orientation
.ch

Milchpraktikerin EBA
Milchpraktiker EBA

Nahrung

Als Milchpraktikerin oder Milchpraktiker arbeitest du in Betrieben, die Milch zu Produkten wie Käse, Rahm oder Butterverarbeiten. Du bedienst Geräte und überwachst Produktionsmaschinen. Du reinigst die Maschinen und Räume und sorgst dafür, dass die Hygienevorschriften eingehalten werden.

Aufgaben

Milchlieferung annehmen

- Lieferung annehmen: die Milch wiegen, filtern und richtig kühlen
- Qualität der gelieferten Milch nach Anweisungen des Betriebs prüfen
- Zutaten und Zusatzstoffe lagern, die für die Verarbeitung erforderlich sind, zum Beispiel Kulturen, Lab, Aromen oder Zucker

Milchprodukte herstellen

- Kulturen vorbereiten und lagern, zum Beispiel Milchsäurebakterien
- Maschinen zur Milchverarbeitung vorbereiten, bedienen und überwachen
- benötigte Milchmengen und Zutaten für die Produktion berechnen und bereitstellen
- bei der Herstellung von Käse, Joghurt, Glace, Milch oder Rahm mithelfen, die Milchprodukte lagern und verpacken
- Produktionsmengen und -gewichte berechnen und Arbeitsberichte schreiben

Qualität und Sauberkeit sicherstellen

- Proben während der Produktion entnehmen und gemäss Vorgaben bearbeiten
- Qualität kontrollieren, zum Beispiel Fettgehalt, Wassergehalt, Säuregrad
- Produktmängel oder Abweichungen erkennen und melden
- Werkzeuge, Maschinen und Produktionsräume reinigen und desinfizieren
- technische Mängel beurteilen, melden und geeignete Massnahmen ergreifen

Arbeitsumgebung

Als Milchpraktikerinnen oder Milchpraktiker arbeitest du in Produktionsstätten. Am Arbeitsplatz ist es laut wegen der Maschinen und es gibt hohe Luftfeuchtigkeit, zudem kann es warm oder kalt sein. Es gelten strenge Hygienevorschriften und du musst spezielle Arbeitskleidung tragen. Die Produktion findet sieben Tage die Woche statt. Die Arbeitszeiten hängen von der Grösse des Betriebs ab. In kleinen Betrieben beginnt der Arbeitstag sehr früh und endet gegen Mittag. In industriellen Betrieben gibt es Schichtarbeit.

Du arbeitest vor allem in grossen Molkereibetrieben und Käsereien, wo die Berufsaussichten gut sind. In kleinen Molkereibetrieben und Käsereien gibt es weniger Stellen. Während der Sommersaison kannst du auch auf Alpkäsereien arbeiten.

Anforderungen und Interessen

Anforderungen

- Ausgeprägter Geschmacks- und Geruchsinn
- Sinn für Hygiene und Sauberkeit
- Teamfähigkeit
- Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten oder Nachtschichten
- Systematische Arbeitsweise
- Körperliche Widerstandsfähigkeit
- Beobachtungsgabe
- Temperatur- oder Wetterfestigkeit

Interessen

- Mit Nahrungsmitteln arbeiten
- Mit Maschinen arbeiten
- Genau arbeiten

Ausbildung

Die Ausbildung wird als Lehre in einem Betrieb gemacht.

Betrieb

Praktische Ausbildung in einem Betrieb der Milchverarbeitung: 4 Tage pro Woche

Schule

1 Tag pro Woche an den kantonalen Berufsfachschulen

Überbetriebliche Kurse

Berufsbildungszentrum, Sursee (LU): 4 Tage während 2 Jahren.

Dauer

2 Jahre

Zulassung

obligatorische Schule abgeschlossen

Abschluss

Milchpraktiker / Milchpraktikerin EBA

Weiterbildung

Zusatzlehre

Als Milchpraktikerin oder Milchpraktiker kannst du in der Regel eine verkürzte Lehre als **Milchtechnologe/-login EFZ** (https://berufsberatung.ch/de/berufe/milchtechnologe-login-efz) machen.

Ähnliche Berufe

Beruf
Lebensmittelpraktiker/in EBA

https://orientation.ch/fr/de/berufe/lebensmittelpraktiker-in-eba

Beruf
Fleischfachassistent/in EBA

https://orientation.ch/fr/de/berufe/fleischfachassistent-in-eba

Beruf
Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EBA

https://orientation.ch/fr/de/berufe/baecker-in-konditor-in-confiseur-in-eba

Weitere Infos

Swissdoc Nummer

0.210.45.0

Weiterführende Links

Schweizerischer Milchwirtschaftlicher Verein (SMV) (https://www.milchtechnologe.ch)

Gesetzliche Grundlagen (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/21607?lang=de)