

Milchtechnologe/-in EFZ



Berufsbeschreibung

Milch ist ein rasch vergängliches Naturprodukt, das durch den Milchtechnologen und die Milchtechnologin in haltbare Genussmittel verwandelt wird. Dazu gehören zahlreiche Käsesorten, Raclette, Fondue, Joghurt, Glace, Mousse au chocolat u.v.m. Auf Natürlichkeit und Gesundheit der Produkte wird sehr viel Wert gelegt – das ist auch ein Grund, warum diese weltweit für höchste Qualität bekannt sind.

Milchtechnologen und Milchtechnologinnen verarbeiten Rohmilch zu verschiedenen feinen Milchprodukten, die wir täglich geniessen. Sie nehmen die Rohmilch an, prüfen die Milchqualität und bedienen die Anlagen.

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

Gut abgeschlossene Volksschule. 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.