orientation
.ch

Milchtechnologe EFZ
Milchtechnologin EFZ

Nahrung

Als Milchtechnologin oder Milchtechnologe verarbeitest du Milch und stellst daraus Produkte her, zum Beispiel Käse, Milchgetränke oder Desserts. Du entnimmst täglich Proben, um die Qualität und Haltbarkeit der Produkte zu kontrollieren und sicherzustellen, dass die Hygieneanforderungen erfüllt sind.

Aufgaben

Milchlieferung annehmen

- Milch annehmen, wiegen, filtern, kühlen, Daten erfassen und hygienisch lagern
- Milchproben entnehmen, Qualität prüfen und Berichte erstellen
- Räume, Geräte und Zubehör reinigen und desinfizieren

Käse herstellen

- Milchsäurebakterien und Lab zur Milch geben, damit sie gerinnt
- Käsebruch, also die verdickte Milch, schneiden, erhitzen, rühren und abtropfen lassen
- Käse in Formen füllen und pressen
- Proben in allen Produktionsphasen entnehmen, analysieren und dokumentieren
- Käse während der Reifung pflegen, etwa salzen und wenden, dabei Hygiene und Qualität sicherstellen

---

Milchprodukte herstellen und verkaufen

- Rahm abfüllen, verpacken oder daraus Butter, Glace und Desserts herstellen
- Milch homogenisieren, also gleichmässig machen, sie pasteurisieren und sterilisieren, damit sie haltbar ist, und verpacken
- Joghurt, Cremes, Milchgetränke und weitere Produkte herstellen
- Qualität regelmässig prüfen und fertige Produkte probieren
- Kundschaft beraten, Produkte verkaufen und weiterentwickeln
- Produktionsmaschinen in Betrieb nehmen, programmieren und überwachen

Arbeitsumgebung

Als Milchtechnologin oder Milchtechnologe 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 oder Käsereien, wo die Berufsaussichten gut sind. In kleinen Molkereibetrieben und Käsereien gibt es weniger Stellen. Während der Sommersaison kannst du auch in Alpkäsereien arbeiten.

Anforderungen und Interessen

Anforderungen

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

Interessen

- Mit Nahrungsmitteln arbeiten
- Mit Maschinen arbeiten
- Genau arbeiten

Ausbildung

Die Ausbildung wird als Lehre in einem Betrieb gemacht.

Betrieb

Praktische Ausbildung in einer Käserei, Molkerei oder einem industriellen Produktionsbetrieb: 4 Tage pro Woche

Schule

1 Tag pro Woche an den kantonalen Berufsfachschulen

Überbetriebliche Kurse

Berufsbildungszentrum, Sursee (LU): 8 Tage während 3 Jahren

Dauer

3 Jahre

Schwerpunkte

Zulassung

- Herstellen lokaler und regionaler Milchspezialitäten
- Beraten der Kundschaft und Verkauf von Milchprodukten
- Durchführen zusätzlicher Analysen
- Führen prozessgesteuerter Produktionsanlagen
- Verwerten von Nebenprodukten in der Schweinemast

obligatorische Schule abgeschlossen

Berufsmaturität	Abschluss
Bei sehr guten schulischen Leistungen können die Lernenden zusätzlich die Berufsmaturitätsschule besuchen.	Milchtechnologe / Milchtechnologin EFZ

Weiterbildung

Berufsprüfung

- **Milchtechnologe/-login BP** (https://berufsberatung.ch/de/berufe/milchtechnologe-login-bp)
- **Lebensmitteltechnologe/-login BP** (https://berufsberatung.ch/de/berufe/lebensmitteltechnologe-login-bp)

Höhere Fachprüfung

- Käser- und Molkereimeister/in HFP
- Lebensmitteltechnologe/-login HFP

Höhere Fachschule

- **Lebensmitteltechniker/in HF** (https://berufsberatung.ch/de/berufe/lebensmitteltechniker-in-hf)

Fachhochschule

- Bachelor of Science in **Life Sciences Engineering** (https://berufsberatung.ch/de/studienrichtungen/biotechnologie)
- Bachelor of Science in **Food Science & Management** (https://berufsberatung.ch/de/studienrichtungen/lebensmittelwissenschaften)

Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

Ähnliche Berufe

Beruf
Müller/in EFZ

https://orientation.ch/fr/de/berufe/mueller-in-efz

Beruf
Lebensmitteltechnologe/-login EFZ

https://orientation.ch/fr/de/berufe/lebensmitteltechnologe-login-efz

Beruf
Brau- und Getränketechnologe/-login EFZ

https://orientation.ch/fr/de/berufe/brau-und-getraenketechnologe-login-efz

Weitere Infos

Swissdoc Nummer

0.210.22.0

Weiterführende Links

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

Gesetzliche Grundlagen (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/21606?lang=de)