

# Milchtechnologin EFZ

## Milchtechnologie EFZ

Nahrung

### Dauer

3 Jahre

### Abschluss

Eidgenössisches  
Fähigkeitszeugnis EFZ

### Lohnangaben

1. Lehrjahr: CHF 800.–
2. Lehrjahr: CHF 1000.–
3. Lehrjahr: CHF 1300.–

Als Milchtechnologin oder Milchtechnologie 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

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

---

### Interessen

- Mit Nahrungsmitteln arbeiten
- Mit Maschinen arbeiten

## Ausbildung

### 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

---

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

## Zulassung

---

obligatorische Schule abgeschlossen

## Berufsmaturität

---

Bei sehr guten schulischen Leistungen können die Lernenden zusätzlich die Berufsmaturitätsschule besuchen.

## Abschluss

---

Milchtechnologe / Milchtechnologin EFZ

## Weiterbildung

### Berufsprüfung

- Milchtechnologe/-login BP  
<https://www.berufsberatung.ch/de/berufe/milchtechnologie-login-bp>
- Lebensmitteltechnologe/-login BP  
<https://www.berufsberatung.ch/de/berufe/lebensmitteltechnologie-login-bp>

### Höhere Fachprüfung

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

## Höhere Fachschule

- **Lebensmitteltechniker/in HF**

<https://www.berufsberatung.ch/de/berufe/lebensmitteltechniker-in-hf>

## Fachhochschule

- Bachelor of Science in **Life Sciences Engineering**

<https://www.berufsberatung.ch/de/studienrichtungen/biotechnologie>

- Bachelor of Science in **Food Science & Management**

<https://www.berufsberatung.ch/de/studienrichtungen/lebensmittelwissenschaften>

Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

## Ähnliche Berufe

## Weitere Infos

Swissdoc Nummer

## Weiterführende Links

**Schweizerischer Milchwirtschaftlicher Verein (SMV)**

<https://www.milchtechnologie.ch>

**Gesetzliche Grundlagen**

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/21606?lang=de>