

Milchtechnologin BP

Milchtechnologe BP

Nahrung

Als Milchtechnologin oder Milchtechnologe BP verantworten Sie die Produktion von Milchprodukten: von der Produktentwicklung über die Verarbeitung und Qualitätssicherung bis zum Vertrieb. Sie führen ein Team und bilden Lernende aus. Zudem sorgen Sie dafür, dass Vorschriften zu Hygiene und Arbeitssicherheit eingehalten werden.

Aufgaben

Produktion leiten

Produktionen planen und koordinieren, zum Beispiel die Herstellung von Käse, Milch- und Sauermilchprodukten oder von Desserts
Proben von Roh- und Endprodukten entnehmen und diese chemisch oder mikrobiologisch analysieren
Qualitätsmängel erkennen und diese beheben
sicherstellen, dass die Anlage regelmässig und gemäss Vorschriften gereinigt wird
neue Technologien und Anlagen einführen, etwa um die Produktion günstiger oder umweltfreundlicher zu gestalten
Qualitätsmanagement in der Produktion weiterentwickeln und dessen Umsetzung überwachen
dafür sorgen, dass die Hygienevorschriften eingehalten werden

Mitarbeitende führen

Arbeitspläne erstellen und Arbeiten zuteilen
Mitarbeitende schulen, zum Beispiel beim Einsatz neuer Technologien oder zu neuen Hygiene- und Arbeitsvorschriften
Lernende ausbilden, etwa einen Ausbildungsplan erstellen und sicherstellen, dass er umgesetzt wird

Arbeitsumgebung

Als Milchtechnologin oder Milchtechnologe BP arbeiten Sie in Produktionsstätten, im Labor und im Büro. Sie müssen strenge Hygienevorschriften einhalten. Je nach Unternehmen haben Sie unregelmässige Arbeitszeiten.

Sie sind als Führungspersonen in Milchverarbeitungsbetrieben, in der Lebensmittelindustrie, im Handel und Vertrieb von Milchprodukten, in Entwicklungslabors und in der öffentlichen Verwaltung im Bereich Lebensmittelkontrolle tätig.

Anforderungen und Interessen

Anforderungen

Fähigkeit, Mitarbeitende zu führen
Freude an Verkauf und Beratung
Entscheidungsfreude
Kontaktfreudigkeit
Sinn für Hygiene und Sauberkeit

Interessen

Mit Nahrungsmitteln arbeiten
Im Team arbeiten
Führen und Verantwortung übernehmen
Planen, organisieren

Ausbildung

Die Ausbildung wird in der Regel berufsbegleitend in Form von Modulen gemacht.

Angebote

Alle anzeigen

<https://www.orientamento.ch/it/ricerca/formazioni?profession=128582>

Dauer

10 Monate

Zulassung

Die Zulassungsbedingungen für die Prüfung stehen in der **Prüfungsordnung** ↗

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/download/15166>

.

Abschluss

Milchtechnologe / Milchtechnologin mit eidg. Fachausweis

Weiterbildung

Höhere Fachprüfung

Käser- und Molkereimeister/in HFP

Ähnliche Berufe

Beruf

Lebensmittelingenieur/in

<https://www.orientamento.ch/it/de/berufe/lebensmittelingenieur-in>

Beruf

Lebensmitteltechniker/in HF

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

Beruf

Lebensmitteltechnologe/-login BP

<https://www.orientamento.ch/it/de/berufe/lebensmitteltechnologe-login-bp>

Weitere Infos

Swissdoc Nummer

0.210.42.0

Weiterführende Links

Schweizerischer Milchwirtschaftlicher Verein SMV

<https://www.milchtechnologe.ch>

Gesetzliche Grundlagen

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/65458?lang=de>