

Anmeldung Berufsprüfung für Milchtechnologen/innen*

Die Anmeldung genau ausfüllen und mit den erforderlichen Unterlagen an den Schweizerischen Milchwirtschaftlichen Verein, Gurtengasse 6, Postfach, 3001 Bern, einsenden, oder per E-Mail an: info@smv-ssil.ch

Kandidat

Name _____ Vorname _____

Strasse _____

PLZ/Ort _____ Kanton Wohnort _____

E-Mail _____ Telefon _____

Heimatort _____ Kanton Heimatort _____ Staat _____

AHV-Nr. _____ Geburtsdatum _____

Schwerpunktthema

Wird von der QS-Kommission genehmigt.

Das Schwerpunktthema umfasst einen Bereich des Prüfbetriebes, der für den Betrieb wirtschaftlich prioritär ist.

- ☐ 4 Halbhart-, Hart- & Extrahartkäse herstellen
- ☐ 5 Weich- und Frischkäse herstellen
- ☐ 6 Sauermilchprodukte herstellen
- ☐ 7 Fett- und Proteinkonzentrate herstellen
- ☐ 8 Dessertprodukte und Speiseeis herstellen
- ☐ 9 Flüssige Milchprodukte herstellen

Prüfbetrieb

Name des Betriebes _____

Strasse _____

PLZ/Ort _____

☐ Gewerblicher Betrieb

☐ Industrieller Betrieb

Betreuer im Betrieb

Name _____ Vorname _____

E-Mail _____ Telefon _____

Chronologische Zusammenstellung der vorgeschriebenen Praxiszeit nach dem Lehrabschluss

Jahr der Lehrabschlussprüfung: _____

*Fachschule – von: _____ bis: _____

Datum (von – bis)	Arbeitgeber	Monate
Total: min. 12 Monate (vom Lehrabschluss bis zum Datum der Anmeldung für die Berufsprüfung) <i>*Der Besuch der Vorbereitungskurse ist nicht (Vollzeitkurse) oder nur anteilmässig (berufsbegleitende Kurse; die Praxiszeit wird anhand der Prozentangaben in Arbeitsbescheinigungen/Arbeitszeugnisse berechnet) als Berufserfahrung in einem milchverarbeitenden Betrieb (Praxiszeit) anrechenbar. Schulzeit und Arbeitszeit darf ein Pensum von 100% nicht übersteigen</i>		

Jede Eintragung muss belegt sein (z.B. Eintragung Berufsausweis oder Kopie Arbeitszeugnis)

Der Anmeldung sind zusätzlich beizufügen

- ☐ Kopie eidgenössisches Fähigkeitszeugnis (EFZ) als Käser, Molkerist oder Milchtechnologe, oder eines anderen lebensmittelverarbeitenden Berufs
- ☐ Kopien der für die Zulassung geforderten Arbeitszeugnisse
- ☐ Kopie der Modulabschlüsse
- ☐ Projektbeschreibung für eine praxisbezogene Projektarbeit (ist **zusätzlich** per E-Mail in **Wordformat** einzureichen an info@smv-ssil.ch)
- ☐ Ausweis über die Grundschulung Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz
- ☐ Kopie eines amtlichen Ausweises mit Foto
- ☐ **Gesuch auf Verlängerung.** (Benötigen Sie eine Verlängerung der Bearbeitungszeit, muss das Gesuch **bereits bei der Anmeldung** eingereicht werden. Spätere Anträge können nicht berücksichtigt werden.)

Einwilligung zur Publikation des Namens des Kandidaten, wenn die Prüfung bestanden wird

- ☐ Ja ☐ Nein (Datenschutzgesetzgebung)

Allgemeine Bemerkungen

Ort und Datum

Unterschrift des Kandidaten/der Kandidatin

Der Arbeitgeber bestätigt, dass er eine praxisbezogenen Projektarbeit in seinem Betrieb unterstützt.

Ort und Datum

Unterschrift des Arbeitgebers

Eidg. Berufsprüfung für Milchtechnologen/innen* (BP)

Allgemeine Informationen

Anmeldetermine 2027/2028

Organisation und Ablauf gemäss aktueller Prüfungsordnung und Wegleitung

- | | |
|--------------------|------------------|
| ▪ 1. Anmeldetermin | 15. Februar 2027 |
| ▪ 2. Anmeldetermin | 31. August 2027 |
| ▪ 3. Anmeldetermin | 15. Februar 2028 |
| ▪ Prüfungsgebühr | Fr. 1'000.00 |

Die Anmeldung ist beim SMV termingerecht einzureichen – entweder per E-Mail an info@smv-ssil.ch oder per Post an:

Schweizerischer Milchwirtschaftlicher Verein
Gurtengasse 6
Postfach
3001 Bern

Anmeldeformular, Prüfungsordnung, Wegleitung und Modulbeschreibungen für die Berufsprüfung können im Internet unter www.milchtechnologe.ch (Weiterbildung) heruntergeladen werden. Die Anmeldung ist beim SMV termingerecht einzureichen.

