Milchtechnologe EFZ
Milchtechnologin EFZ

Berufliche Grundbildung

Berufsfeld 2
Nahrung

Tätigkeiten

Milchtechnologen und Milchtechnologinnen verarbeiten Rohmilch und stellen lokale und regionale Milchprodukte her. Sie führen Analysen durch, steuern und warten Produktionslinien. Sie beraten die Kundschaft und verkaufen Milchprodukte.

Milchprodukte sind ein wesentlicher Bestandteil unserer Ernährung. Die Milchverarbeitung hat einen hohen Grad an Automatisierung erreicht. Moderne Konsum- und Essgewohnheiten stellen Milchtechnologinnen stets vor neue Herausforderungen.

In den sogenannten Milchverarbeitungsprozessen befassen sich Milchtechnologen vorwiegend mit der Annahme, Förderung und Lagerung der Rohstoffe. Diese werden in Rohmilchlagertanks gepumpt, mit Zentrifugalseparatoren getrennt und standardisiert. Nach weiteren Behandlungen wird die Milch den Fabrikationsabteilungen zugeführt, wo die Produkte Speiseeis, Dessertprodukte, Butter, Sauermilchprodukte und Milchpulver gemäss den Rezepten hergestellt werden.

Milchtechnologinnen stellen Hart-, Halbhart-, Weich- und Frischkäse her. Das Produktionsverfahren für die verschiedenen Käsesorten beginnt mit dem Erwärmen der Milch. Durch die Zugabe von Lab und Bakterienkulturen entsteht der Gerinnungsprozess. Ist dieser abgeschlossen, prüfen sie mit geschultem Auge, ob die Käsekörner die richtige Grösse haben. Sie beobachten die Käsemasse genau und notieren laufend die einzelnen Daten. Nach der Produktion sorgen sie auch für eine wirtschaftliche Verwertung der daraus anfallenden Nebenprodukte.

Technologie und Informatik gehen in diesem Beruf Hand in Hand. Hochtechnisierte Produktionsanlagen sorgen für automatische Fertigungsprozesse. Am Bildschirm überwachen Milchtechnologen laufend die Produktion auf diesen Anlagen, die sie auch selbständig anpassen können.

Milchtechnologinnen treffen Massnahmen im Bereich Hygiene und Qualitätsmanagement und setzen sie um. Sie führen Basis-Analysen durch, protokollieren die Beobachtungen und Resultate. In grossen Betrieben testen sie die Rezepte aus dem Entwicklungslabor auf Pilotanlagen aus und integrieren sie in die Produktionslinien.Sie reinigen und entkeimen die Produktionsanlagen. Zudem sorgen sie dafür, dass die Vorschriften zu Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz eingehalten werden.

Je nach Betrieb informieren Milchtechnologen die Kunden über die quantitative und qualitative Zusammensetzung von Milchprodukten und verkaufen die Milchprodukte.

Ausbildung

Grundlage
Eidg. Verordnung vom 24.8.2011

Dauer
3 Jahre

Schwerpunkte
Wahl vor Beginn der beruflichen Grundbildung

Bildung in beruflicher Praxis
in einer Käserei oder Molkerei oder in industriellen Produktionsbetrieben

Schulische Bildung
1 Tag pro Woche an den Berufsfachschulen Wil, Sursee, Langnau oder Grangeneuve

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

Überbetriebliche Kurse
zu verschiedenen Themen

Berufsmaturität
Bei sehr guten Leistungen kann während der Grundbildung zusätzlich die Berufsmaturitätsschule besucht werden.

Abschluss
Eidg. Fähigkeitszeugnis: "Milchtechnologe/Milchtechnologin EFZ"

Voraussetzungen

Vorbildung
- Abgeschlossene Volksschule

Anforderungen
- Freude am Umgang mit Lebensmitteln
- Interesse an biologischen Vorgängen
- gute Beobachtungsgabe
- guter Geruchs- und Geschmackssinn
- technisches Verständnis
- Freude am Umgang mit Maschinen
- Hygienebewusstsein
- Teamfähigkeit
- gute Gesundheit (meist stehende Tätigkeit)
- keine Überempfindlichkeit gegenüber Feuchtigkeit
- unregelmässige Arbeitszeit

Weiterbildung

Kurse
Angebote von Fachschulen sowie Erfahrungsaustausch durch ein Auslandpraktikum.

Berufsprüfung (BP)
mit eidg. Fachausweis: Milchtechnologe/-login, Lebensmitteltechnologe/-login

Höhere Fachprüfung (HFP)
Dipl. Milchtechnologe/-login, Dipl. Lebensmitteltechnologe/-login

Höhere Fachschule
Dipl. Techniker/in HF, Fachrichtung Lebensmitteltechnologie

Fachhochschule
Bachelor of Science (FH) in Lebensmitteltechnologie, Vertiefungsrichtung Food Business (Lebensmittelwirtschaft oder Lebensmitteltechnologie)

Berufsverhältnisse

Milchtechnologen und Milchtechnologinnen stehen verschiedene Arbeitsorte offen, von der kleinen Käserei bis zum grösseren industriellen Produktionsbetrieb.
Weitere Betätigungsfelder finden sich im Ein- und Verkauf, in Prüfungs- und Forschungslabors. Mit entsprechender Weiterbildung bestehen auch Möglichkeiten, als Käsereiberater/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 Milchtechnologen und Milchtechnologinnen ausgebildet.
Je nach Betrieb erfolgt die Arbeitszeit teilweise im Schicht-, Nacht- und Sonntagsbetrieb.

Weitere Informationen

Schweizerischer
Milchwirtschaftlicher Verein
SMV
3001 Bern
www.milchtechnologe.ch

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

Verwandte Berufe

	Berufsfeld	SD
Lebensmitteltechnologe/-login EFZ	2	0.210
Milchpraktiker/in EBA	2	0.210

Allgemeine Informationen:
www.berufsberatung.ch

Lehrstellensuche:
www.berufsberatung.ch/lehrstellen

© 2013 SDBB Bern, herausgegeben in Zusammenarbeit mit dem Laufbahnzentrum der Stadt Zürich (LBZ)
Redaktion: Laufbahnzentrum Zürich, biz-berufsinfo@zuerich.ch, www.biz-berufsinfo.ch
Vertrieb: Versandbuchhandlung SDBB, Tel. 0848 999 001, Fax. 044 801 18 00, vertrieb@sdbb.ch, www.sdbb.ch