

Verfahrenstechnologe/in Mühlen- und Getreidewirtschaft

Früher hießen sie Müller, heute Verfahrenstechnologen Mühlen- und Getreidewirtschaft, denn der Beruf hat sich grundlegend gewandelt. Fast der gesamte Mahlprozess ist technisiert. Ob in Getreide-, Gewürz-, Öl- oder Futtermühlen, die Verfahrenstechnologen Mühlen- und Getreidewirtschaft kennen sich mit modernen Informations- und Kommunikationstechniken aus. Sie haben eine Leidenschaft für Lebensmittel und Naturprodukte, technisches Verständnis und sind fit in Bio, Chemie, Physik und Mathe. Und weil sich nicht alles per Mausclick lösen lässt, beherrschen sie nach wie vor auch traditionelle Techniken.



Ausbildungsdauer: 36 Monate

Neu abgeschlossene Ausbildungsverträge pro Jahr: 21

Mehr Infos: www.mueller-in.de

Aus- und Weiterbildung:

Die Ausbildung zum Verfahrenstechnologen Mühlen- und Getreidewirtschaft meint hauptsächlich die Ausbildung Getreide- und Mischfuttermüller, ermöglicht aber auch Tätigkeiten in Lagereibetrieben, Reis-, Gewürz- und Ölmühlen. Die Ausbildung dauert in der Regel 3 Jahre, kann aber auf Antrag und mit entsprechenden fachlichen Leistungen und schulischen Voraussetzungen verkürzt werden. Der praktische Teil wird durch regelmäßigen Blockunterricht in der Berufsschule ergänzt. Am Ende legen die Auszubildenden die Gesellenprüfung ab.

Neben der Meisterprüfung können Verfahrenstechnologen sich auch über die Teilnahme an Fortbildungsseminaren weiter qualifizieren. Diese können u.a. aus den Bereichen Mischfutterherstel-

lung, neue Entwicklungen und Verfahren in der Lebensmittelherstellung oder Qualitätsmanagement stammen. Nach entsprechender Weiterbildung können Verfahrenstechnologen auch Verfahrenstechniker, Techniker – Müllereitechnik, Fachkaufmann der Handwerkswirtschaft oder Betriebswirt des Handwerks werden. Mit Fachhochschulreife oder Abitur können sie außerdem studieren: Zu empfehlen wären dann Lebensmittel- oder Nahrungsmitteltechnologie oder Verfahrenstechnik.

Perspektiven:

Zum Backen der weltweit unerreichten Brotvielfalt in Deutschland brauchen die Bäcker viele unterschiedliche Mahlerzeugnisse aus unseren Mühlen. Gute Berufsperspektiven also für diejenigen, die mit ihrem fachlichen Können zwischen Kornfeld und Backstube für Qualität sorgen.