Isst du zum Frühstück gerne ein Müesli mit Quark oder ein feines Butterbrot? Magst du auch Tomaten-Mozzarella Salat, Tortellini gefüllt mit Ricotta oder Tiramisu mit schneeweissem Mascarpone? Hast du eine Lieblings-Pizza? Isst du auch gerne Bratkäse, Hüttenkäse und Frischkäse? Und möchtest du mehr über die Herstellung all dieser Produkte wissen? Dann ist Milchtechnologe/in EFZ oder Milchpraktiker/in EBA der richtige Beruf für dich: Schon bald bist du nicht mehr nur Konsument, sondern du kennst die Geheimnisse der Produkte und weisst, wie sie hergestellt werden. Und vielleicht hast du sogar eines Tages die perfekte Idee für ein ganz neues Milchprodukt!

Bei Fragen rund um die Lehrstelle, steht ihnen Rouven Weiser gerne zur Verfügung. 078 836 49 49 oder r.weiser@frischkaese.ch

Wir bieten:
eine sichere Anstellung,
familiäres Umfeld,
praxisnaher Unterricht,
Einblick in verschiedenstes
milchverarbeitende
Prozesse und vieles mehr!

züger frischkäse

Lernende.indd 1 13.09.2021 13:35:52

Luzia Grunder, Hüttenkäserei.

"Ich habe die Lehre als Milchtechnologin bei Züger gemacht, dabei konnte ich die verschiedenen Abteilungen und Produkte kennenlernen. Seit 2017 bin ich in der Produktion von Hüttenkäse tätig. Ich liebe es, aus Rohmilch einen qualitativ guten Hüttenkäse herzustellen."

## Milchpraktiker, Milchprakikerin EBA

Dauer der Ausbildung: 2 Jahre
Lehrbetrieb: Die praktischen Arbeiten entsprechen weitgehend jenden der Milchtechnologen und - technologinnen EFZ.
Berufsfachschule: 1 Tag pro Woche. Vor allem praktische Fächer: Im Zentrum stehen Produkte und Arbeitsschritte. Keine Fremdsprachen. Standort: Flawil.
Überbetriebliche Kurse: Diese finden an der Berufsfachschule Flawil statt, in einem Block von 2 Tagen pro Lehrjahr. Themen: Vorbereitungsarbeiten, Produktionsschritte, Reinigen von Anlagen, Umweltschutz.

## Milchtechnologe, Milchtechnologin EFZ

Dauer der Ausbildung: 3 Jahre
Lehrbetrieb: Grössere Verantwortung, z.B. Lösen von Problemen in der Produktion sowie bei der Verbesserung der Prozesse und Produkte.
Berufsfachschule: 1 Tag pro Woche. Praktische Fächer. Zusätzlich werden chemische und biologische Verarbeitungsprozesse behandelt. Keine Fremdsprachen. Standort: Flawil.
Überbetriebliche Kurse: Diese finden an der Berufsfachschule Flawil statt, in einem Block von 2 -3 Tagen pro Lehrjahr. Themen: Vorbereitungsarbeiten, Produktionsschritte, Reinigen von Anlagen, Hygiene, Arbeitssicherheit, Umweltschutz.

züger frischkäse

Als Ostschweizer Familienunternehmen verarbeitet die Züger Frischkäse AG frische, regionale Qualitätsmilch zu herrlichen Frischkäse-Produkten. Zum Produktsortiment gehören Mozzarella, Pizzamozzarella, Hüttenkäse, Mascarpone, Ricotta, Quark, Frischkäse, Salzlakenkäse, Grillkäse und Butter. Die Milch von 400 regionalen Bauernfamilien wird am Standort Oberbüren von 280 engagierten Mitarbeitenden zu qualitativ hochwertigen Lebensmitteln des täglichen Bedarfs veredelt.

Weitere Informationen auf www.frischkaese.ch.

Lernende.indd 2 13.09.2021 13:35:54