

Milchpraktiker/in EBA



Berufsbeschreibung

Milchpraktiker und Milchpraktikerin sind in Käsereien und Molkereien tätig. Sie sind mit ihren Arbeiten an der Herstellung verschiedenster Milchprodukte beteiligt.

Je nach Tätigkeitsbereich bereiten sie Milch auf, pflegen Käse, stellen Milchprodukte wie Joghurt, Quark, Glace, Dessertprodukte und vieles mehr her. Sie bereiten Zutaten vor, bedienen die Anlagen und beobachten den Produktionsprozess. Da Hygiene äusserst wichtig ist, reinigen sie Geräte und Einrichtungen täglich.

Anforderung

Abgeschlossene Volksschule.

Hygienebewusstsein, Interesse am Umgang mit Lebensmitteln und an der Verarbeitung von Milch, Freude am Umgang mit Geräten und technischen Anlagen, Zuverlässigkeit, Teamfähigkeit.

Ausbildung

2 Jahre Grundbildung. Die Ausbildung besteht aus einem Pflichtbereich, der die allgemeinen Tätigkeiten umfasst und einem Wahlpflichtbereich, der die Herstellung vom Rohstoff bis bis zum konsumfertigen Produkt umfasst.

Abschluss: eidgenössisches Berufsattest.

Entwicklungsmöglichkeiten

Einstieg in die berufliche Grundbildung als Milchtechnologe/-in (Beginn im 1. oder 2. Bildungsjahr). Weiterbildungskurse.

Tätigkeitsgebiete nach der 2-jährigen Grundbildung sind: Mitarbeiter/in in allen Produktionsbereichen von Käsereien und Molkereien oder in anderen Unternehmen der Nahrungsmittelbranche, Anlageführer/in in industriellen Milchverarbeitungsunternehmen.