

Milchtechnologe/-in EFZ



www.
berufskunde.com

Berufsbeschreibung

Milchtechnologe und Milchtechnologin verarbeiten Rohmilch zu verschiedenen Milchprodukten. Zuerst nehmen sie die Rohstoffe entgegen und pumpen sie in Rohmilchlagertanks. Da werden sie mit Zentrifugalseparatoren getrennt und weiter behandelt, bis sie in die Fabrikationsabteilungen kommen. Hier erst stellen sie die feinen Milchprodukte her, die wir täglich geniessen: Trinkmilch, Butter, Joghurt, Rahm, Quark, Glacen, Desserts, Milchpulver usw.

Sie produzieren auch Hart-, Halbhart-, Weich- und Frischkäse. Dazu erwärmen sie die Milch und geben Lab und Bakterienkulturen dazu. Dabei gerinnt die Milch und muss von nun an analysiert und dokumentiert werden. Sind die Hauptprodukte hergestellt, verwerten die Milchtechnologen auch die Nebenprodukte.

Für die Herstellung setzen sie hoch technisierte Anlagen ein, die sie bedienen und auch warten können. Am Computer überwachen sie die Produktionen und passen sie gegebenenfalls an. Zur Hygiene- und Qualitätssicherung treffen sie die erforderlichen Massnahmen.

In kleineren Betrieben beraten sie auch die Kunden und verkaufen ihre Milchprodukte gleich vor Ort.

Anforderung

Abgeschlossene Volksschule mit guten Leistungen. Stellwerktest. Eine Schnupperlehre wird empfohlen.

Ausgesprochenes Hygienebewusstsein, Freude am Umgang mit Milchprodukten, guter Geruchs- und Geschmackssinn, Interesse an biologischen und chemischen Vorgängen, technisches Verständnis für Produktionsanlagen, Gewissenhaftigkeit, gute Beobachtungsgabe, gutes Vorstellungsvermögen, Kontakt- und Teamfähigkeit.

Ausbildung

3 Jahre Lehre in einer Käserei, Molkerei oder einem industriellen Produktionsbetrieb.

Wahl eines Schwerpunktes vor Beginn der Ausbildung. 1 Tag pro Woche Berufsfachschule sowie überbetriebliche Kurse während des Jahres.

Bei sehr guten Leistungen ist ein Abschluss der Berufsmaturität möglich.

2-jährige berufliche Grundbildung siehe Milchpraktiker/in EBA.

Entwicklungsmöglichkeiten

Es gibt verschiedene Weiterbildungen an Fachschulen. Möglichkeiten zu Auslandpraktika fördern den Erfahrungsaustausch.

Spezialisierung auf einen bestimmten Produktionsbereich oder einen technischen, bzw. administrativen Bereich (evtl. Zusatzausbildung).

Milchtechnologe/-in mit eidgenössischem Fachausweis (Vorbereitung Fachschule I).

Milchtechnologe/-in mit eidgenössischem Diplom (Vorbereitung Fachschule II).

Dipl. Techniker/in HF Lebensmitteltechnologie.

Lebensmitteltechnologe/-in BSc FH, Biotechnologe/-in BSc FH.

Kontaktadressen - Zürich

Schweizerischer Milchwirtschaftlicher

Verein SMV

Gurtengasse 6

3001 Bern

Berufsinformation, 031 311 31 82

smv-ssil@bluewin.ch

www.milchtechnologe.ch

UL VD LV BB SL ETB 2012 2013 2014 (*)

Weitere Informationen erhältlich:

Allgemeine Berufsberatungsstellen

[www.adressen.sdbb.ch/kt_address.php?kt=zh&](http://www.adressen.sdbb.ch/kt_address.php?kt=zh&type=1&lang=d)

[type=1&lang=d](http://www.adressen.sdbb.ch/kt_address.php?kt=zh&type=1&lang=d)

(*) Info-Code

UL: Unterlagen erhältlich.

VD: Video/DVD erhältlich.

LV: Regionales Lehrstellenverzeichnis erhältlich.

BB: Betriebsbesichtigung möglich.

SL: Schnupperlehre möglich.

BP: Berufspraktikum möglich.

ETB: Eignungs-Test-Bedingung.

VA: Vorabklärung erwünscht (Berufsberater).

FJ: Ferien-Job möglich.

FZJ: Freizeit-Job möglich.

12, 13, 14: Freie Lehrstellen in den Jahren 2012, 2013, 2014.