Zulassungsbedingungen

Zur Abschlussprüfung wird zugelassen, wer:

- über ein eidgenössisches Fähigkeitszeugnis (EFZ) als Käser, Molkerist oder Milchtechnologe, ein eidgenössisches Fähigkeitszeugnis eines anderen lebensmittelverarbeitenden Berufs oder eine gleichwertige Qualifikation verfügt;
- als Käser, Molkerist oder Milchtechnologe EFZ nach Abschluss der Grundbildung über mindestens 12 Monate Berufserfahrung in einem milchverarbeitenden Betrieb vorweisen kann;
- als Inhaber eines EFZ eines anderen lebensmittelverarbeitenden Berufes mindestens 24 Monate - Berufserfahrung in einem milchverarbeitenden Betrieb vorweisen kann;
- den Ausweis über die Grundschulung Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz besitzt;
- über die erforderlichen Modulabschlüsse bzw. Gleichwertigkeitsbestätigungen verfügt.

*(mindestens **19 Punkte** bei Besuch der Vorbereitungskurse ab 2020 bis 2023) aus den in der Wegleitung festgelegten Modulabschlüssen der Berufsprüfung)*

(alle 6 Pflichtmodule und 4 von 7 Wahlpflichtmodulen bestanden (ab Abschluss Vorbereitungskurs FS 1 2023/24))

- Die eingereichte Projektbeschreibung muss von der QS-Kommission genehmigt werden (das Projekt muss primär den Inhalten und dem Niveau der Module der Berufsprüfung entsprechen).

Der Entscheid über die Zulassung zur Abschlussprüfung wird dem Bewerber schriftlich mitgeteilt.

Projektbeschreibung

Mit der Anmeldung ist eine Projektbeschreibung für eine praxisbezogene Projektarbeit einzureichen. Auf maximal einer A4-Seite ist das vorgesehene Projekt mit folgender Struktur zu beschreiben:

Identifikation	Eidg. Berufsprüfung für Milchtechnologen und Milchtechnologinnen* Projektbeschrieb für die Abschlussprüfung 20XX • Name und Vornamen des Kandidaten • Adresse des Betriebes • Name und Vorname des Betreuers
Titel des Projekts	Der Titel des Projekts soll die Zielsetzungen widerspiegeln.
Ausgangslage	• Wen und warum interessiert das Thema? • Ist-Zustand? • Was ist der Auftrag? • Welche Erwartungen werden mit der Arbeit verbunden? • Wurden eventuell bereits Vorarbeiten geleistet (z.B. Versuche, Auswertungen)? • Gibt es Einschränkungen? Umfang: 8 – 12 Zeilen
Zielsetzungen	Folgende Frage gilt es zu beantworten: Welche Ziele sollen mit dieser Projektarbeit erreicht werden? Umfang: Die Zielsetzungen sind in 1 - 3 prägnanten Sätzen zu beschreiben.
Wichtige Projektschritte	Mit der Angabe der Projektschritte wird das Vorgehen bei der Projektarbeit ersichtlich. Was wird der Reihe nach gemacht?

Beispiel

Eidg. Berufsprüfung für Milchtechnologinnen und Milchtechnologen
Projektbeschreibung für die Abschlussprüfung 20XX

Kandidat	Muster Daniel
Betrieb	Käserei Moos, 3272 Walperswil
Betreuer im Betrieb	Müller Hans

Entwicklung eines Weichkäses mit einer saisonalen Frischkäse-Füllung

Ausgangslage

Im grossen Weichkäseangebot ergeben sich immer neue Geschmacksvarianten. Dies erfahren wir auch durch die Nachfrage nach Weichkäse in unserem Verkaufsladen. Da wir in unserem Betrieb noch keinen Weichkäse produzieren, möchten wir einen Weichkäse - Typ Brie - mit saisonaler Frischkäse-Füllung entwickeln.

Die Frischkäse-Füllung, die in den Käse kommt, wird dabei im Rahmen dieser Projektarbeit zugekauft. In einer späteren Phase ist vorgesehen, dass wir die Frischkäsefüllung selber herstellen. Durch mehrere Versuche gilt es, den besten Geschmack und die ideale Konsistenz zu eruieren. Dies werden wir durch Degustationen herausfinden. Zuletzt möchten wir den Käse in unserem Laden mit guter Marge verkaufen können.

Zielsetzungen

In der Käserei Moos soll ein Weichkäse - Typ Brie - mit saisonaler Frischkäse-Füllung entwickelt und die Haltbarkeit ermittelt werden.

Wichtige Projektschritte

- Produktbeschreibung ausarbeiten für Brie, z.B. Sachbezeichnung, Fett- und Wassergehalte, Aroma, Viskosität, Laibgrösse etc. festlegen
- Zeitplanung erstellen
- Sensorische Tests: Ziele festlegen, planen
- Informationen zur Produktherstellung beschaffen (Roh-, Hilfsstoffe, Technologie)
- Herstellungsprozess definieren und Versuche planen (Ablaufschema, Fabrikationsrapport erstellen, etc.)
- Versuchsproduktionen durchführen, auswerten, optimieren, wiederholen
- Brie beurteilen (analytisch, sensorisch)
- Deklaration für Brie erarbeiten
- Schlussfolgerungen ziehen (z.B. weiteres Vorgehen, Empfehlungen an den Auftraggeber)