

Berufliche Grundbildung**Tätigkeiten**

Milchtechnologen und Milchtechnologin EFZ 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.

Milchtechnologin EFZ und Milchtechnologe EFZ verarbeiten Milch zu Käse, Joghurt, Quark, Butter, Glacé und anderen Milchprodukten. Sie kennen die traditionellen Methoden der Herstellung, aber im Berufsalltag arbeiten sie häufig mit Maschinen und automatisierten Anlagen.

Die Rohmilch wird mit Tanklastwagen in den Molkereien, Käsereien oder industriellen Verarbeitungsbetrieben angeliefert. Milchtechnologe und Milchtechnologin EFZ nehmen die Milch an, prüfen die Qualität und leiten sie in die Rohmilchlagertanks. Mit Zentrifugen wird der Rahm von der Milch getrennt. Durch Erhitzen wird sie pasteurisiert, also haltbar gemacht.

In den Fabrikationsabteilungen richten Milchtechnologin EFZ und Milchtechnologe EFZ die Anlagen so ein, dass die gewünschten Produkte hergestellt werden können. Das Produktionsverfahren für die verschiedenen Käsesorten beispielsweise beginnt mit dem Erwärmen der Milch. Durch die Zugabe von Lab und Bakterienkulturen gerinnt sie. Die Berufsleute prüfen mit geschultem Auge, wann die Käsekörner die richtige Grösse haben. Sie beobachten die Käsemasse genau und dokumentieren den Prozess. Sorgfältig planen sie die Lagerung und Pflege der Käselaike. Ausserdem sorgen sie auch für eine wirtschaftliche Verwertung der anfallenden Nebenprodukte.

Der Einsatz von Technologie und Informatik gehört zum Arbeitsalltag der Milchtechnologe und Milchtechnologin EFZ. Am Bildschirm überwachen sie laufend die Produktion auf diversen Anlagen. Sie beheben Störungen, kontrollieren die Qualität der Produkte und sorgen für hygienisch einwandfreie Verhältnisse. Zudem sorgen sie dafür, dass die Vorschriften zu Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz eingehalten werden.

Je nach Betrieb arbeiten Milchtechnologin EFZ und Milchtechnologe EFZ auch im Verkauf und informieren und beraten ihre Kundinnen und Kunden. In grossen Betrieben testen sie die Rezepte aus dem Entwicklungslabor auf Pilotanlagen aus und integrieren sie in die Produktionslinien.

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

Eidg. Verordnung vom 24.8.2011 (Stand am 1.1.2018)

Dauer

3 Jahre

Schwerpunkte

Wahl vor Beginn der beruflichen Grundbildung

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

Durchführen allgemeiner Milchverarbeitungsprozesse, Herstellen betriebspezifischer Milchprodukte, Erbringen besonderer produkt- und betriebsspezifischer Arbeiten, Umsetzen der Vorschriften zu Hygiene und Qualitätsmanagement, Einhalten der Vorschriften zu Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz, Berufskennnisse u. a.

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 mit mittleren oder hohen Anforderungen 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 Auslandspraktikums

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

Berufsverhältnisse

Milchtechnologen und Milchtechnologinnen 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, als Berater/in oder im kaufmännischen Bereich eines industriellen Produktionsunternehmens tätig zu sein. Die Chancen auf dem Arbeitsmarkt für Milchtechnologen und -technologinnen sind im In- und Ausland sehr gut. In der Schweiz werden jährlich rund 120 Milchtechnologe und Milchtechnologinnen 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

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