

Milchtechnologe/-in BP



www.
berufskunde.com

Berufsbeschreibung

Milchtechnologe und Milchtechnologin mit eidgenössischem Fachausweis verfügen über die notwendigen Kenntnisse und Fähigkeiten, um in verantwortlicher Stellung anspruchsvolle Aufgaben und Führungsfunktionen im gesamten Produktionsprozess der gewerblichen und industriellen Milchverarbeitung zu übernehmen: Käse, Konsummilch, Milchlischgetränke, Butter, Sauermilchprodukte, Butter, Glace, Dessertprodukte, Milchpulver usw.).

Anforderung

Zur Berufsprüfung wird zugelassen, wer

- a) das eidgenössische Fähigkeitszeugnis eines lebensmittelverarbeitenden Berufes besitzt;
- b) als Inhaber des eidgenössischen Fähigkeitszeugnisses für Milchtechnologe, Käser oder Molkeristen 12 Monate Praxiszeit nach dem Lehrabschluss in einem Milchverarbeitungsbetrieb verfügt (Stichtag ist die Prüfung im Betrieb), beziehungsweise 24 Monate Praxiszeit für Inhaber des eidgenössischen Fähigkeitszeugnisses eines anderen lebensmittelverarbeitenden Berufes;
- c) den Ausweis über die Grundschulung Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz besitzt;
- d) über die erforderlichen Modulabschlüsse bzw. Gleichwertigkeitsbestätigungen verfügt (die entsprechenden Modulabschlüsse sind in der dazugehörigen Wegleitung aufgeführt).

Ausbildung

Berufliche Weiterbildung an der Fachschule 1 am Milchwirtschaftlichen Bildungszentrum, 6210 Sursee. 23 Module zu 40 – 80 Lektionen, Vollzeitausbildung mit einer Gesamtdauer von ca. 32 Wochen von Ende August bis Ende Mai.

Entwicklungsmöglichkeiten

Tätigkeiten als Produktionsleiter/in, Gruppenleiter/in, Systemoperator/in, Mitarbeiter/in im QS-Labor. Berufliche Weiterbildung an der Fachschule 2 am Milchwirtschaftlichen Bildungszentrum, 6210 Sursee, anschliessend Höhere Fachprüfung als dipl. Milchtechnologe/in HFP.

Kontaktadressen - Zürich

Weitere Informationen erhältlich:

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