

mit eidg. Berufsattest

z.B. **Milchpraktikerin EBA** **Milchpraktiker EBA**

Dauer der Ausbildung	2 Jahre
Ausbildung	4 Tage im Ausbildungsbetrieb 1 Tag in der Berufsfachschule Wil, Sursee, Langnau und Grangeneuve 4 Tage überbetriebliche Kurse insgesamt
Lohnempfehlung	Fr. 750.– (1. Lehrjahr) Fr. 950.– (2. Lehrjahr) Exklusive Kost und Logis, Empfehlungen der Organisation der Arbeitswelt Schweizerischer Milchwirtschaftlicher Verein
Ferien	5 Wochen
Bedingungen an Lehrbetrieb	Betreuter Arbeitsplatz
Anforderungen an Berufsbildner/Berufsbildnerin	Milchtechnologinnen oder Milchtechnologe, Käserinnen oder Käser, Molkeristinnen oder Molkeristen mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis und mindestens 5 Jahren Berufspraxis, Diplom, gleichwertigem Abschluss oder eidgenössischem Fachausweis. Freude am Umgang mit jungen Menschen, Kursbesuch «Ausbildungskurs für Berufsbildner/-innen» (40 Lektionen).
Unterstützung	Bei Problemen steht Lernenden und Berufsbildner/innen eine individuelle Begleitung (iB) zur Verfügung.
Begleitungsaufwand	Am Anfang der Lehre höher, je nach lernender Person verschieden, in der Regel tritt im Verlauf des 2. Semesters eine spürbare Arbeitsunterstützung im Betrieb ein, wenn gut instruiert wurde.
Prüfung	Am Schluss der Ausbildung wird nach erfolgreicher Prüfung in Theorie und Praxis ein eidgenössisches Berufsattest (EBA) abgegeben.
Weiterbildung	Nach erfolgreichem Abschluss ist ein Einstieg in das 2. Lehrjahr des Berufes Milchtechnologin/Milchtechnologie EFZ möglich, um das eidgenössische Fähigkeitszeugnis zu erlangen.
Auskünfte	Interessierte Lehrstellenanbieter erhalten das Gesuchsformular beim jeweiligen Amt für Berufsbildung: www.afb.berufsbildung.ch

Welche Arbeiten müssen im Betrieb erlernt und geübt werden können? Ausbildungsinhalte

Milchpraktikerin EBA / Milchpraktiker EBA

- | | |
|---------------------------------------|---|
| Branche und Betrieb | <ul style="list-style-type: none">– Funktionsweise von Milchproduktion kennen– Wichtigste Milchviehrassen, Entstehung von Milch und unterschiedliche Formen von Milchproduktion und -verarbeitung kennen– Umweltschonender Umgang mit Wasser, Energie und Abfallentsorgung |
| Roh- und Hilfsstoffe | <ul style="list-style-type: none">– Bei Annahme, Lagerung und Verarbeitung von Milch gesetzliche und betriebliche Qualitätsnormen einhalten– Bestandteile und Bedeutung der Milch kennen– Produktespezifische Hilfsstoffe kennen und sachgemäss lagern– Über Ernährung mit Milchprodukten informieren können |
| Anlagen und Technik | <ul style="list-style-type: none">– Produktespezifischen Anlagen kennen, diese vorbereiten, bedienen und überwachen– Vorschriften zu Arbeitssicherheit einhalten, Schutzeinrichtungen und Massnahmen zum Gesundheitsschutz kennen, in Notfällen richtig anwenden |
| Herstellungsprozess | <ul style="list-style-type: none">– Ablaufschema der Produktion erstellen, wesentliche Einflussfaktoren beschreiben und einfache Berechnungen beim Herstellungsprozess vornehmen können– Für Herstellungsprozess nötige Roh- und Hilfsstoffe bereitstellen, Betriebsanlagen und Einrichtungen gemäss Arbeitsanweisungen vorbereiten und mind. in einem Produktbereich z. T. selbständig oder im Team ausführen– Gemäss QM-Dokumentation des Betriebes Prozess protokollieren, Normabweichungen erkennen und gemäss Vorgabe weitermelden |
| Hygiene und Qualitätskontrolle | <ul style="list-style-type: none">– Im betrieblichen QM-System festgelegte Prüfverfahren ausführen, Abweichungen und Produktfehler erkennen, an zuständige Stelle weiterleiten– Wichtigste Eigenschaften von Mikroorganismen kennen, Wissen bei Hygieneverhalten und betrieblichen QM-Standards anwenden– Reinigungs- und Entkeimungsarbeiten nach Arbeitsanleitung durchführen und dabei ökologische Gesichtspunkte berücksichtigen |

Informationsblätter zu den Berufen der beruflichen Grundbildung mit eidg. Berufsattest
www.eba.berufsbildung.ch
Ausgabe Januar 2010

Ganzer oder teilweiser Nachdruck einschliesslich Speicherung und Nutzung auf optischen und elektronischen Datenträgern für nicht kommerzielle Zwecke - mit entsprechender Quellenangabe - erlaubt.

Konzept und Gestaltung

© SBBK | Medienbereich Berufsbildung in Zusammenarbeit mit der Abteilung Berufsberatung, Berufs- und Erwachsenenbildung (BBE) des Erziehungsdepartements Basel-Stadt

Herausgeber

SDBB | Haus der Kantone | Speichergasse 6 | Postfach 583 | 3000 Bern 7
Telefon 031 320 29 00 | Fax 031 320 29 01 | berufsbildung@sdbb.ch