



Nahrung
fürs Leben!

MÜLLER/IN

Ein Beruf mit Zukunft

«Ich bin stolz,
für die Herstellung von
Grundnahrungsmitteln
verantwortlich zu sein.»

MÜLLERIN/MÜLLER

Als Müllerin oder Müller verarbeitest du landwirtschaftliche Rohprodukte – vor allem Getreide – zu Mehlen und Flocken für Lebensmittel oder Tierfutter. Die hergestellten Produkte entsprechen dabei den Anforderungen und Wünschen der Kunden.

In diesem traditionellen Beruf arbeitest du mit modernsten Anlagen und Maschinen und planst, steuerst und überwachst den Produktionsablauf. Du bist zuständig für die Qualitätskontrolle, die Lagerung der Rohstoffe, die maschinelle Verarbeitung, die Verpackung sowie die Auslieferung der Endprodukte.



«Das Schönste in diesem Beruf ist, dass man die Herrschaft über eine ganze Anlage hat.»

AUSBILDUNG

Bei der Ausbildung zur Müllerin/zum Müller EFZ kannst du zwischen zwei Fachrichtungen wählen: Lebensmittel und Tiernahrung. Ausserdem kannst du mit einem Zusatzjahr die andere Fachrichtung ergänzen.

«In diesem abwechslungsreichen Beruf sehe ich eine gute Zukunft.»





ANFORDERUNGEN

Du hast Freude an Naturprodukten und Interesse am Umgang mit Maschinen und Anlagen. Daneben bringst du technisches Verständnis, eine gute Auffassungsgabe, Zuverlässigkeit und Hygienebewusstsein mit.



WEITERBILDUNG

Mit der Müllereifachschule SMS in St. Gallen und der Schule für Futtermitteltechnik SFT in Uzwil bieten sich dir zwei Weiterbildungsmöglichkeiten. Beide sind spezifisch auf die Müllerausbildung zugeschnitten.

Der Abschluss der Berufslehre ermöglicht dir zudem den Zugang zur Höheren Fachschule HF für Lebensmitteltechnologie.

«Auch ich habe
den Zugang zur
Höheren Fachschule
HF genutzt.»





Schweiz. Verein Arbeitswelt Müller/-in

T 031 915 21 11

vam@vsf-mills.ch

www.mueller-in.ch

www.meunier.ch

www.berufsberatung.ch

