

Milchtechnologe/-in BP

leiten, führen, einrichten, befügen, steuern, überwachen, untersuchen, reinigen

Damit die verschiedenen, leicht verderblichen Milchprodukte sauber und schmackhaft zu den Konsumenten gelangen, sind Führungskräfte für eine einwandfreie Produktion erforderlich.

Milchtechnologen und Milchtechnologinnen mit eidgenössischem Fachausweis (BP) verfügen über die notwendigen Kenntnisse und Fähigkeiten, um in verantwortlicher Stellung anspruchsvolle Aufgaben zu übernehmen. Dazu gehört der gesamte Produktionsprozess der gewerblichen und industriellen Milchverarbeitung von Käse, Konsummilch, Milchlischgetränken, Butter, Sauer Milchprodukten, Glacen, Dessertprodukten, Milchpulver u.v.m. Diese Erzeugnisse entstehen in Pro-

duktionseinheiten, zum Beispiel für Käse aus roher, pasteurisierter oder thermisierter Milch, für die Milchtechnologen und -technologinnen im Einzelnen zuständig sind. Sie übernehmen auch die Verantwortung bei der Qualitätssicherung, nutzen chemische, bakteriologische und physikalische Untersuchungsmethoden im Labor. Des weiteren engagieren sie sich bei der Produktentwicklung, im Marketing und Verkauf.

Ihre soziale Kompetenz beweisen sie im Kontakt mit Kunden und Lieferanten oder als Teil ihres Teams. Als weltweit begehrte Fachpersonen stehen ihnen vielfältige Karrierewege offen.



Was und wozu?

- Damit aus roher, thermisierter oder pasteurisierter Milch leckerer Käse, Speiseeis, Sauer Milch und Dessertprodukte produziert werden können, übernimmt der Milchtechnologe die Verantwortung für einen reibungslosen Produktionsablauf.
- Damit die Qualität der Milchprodukte den hohen Anforderungen gerecht wird, erstellt die Milchtechnologin Prüfungspläne für die Entnahme von Proben und analysiert sie mit chemischen, physikalischen und bakteriologischen Untersuchungsmethoden.
- Damit die Produktionszahlen steigen, studiert der Milchtechnologe die entsprechenden Betriebsdaten und übernimmt die Verantwortung für die Sicherheit, den wirtschaftlichen und ökologischen Einsatz von Apparaten und Betriebsanlagen.
- Damit im Team keine Hygiene-, Reinigungs- und Desinfektionsvorschriften gebrochen werden, setzt die Milchtechnologin ihre Lernenden und Mitarbeitenden fachgerecht ein und instruiert sie regelmässig über die Vorschriften.

Zutritt

- Bei Prüfungsantritt:
- EFZ als Milchtechnologe/-in (ehem. Käser/in, Molkerist/in) und 1 Jahr entsprechende Berufserfahrung oder
 - anderes eidg. Fähigkeitszeugnis (EFZ) im Bereich der Lebensmittelverarbeitung und 2 Jahre Berufserfahrung sowie in beiden Fällen
 - Ausweis Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz und die erforderlichen Module bzw. gleichwertige Abschlüsse.

Ausbildung 9 Monate Vollzeit oder 15 Monate berufsbegleitende Ausbildung am milchwirtschaftlichen Bildungszentrum in Sursee (LU) oder Poiseux (FR).

Hinweis: Die Kurskosten werden teilweise vom Bund übernommen.

Sonnenseite Milchtechnologen BP und Milchtechnologinnen BP haben eine aussichtsreiche berufliche Zu-

kunft vor sich, denn Milch ist global gesehen ein Wachstumsmarkt und die beruflichen Perspektiven sind dementsprechend gut.

Schattenseite Als Schattenseite des Berufs Milchtechnologe/-in BP müssen wohl der tägliche Schichtdienst, die Lautstärke der Anlagen und je nach Betrieb auch Hitze und schweres körperliches Arbeiten eingestuft werden.

Gut zu wissen Milchtechnologen BP und Milchtechnologinnen BP sind im mittleren Kader tätig als Produktionsleiter/innen in gewerblichen Betrieben, Milchverarbeitungsbetrieben oder in der Lebensmittelindustrie, im Ein- und Verkauf, in Prüfungs- und Forschungslabors sowie in öffentlichen Inspektions- oder Beratungsdiensten.

Anforderungsprofil

	vorteilhaft	wichtig	sehr wichtig
Beobachtungsgabe, Vorstellungsvermögen	■	■	
Biologiekennntnisse, Chemiekennntnisse	■	■	■
guter Geruchssinn, guter Geschmackssinn	■	■	
Hygienebewusstsein, Sinn für Ordnung und Sauberkeit	■	■	■
Interesse an Lebensmitteln, Führungseigenschaften	■	■	■
keine Allergien, widerstandsfähige Konstitution	■		
Kontaktfreude, Teamfähigkeit	■	■	
Selbstständigkeit	■	■	
Sorgfalt, Zuverlässigkeit	■	■	■
technisches Verständnis	■	■	■

Karrierewege

