Verfahrenstechnik für die Getreidewirtschaft - Getreidemüller*in (Lehrberuf) - Lehrzeit: 3 Jahre

Andere Bezeichnung(en):
früher: Getreidemüller*in

English: Process engineering for grain processing specialising in milling (Process engineer for grain processing)

Berufsbeschreibung:

Verfahrenstechniker*innen für die Getreidewirtschaft - Getreidemüller*innen produzieren vor allem Mehl aus Weizen, Roggen, aber auch anderen Getreidesorten. Grieß, Grütze, Flocken und Gewürzpulver kommen ebenso aus Mühlen. Getreidemüller*innen übernehmen die Rohstoffe, prüfen und lagern sie. Die Produktion selbst verläuft großteils vollautomatisiert.

Hierbei steuern und kontrollieren sie die Anlagen und Maschinen. Produktionsvorgänge sind z. B. Vermahlen, Vermischen, Reinigen und Verwiegen. Getreidemüller*innen arbeiten gemeinsam mit ihren Berufskolleg*innen und mit Maschinen- und Produktionstechniker*innen. Sie haben außerdem Kontakt zu den Mitarbeiter*innen aus der Laborabteilung sowie zu Kund*innen und Lieferant*innen.

Arbeits- und Tätigkeitsbereiche:

Verfahrenstechniker*innen für die Getreidewirtschaft - Getreidemüller*innen arbeiten in hochtechnisierten und automatisierten Betrieben. Nicht Mehlstaub und Lärm machen das Bild der Verfahrenstechniker*innen für Getreidewirtschaft aus, sondern hoch entwickelte Maschinen- und Computertechnik.

In einer Getreidemühle werden aus den unterschiedlichsten Getreidesorten Mehle, Grieße, Dunste, Grütze und vieles mehr hergestellt und verarbeitet. In Gewürzmühlen erzeugen Getreidemüller*innen Gewürzpulver und -pasten. Die fertigen Produkte werden an Haushalte, Bäckereien, Großbäckereien oder Handelsbetriebe verkauft.

Das Tätigkeitsfeld von Getreidemüller*innen ist sehr umfassend: Sie sind in den Bereichen der Rohstoffannahme und Lagerung, Produktionssteuerung, Maschineneinstellung, Anlagenwartung, im Labor (Qualitätskontrolle) sowie im Ein- und Verkauf (Vertrieb und Beratung) tätig.

Der gesamte Produktionsablauf ist heute automatisiert. Elektrotechnik bestimmt die Arbeitsabläufe. Das Zerkleinern des Getreides übernehmen z. B. vollautomatische Mühlanlagen. Mit modernen Verfahren prüfen Getreidemüller*innen die Qualität des Getreides. Sie nehmen z. B. mit dem sogenannten Amylographen die Backeigenschaften unter die Lupe - das Gerät simuliert den Temperaturverlauf beim Backprozess.

In der Produktion von Müllereierzeugnissen werden unterschiedliche Verfahrenstechniken angewendet. Der Produktionsvorgang, d. h. das Reinigen, Vermahlen und Verwiegen wird durch Maschinen durchgeführt, welche die Getreidemüller*innen steuern und überwachen. Je nach gewünschtem Produkt wird nach eigenen Rezepturen der Mischvorgang durchgeführt. Getreidemüller*innen beachten alle produktionsbestimmenden Faktoren, wie z. B. die jeweiligen Bestimmungen des Lebensmittelrechtes oder Hygienebestimmungen.

Sie führen auch regelmäßige Qualitätskontrollen durch. Weiters stellen sie die Einsatzbereitschaft der Werkzeuge, Geräte und Maschinen sicher. Dazu veranlassen sie notwendige Reparaturen oder führen sie selbst durch.

Alle aktuellen Informationen zum Thema Berufsorientierung finden Sie auf unserer Website www.tcc.or.at **Schulen & Jugendliche** / **Tipps und Links**.

TCC-Testcenter Carinthia der WIFI Kärnten GmbH,
Lastenstraße 26, 9020 Klagenfurt, T: 059434 9092, E: tcc@wifikaernten.at

powered by