliert. Die Überprüfung der Qualität ist ebenso wichtig wie die Kontrolle der Anlagen, denn Fehler kosten den Betrieb viel Geld.

Milchpraktikerinnen müssen sehr auf Hygiene und Sauberkeit achten. Sie gehen vorsichtig mit den Rohstoffen und Maschinen um. Wenn ein Produkt fertig ist, reinigen sie die Geräte und Anlagen, die verwendet wurden.

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

Eidg. Verordnung vom  
14.12.2005

**Dauer**

2 Jahre

**Bildung in beruflicher Praxis**

In einem Betrieb der Milchverarbeitung in mindestens einem Produktionsbereich

**Schulische Bildung**

1 Tag pro Woche an den Berufsfachschulen Flawil SG, Sursee LU oder Langnau BE

**Berufsbezogene Fächer**

- Hartkäse
- Konsummilch/Rahm
- Halbhart-/Weichkäse
- Butter
- Sauermilchprodukte
- Quark/Frischkäse
- Ergänzungsmodule 1 und 2

**Überbetriebliche Kurse**

4 Kurstage in 2 Jahren zu verschiedenen Themen

**Abschluss**

Eidg. Berufsattest "Milchpraktiker/in EBA"

---

## Voraussetzungen

### Vorbildung

- obligatorische Schule mit Grundanforderungen abgeschlossen

### Anforderungen

- Freude am Umgang mit Lebensmitteln
- guter Geruchs- und Geschmackssinn
- Freude an Maschinen
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene
- gut im Beobachten
- teamfähig
- gesund und belastbar (viel Arbeit im Stehen)
- keine Allergien gegenüber Reinigungsmitteln
- Bereitschaft zu unregelmässiger Arbeitszeit

---

## Weiterbildung

### Kurse

Angebote von Fach- und Berufsfachschulen wie dem Berufsbildungszentrum Natur und Ernährung / Milchwirtschaft in Sursee, dem Berufs- und Weiterbildungszentrum in Flawil oder dem Bildungszentrum Emme in Langnau

### Milchtechnologe/-technologin EFZ

Milchpraktiker/innen EBA können eine verkürzte Grundbildung als Milchtechnologe/-technologin EFZ machen (Einstieg ins 2. Grundbildungsjahr).

Danach sind die gleichen Weiterbildungen möglich wie für Milchtechnologen und Milchtechnologin EFZ.

---

## Berufsverhältnisse

Milchpraktiker/innen arbeiten in Milchverarbeitungsbetrieben wie zum Beispiel Käsereien und Molkereien. Ihre Arbeit verrichten sie meistens im Stehen. Ihre Arbeitszeiten sind unregelmässig.

---

## Weitere Informationen

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

Berufsbildungszentrum Natur  
und Ernährung / Milchwirtschaft  
6210 Sursee  
Telefon: 041 925 74 64  
[www.bbzn.lu.ch](http://www.bbzn.lu.ch)

Berufs- und  
Weiterbildungszentrum Wil-  
Uzwil  
9500 Wil SG  
Telefon: 058 228 72 50  
[www.bzwu.ch](http://www.bzwu.ch)

Bildungszentrum Emme  
3550 Langnau im Emmental  
Telefon: 031 635 33 70  
[www.bzemme.ch](http://www.bzemme.ch)

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

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

---

## Verwandte Berufe

Berufsfeld / SD

---

Lebensmittelpraktiker/in EBA	2 / 0.210.46.0
Fleischfachassistent/in EBA	2 / 0.210.47.0
Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EBA	2 / 0.210.50.0