

Berufliche Grundbildung

Tätigkeiten

Müller/innen sind in Mühlen oder Mischfutterwerken tätig und verarbeiten dort Getreide zu Lebensmitteln oder Tiernahrung. Dabei sind sie zuständig für die Qualitätskontrolle, Reinigung und Lagerung der Rohstoffe sowie die maschinelle Fabrikation, Verpackung und den Versand der Endprodukte.

Die Müllereiausbildung kennt die Fachrichtungen Lebensmittel und Tiernahrung. Lebensmittelmüllerinnen erzeugen menschliche Nahrungsmittel wie Mehle, Grieße und Frühstücksflocken aus Getreide. Dabei müssen sie beachten, dass sie für jede Anwendung das richtige Produkt herstellen, was ein hohes Wissen über das Getreide, die technischen Möglichkeiten der eigenen Mühle und die Verwendung der Mehle in der Backstube oder im Haushalt voraussetzt.

Müllerinnen in der Fachrichtung Tiernahrung produzieren Tierfutter aus Getreide, Hülsenfrüchten und anderen Zusatzstoffen. Je nach Tierart und Ernährungsziel werden diese Rohprodukte in unterschiedlichen Anteilen und gewünschter Struktur einzeln aufbereitet, anschliessend zusammengemischt und je nach Bedarf zu kleinen Würfeln gepresst. Die Müllerinnen der Fachrichtung Tiernahrung haben deshalb sehr gute Kenntnisse über die Ernährungseigenschaften der Produkte und die Ernährungsbedürfnisse verschiedener Tierarten.

Müller passen die Produkte ihrer Mühlen oder Mischfutterwerke fortlaufend den neusten Bedürfnissen der Kunden an. Ihre Hauptaufgabe besteht darin, die Getreideverarbeitung von der Annahme, Reinigung, Lagerung, Mischung und Vermahlung bis zu der Verpackung und der Ablieferung vorzunehmen. Diese Arbeit wird mit mehrheitlich automatisierten Anlagen durchgeführt und untersteht strengen Hygiene- und Qualitätsvorschriften. Müller überwachen und steuern den Produktionsablauf und leiten gemäss Rezeptur die nötigen Mengen Mahlgut zu. Um die Hygienevorschriften einzuhalten, entnehmen sie laufend Proben und kontrollieren diese. Ausserdem müssen Müller manchmal Störungen im Produktionsablauf beheben oder kleine Revisionen an den Maschinen vornehmen. Wenn die Ware fertigverarbeitet ist, wird sie abschliessend in den Absackungsanlagen in Säcke gefüllt und zum Transport bereitgestellt.

Berufsfeld 2

Nahrung



Ausbildung

Grundlage

Eidg. Verordnung vom
4.11.2011

Dauer

3 Jahre

Fachrichtung:

- Lebensmittel
- Tiernahrung

Bildung in beruflicher Praxis

in einer Mühle oder einem
Mischfutterwerk

Schulische Bildung

Besuch der Berufsfachschule
in Flawil SG (für alle Lernenden
der Deutschschweiz); vier
Blockkurse von 2 - 3 Wochen
pro Jahr

Berufsbezogene Fächer:
Waren annehmen und bewirtschaften;
Getreideerzeugnisse/Tiernahrung herstellen;
Qualität, Hygiene, Unterhalt,
Arbeitssicherheit, Umweltschutz sicherstellen

Überbetriebliche Kurse

praktisches Erlernen und Üben
beruflicher Grundlagen

Berufsmaturität

Bei sehr guten Leistungen
kann während der beruflichen
Grundbildung zusätzlich die
Berufsmaturitätsschule besucht werden.

Abschluss

Eidg. Fähigkeitszeugnis als
"Müller/in EFZ"

Voraussetzungen

Vorbildung

- Abgeschlossene Volksschule

Anforderungen

- Freude an Naturprodukten
- Interesse an biologischen, physikalischen und chemischen Vorgängen
- Interesse am Umgang mit Maschinen
- handwerkliche Geschicklichkeit
- technisches Verständnis
- gute Beobachtungsgabe
- Entscheidungsfähigkeit
- Hygienebewusstsein
- kräftige Konstitution
- gute Gesundheit (keine Allergien)
- guter Geruchs- und Tastsinn
- Hör- und Sehvermögen
- Bereitschaft zu unregelmässiger Arbeitszeit

Weiterbildung

Zusatzlehre

Müller/in der zweiten Fachrichtung (1 Jahr)

Weiterbildungen in der Schweiz

- Müllereitechniker/in an der Schweizerischen Müllereifachschule St. Gallen
- Mischfuttermitteltechniker/in an der Schule für Futtermitteltechnik in Uzwil

Höhere Fachschule

Dipl. Techniker/in HF Lebensmitteltechnologie

Fachhochschule

Bachelor of Science (FH) in Lebensmitteltechnologie

Ausbildungen in Deutschland

- Fachkraft Getreidesilo
- Getreidemanager/in, Fachlehrgang Lagerwirtschaft
- Müllermeister/in (an der Meisterschule in Hoppenlau / Stuttgart oder an der Deutschen Müllerschule Braunschweig)

Berufsverhältnisse

Müller/innen arbeiten vorwiegend im Schichtbetrieb. In speziellen Funktionen ist auch Normalarbeitszeit möglich.

In der Schweiz gibt es rund 130 Mühlenbetriebe. Ein Wechsel in verwandte Produktionsbetriebe, zum Beispiel in die Lebensmittelherstellung, ist möglich.

Müller/innen haben auf dem Arbeitsmarkt gute Chancen, da die Nachfrage nach qualifizierten Fachleuten gross ist. Ausserdem ist schweizerisches Fachpersonal auch im Ausland gefragt.

Weitere Informationen

Schweiz.
Berufsbildungskommission für MüllerInnen
Bernstr. 55
Postfach
3052 Zollikofen
Tel: 031 915 21 11
www.mueller-in.ch

Allgemeine Informationen:
www.berufsberatung.ch

Lehrstellensuche:
www.berufsberatung.ch/lehrstellen

Verwandte Berufe

Berufsfeld/SD

Lebensmitteltechnologe/-login EFZ	2	0.210
Milchtechnologe/-login EFZ	2	0.210
Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ	2	0.210