

Berufliche Grundbildung**Tätigkeiten**

Müller/innen 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. Je nach Fachrichtung arbeiten sie in einer Mühle oder in einem Mischfutterwerk.

Müller/innen werden in den Fachrichtungen Lebensmittel und Tiernahrung ausgebildet. Lebensmittelmüller/innen mahlen Getreide zu Mehl, Griess oder Frühstücksflocken. Sie kennen die verschiedenen Getreidesorten und die technischen Möglichkeiten ihrer Mühle. Sie wissen aber auch, wie die Mehle in Bäckereien und Haushalten verwendet werden. So können sie Produkte herstellen, die den unterschiedlichen Anforderungen gerecht werden.

Müller/innen der Fachrichtung Tiernahrung produzieren Tierfutter aus Getreide, Hülsenfrüchten und anderen Zusatzstoffen. Je nach Tierart und Ernährungsziel werden diese Rohprodukte gemischt, aufbereitet und bei Bedarf zu kleinen Würfeln gepresst. Die Fachleute kennen die Eigenschaften der Produkte und die Ernährungsbedürfnisse verschiedener Tierarten. Die Produkte aus ihren Mühlen oder Mischfutterwerken passen sie fortlaufend den Bedürfnissen der Kundschaft an.

Im Arbeitsalltag nehmen Müller/innen das angelieferte Getreide an und kontrollieren die Qualität. Dann wird das Getreide gereinigt und bis zur Weiterverarbeitung gelagert. Je nach Endprodukt wird es dann gemischt und gemahlen. Die Arbeiten werden mit mehrheitlich automatisierten Anlagen durchgeführt und unterstehen strengen Hygiene- und Qualitätsvorschriften. Die Müller/innen planen, steuern und überwachen den Produktionsablauf. Sie entnehmen laufend Proben und kontrollieren diese. Ausserdem müssen sie manchmal Störungen im Produktionsablauf beheben. Wenn die Ware fertig verarbeitet ist, wird sie in den Absackungsanlagen in Säcke gefüllt und zum Transport bereitgestellt.

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 Weiter-
bildungszentrum Wil-Uzwil

Berufsbezogene Fächer

Waren annehmen und bewirt-
schaften; Getreideerzeugnisse/
Tiernahrung herstellen; Qualität,
Hygiene, Unterhalt, Arbeitssi-
cherheit, Umweltschutz
sicherstellen

Überbetriebliche Kurse

Praktisches Erlernen und Üben
beruflicher Grundlagen

Berufsmaturität

Bei sehr guten schulischen Lei-
stungen kann während der berufli-
chen Grundbildung die Berufs-
maturitätsschule besucht
werden.

Abschluss

Eidg. Fähigkeitszeugnis "Müller/
in EFZ"

Voraussetzungen

Vorbildung

- abgeschlossene Volksschule

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

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

Müller/innen 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. Müller/innen haben auf dem Arbeitsmarkt gute Chancen, 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