
Grundbildung

Tätigkeiten

Milchpraktiker/innen EBA arbeiten in Milchverarbeitungsbetrieben und bedienen Geräte und Betriebsanlagen. Sie führen Arbeiten bei der Herstellung aus und halten die hygienischen Grundsätze bei der Lebensmittelherstellung konsequent ein.

Milchpraktiker stellen in Milchverarbeitungsbetrieben Käse, Konsummilch / Rahm, Butter, Sauermilchprodukte, Quark /Frischkäse sowie weitere Milchspezialitäten gemäss Arbeitsanleitung her. Zu Beginn nehmen sie im Betrieb die Milchlieferung entgegen, wägen sie und tragen das Gewicht ein. Sie entnehmen Proben und prüfen, ob der Rohstoff Milch einwandfrei ist. Danach sorgen sie dafür, dass die Milch gekühlt und direkt weiterverarbeitet wird.

Milchpraktikerinnen sind in unterschiedlichen Bereichen tätig. Sie wärmen, entrahmen oder mischen Milch mit Hilfsstoffen. Sind sie in der Käseherstellung tätig, prüfen sie, ob die Gallerte (geronnene Milch) die richtige Festigkeit hat. Danach schneiden sie die Gallerte, rühren und wärmen die Käsekörner, bevor sie diese in die Käseformen abfüllen. Im Käselager pflegen und überwachen sie die Käselaike. Sie bereiten zum Beispiel auch die Zutaten für die Herstellung von Joghurt, Quark oder Dessertprodukten vor. Arbeiten Milchpraktikerinnen EBA dort, wo Butter und Schlagrahm produziert werden, pasteurisieren sie den Rahm, um ihn mit Hitze haltbar zu machen.

Milchpraktiker haben mit Anlagen und Geräten zu tun. Diese bedienen und beobachten sie genau während der Herstellung. Gibt es Abweichungen, informieren sie ihre Vorgesetzten, denn Fehler in der Produktion können den Betrieb viel Geld kosten.

Bei der Verarbeitung von Milch und der Herstellung von Milchprodukten sind Hygiene und Sauberkeit sehr wichtig. Sorgfältig gehen Milchpraktikerinnen mit den ihnen anvertrauten Milchprodukten, Maschinen und Geräten um. Täglich reinigen sie alle Einrichtungen, Anlagen und Räume. Sie verrichten ihre Arbeit nach Anleitungen und befolgen Vorschriften zu Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz.

Milchpraktiker verstehen, wie der Herstellungsprozess abläuft. Sie können auch einfache Berechnungen der Mengen machen, die für die Produktion benötigt werden und diese bereitstellen. Beim Ablauf kontrollieren sie die Qualität und beobachten, dass alles korrekt abläuft. Einfache Produktuntersuchungen führen sie selbständig durch. Auf einem Arbeitsblatt halten sie alle Arbeiten schriftlich fest.

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

An den Berufsfachschulen in
Wil SG, Sursee LU, Langnau
BE und Grangeneuve FR an 1
Tag pro Woche

Berufsbezogene Fächer:

Hartkäse, Konsummilch /
Rahm, Halbhart-/Weichkäse,
Butter, Sauermilchprodukte,
Quark/Frischkäse, Dessert-
produkte, Speiseeis, Dauer-
milchprodukte und Ergän-
zungsmodule 1 und 2

Überbetriebliche Kurse

zu verschiedenen Themen

Abschluss

Eidg. Berufsattest "Milchprakti-
ker/in EBA"

Voraussetzungen

Vorbildung

- Abgeschlossene Volksschule

Anforderungen

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

Weiterbildung

Kurse

Die Berufsverbände und das Berufsbildungszentrum Natur und Ernährung, Milchwirtschaft in Sursee sowie das Bildungszentrum für Milchwirtschaft und Lebensmitteltechnologie in Posieux bieten Kurse an.

Milchtechnologe/-technologin

Milchpraktiker/innen EBA mit dem eidg. Berufsattest können bei entsprechender Eignung eine um 1 Jahr verkürzte Grundbildung als Milchtechnologe/-technologin machen.

Danach sind die gleichen Weiterbildungen möglich wie für Milchtechnologen und Milchtechnologinnen.

Berufsverhältnisse

Milchpraktiker/innen arbeiten in gewerblichen und industriellen Milchverarbeitungsbetrieben (Käsereien und Molkereien).

Je nach Betrieb ist die Arbeitszeit regelmässig.

Weitere Informationen

Schweizerischer
Milchwirtschaftlicher Verein
SMV
Berufsbildung
3001 Bern
Tel: 031 311 31 82
www.milchtechnologie.ch

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

Bildungszentrum für
Milchwirtschaft und
Lebensmitteltechnologie
1725 Posieux
Tel: 026 305 57 00
www.grangeneuve.ch

Allgemeine Informationen:
www.berufsberatung.ch

Lehrstellensuche:
www.berufsberatung.ch/lehrstellen

Verwandte Berufe

Berufsfeld/SD

Lebensmittelpraktiker/in EBA	2	0.210
Fleischfachassistent/in EBA	2	0.210
Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EBA	2	0.210