

Übersicht überbetriebliche Kurse Müller/-in EFZ Fachrichtung Lebensmittel

1. Lehrjahr

Nr	Kursinhalt	Kursort	Kursorganisator	Kursleiter vor Ort	Dauer
1	Hygiene, Arbeitssicherheit und Umweltschutz <ul style="list-style-type: none"> – Ursachen und Folgen von/bei Hygieneproblemen – Vorschriften und Massnahmen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz und Prävention von Arbeitsunfällen – Brandschutz – Erste Notfallmassnahmen – Risikoanalyse an Maschinen – Gesetzliche Bestimmungen zum Umweltschutz – Umsetzung des Umweltschutzes in der praktischen Arbeit 	Ausbildungs-Center Bühler AG, 9240 Uzwil	Urs Kapfer Bühler AG, Uzwil Tel. 071 955 35 72	Beda Seeberger M. 079 623 04 85	2 Tage
2	Rohwarenprüfung Rohwaren und Rohstoffe sensorisch auf Verderb, Feuchtigkeit, Farbe, Geruch, Geschmack und Schädlingsbefall sowie oder standardisiert messbar auf Feuchtigkeit, Korn- und Schwarzbesatz Hektolitergewicht, Fallzahl, Protein, Mykotoxin prüfen	Silo AG Wil 9500 Wil	Hans Schmid Swissmill, Zürich Tel. 044 447 25 56	Beda Seeberger M. 079 623 04 85	2 Tage
3	Transporthilfsmittel <ul style="list-style-type: none"> - Effizientes und sicheres Einsetzen von Handgabelhubwagen, Elektrodeichselgerät und Stapler in einem offiziellen Staplerkurs. - Ausbildungsnachweis für das Führen von Flurförderzeugen. 	Staplerfahrschule Toggenburg GmbH 9614 Libingen	Armin Käser UFA AG, Herzogenbuchsee M. 079 208 90 26	Staplerfahrschule Toggenburg GmbH, Libingen Tel. 071 983 25 75	4 Tage
Kurstage 1. Lehrjahr					8 Tage

Zollikofen, 13. Juli 2018

Übersicht überbetriebliche Kurse Müller/-in EFZ Fachrichtung Lebensmittel

3. Lehrjahr

Nr	Kursinhalt	Kursort	Kursorganisator	Kursleiter vor Ort	Dauer
4	Mühle vorbereiten, Produktionsstart, Produktionsprozess - Voreinstellungen, Passagen und Wege zur Produktezelle / Mischerei - Mühle starten und Leistungen einstellen - Produktionsprozess kontrollieren optimieren	Trainingscenter Bühler AG 9240 Uzwil	Urs Kapfer Bühler AG, Uzwil Tel. 071 955 35 72	Beda Seeberger M. 079 623 04 85	3 Tage
5	Qualitätssicherung: Qualität erfassen, analysieren und dokumentieren - Grundlegende Kurzeinführung in: <ul style="list-style-type: none"> • Musterentnahme und Musterverwaltung • Sensorische Prüfung • Feuchtigkeit, HL-Gewicht, Fallzahl und Granulation • Pekarprobe durchführen - Vertiefte Einführung in: <ul style="list-style-type: none"> • Bestimmung von Mineralstoffgehalt und Klebergehalt • Erstellen von Farinogramm, Extensogramm und Amylogramm • Sedimentation bestimmen • Zertifikat erläutern und ausstellen 	Schweizerische Müllereifachschule 9000 St. Gallen	Hans Schmid Swissmill, Zürich Tel. 044 447 25 56	Beda Seeberger M. 079 623 04 85	4 Tage
6	Backprozess Endprodukte aus verschiedenen Mehlen produzieren.	Bühler AG (Bakery Innovation Center) 9240 Uzwil	Urs Kapfer Bühler AG, Uzwil Tel. 071 955 35 72	Stefanie Hardtmann Bühler AG, Uzwil Tel. 071 955 23 03	1 Tag
Kurstage 3. Lehrjahr					8 Tage