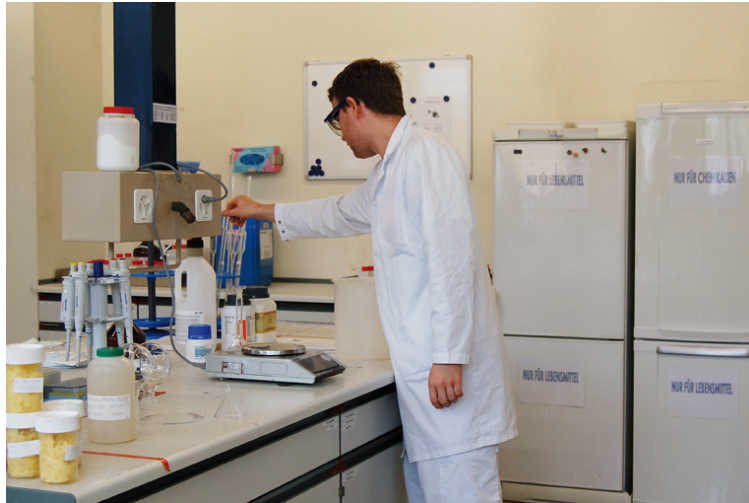


Techniker/in – Milchwirtschaft und Molkereiwesen



Berufsbeschreibung

Die Techniker und Technikerinnen für Milchwirtschaft und Molkereiwesen übernehmen Führungspositionen auf mittlerer Ebene. Sie überwachen und planen die Verarbeitungsprozesse von Milch zu den verschiedensten Milchprodukten wie Joghurt, Quark, Käse, Buttermilch, Sauerrahm usw.

Die Techniker und Technikerinnen für Milchwirtschaft und Molkereiwesen erstellen Schichtpläne zur Auslastung der verschiedenen Produktionsmaschinen. Das sind Kühl-, Trocken-, Misch- oder Heizanlagen. Sie planen die Arbeiten so ein, dass die Qualität der Produkte zu jeder Zeit gesichert ist, es also z.B. zu keinen Unterbrüchen in der Kühlung kommt. Sie steuern biochemische und mikrobiologische Vorgänge und überwachen deren Ablauf. Sie entnehmen Proben und testen sie im Labor. Die Messdaten bewerten und dokumentieren sie. Sie überprüfen die Einhaltung der Lebensmittelvorschriften und führen Maßnahmen zur Qualitätskontrolle ein. Sie sorgen dafür, dass alle Anlagen regelmäßig gewartet werden, und dass sie nach Gebrauch hygienisch einwandfrei gereinigt werden.

Die Techniker und Technikerinnen für Milchwirtschaft und Molkereiwesen übernehmen auch betriebswirtschaftliche Aufgaben. Sie kontrollieren Kosten und kalkulieren den Produktionsaufwand. Sie verhandeln mit Lieferanten und suchen nach Rationalisierungsmaßnahmen.

Anforderung

Einschlägige abgeschlossene Berufsausbildung und Berufserfahrung.

Interesse für Milchprodukte, Durchsetzungsvermögen, Organisationsgeschick, Interesse für Biochemie, Übersicht, Genauigkeit, Hygienebewusstsein, technisches Geschick.

Ausbildung

2 Jahre: Fachschule.

Entwicklungsmöglichkeiten

Produktionsleitung, Technische/r Betriebswirt/in, Lebensmittelkontrolleur/in, Bachelor of Engineering - Lebensmitteltechnologie, Unternehmer/in.