

## Müller/in EFZ



### Berufsbeschreibung

Müller ist ein alter, traditionsreicher Beruf, der aber noch heute gute Zukunftsaussichten bietet. Die Müllerei ist heute mit modernsten Anlagen und Maschinen ausgerüstet, um die verschiedenen Bearbeitungsvorgänge automatisch abzuwickeln.

Müller und Müllerinnen stellen Lebensmittel oder Tiernahrung her. Sie sind für die gesamte Produktion verantwortlich, vom Rohprodukt bis hin zum fertig verpackten, versandbereiten Endprodukt.

Sie prüfen die angelieferten Rohprodukte auf ihre Qualität und lagern sie fachgerecht in Silos. Für die Produktion bereiten sie nach Vorgaben die einzelnen Rohstoffe vor. Je nach Rezeptur richten sie die Anlage für den entsprechenden Produktionslauf ein und überwachen die Herstellung. Sie nehmen laufend Proben, um die Zwischenprodukte zu beurteilen und Laborkontrollen durchzuführen, damit eine gleichbleibende Qualität gewährleistet ist.

Müller und Müllerinnen reinigen und warten auch die Anlagen und erledigen kleinere Reparaturarbeiten. Damit ein reibungsloser Ablauf gesichert ist, arbeiten sie eng mit dem Unterhalt und dem Labor zusammen.

### Anforderung

Abgeschlossene Volksschule.

Freude an Naturprodukten und am Umgang mit Maschinen, technisches Verständnis für modernste Anlagen und komplexe Verfahren, Beobachtungsgabe und Reaktionsvermögen, exakte Arbeitsweise, Selbständigkeit, Hygienebewusstsein, gute Konstitution.

## Ausbildung

3 Jahre Lehre. Sie wird entweder Fachrichtung Lebensmittel oder Tiernahrung absolviert. Die fachspezifischen Kenntnisse werden im 3. Lehrjahr, nach der 2-jährigen Grundausbildung, vermittelt.

## Entwicklungsmöglichkeiten

1 Jahr Zusatzgrundbildung in der anderen Fachrichtung.

Ausbildung als dipl. Müllereitechniker/in SMS (Lebensmittel) oder dipl. Mischfuttertechniker/in SFT (Tiernahrung).

Dipl. Techniker/in HF in Lebensmitteltechnologie.

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

Aufstieg: Obermüller/in, Betriebsleiter/in.

## Adressen alle Kantone

Swissmill  
Sihlquai 306  
8005 Zürich  
044 447 25 16  
[www.coop.ch/grundbildung](http://www.coop.ch/grundbildung)  
BB SL ET 2018 (\*)

SWISSMILL  
Division der Coop Genossenschaft  
Sihlquai 306, Postfach  
8037 Zürich  
Herr Eigenmann/Herr Schmid, 044 447 25 56  
[hans.schmid@smz.ch](mailto:hans.schmid@smz.ch)  
[www.swissmill.ch](http://www.swissmill.ch)  
BB SL 2019 2020 2021 (\*)

\* 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).

FAP: Firmenspezifisches Anforderungsprofil vor der Bewerbung verlangen.

AL: Attest-Lehre möglich.

FJ: Ferien-Job möglich.

FZJ: Freizeit-Job möglich.

17, 18, 19: Freie Lehrstellen in den Jahren 2017, 2019, 2019.