

Milchtechnologe/-in HFP



Berufsbeschreibung

Milchtechnologe und Milchtechnologin mit eidgenössischem Diplom sind fähig, als Führungskräfte anspruchsvolle Aufgaben in gewerblichen und industriellen Milchverarbeitungsbetrieben zu übernehmen.

Als selbständige Unternehmer oder in leitender Position in einer der rund 500 Käsereien der Schweiz sind sie verantwortlich für die gesamte Milchprodukte-Palette, von der Entwicklung neuer Milcherzeugnisse über deren Verarbeitung bis hin zum Marketing und Verkauf.

Sie führen und stellen Mitarbeitende ein, kalkulieren Preise, verhandeln mit Lieferanten und Geschäftspartnern. Oder sie suchen nach neuen Produktionsverfahren, organisieren den Einkauf der Rohstoffe und stellen das reibungslose Funktionieren der Betriebsanlagen sicher. Eidgenössisch diplomierten Milchtechnologe stehen vielfältige Karrierewege offen.

Anforderung

Zur höheren Fachprüfung wird zugelassen, wer

- a) den eidgenössischen Fachausweis als Milchtechnologe/-in, Käser/in oder Molkerist/in besitzt;
- e) über 18 Monate Praxiszeit nach der abgeschlossenen Berufsprüfung in einem Milchverarbeitungsbetrieb verfügt (Stichtag ist die Prüfung im Betrieb);
- f) über die erforderlichen Modulabschlüsse bzw. Gleichwertigkeitsbestätigungen verfügt (die entsprechenden Modulabschlüsse sind in der dazugehörigen Wegleitung aufgeführt).

Ausbildung

Berufliche Weiterbildung an der Fachschule 2 am Milchwirtschaftlichen Bildungszentrum, 6210 Sursee. 12 Module zu 40 Lektionen, Vollzeitausbildung mit einer Gesamtdauer von ca. 12 Wochen von Mitte November bis Mitte März.

Entwicklungsmöglichkeiten

Tätigkeiten als Abteilungs- oder Betriebsleiter/in, Geschäftsführer/in, selbständige/r Milchkäufer/in bzw. Unternehmer/in, QM-Leiter/in, Käseberater/in, Käseeinkäufer/in.

Betriebswirtschaftliche Weiterbildung am Schweizerischen Institut für Unternehmerschulung SIU, Bern; SIU im Detailhandel.