

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 größtenteils 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.

Anforderungen

Körperliche Anforderungen:

- gute körperliche Verfassung
- gute Reaktionsfähigkeit
- Lärmunempfindlichkeit
- Unempfindlichkeit gegenüber Staub

Fachkompetenz:

- chemisches Verständnis
- gute Beobachtungsgabe
- technisches Verständnis

Sozialkompetenz:

- Kommunikationsfähigkeit

Selbstkompetenz:

- Aufmerksamkeit
- Beurteilungsvermögen / Entscheidungsfähigkeit
- Flexibilität / Veränderungsbereitschaft
- Sicherheitsbewusstsein
- Umweltbewusstsein

Weitere Anforderungen:

- Hygienebewusstsein

Methodenkompetenz:

- systematische Arbeitsweise

Tätigkeiten und Aufgaben

- Produktionsvorgänge steuern und überwachen
- Ausrüstungen, Maschinen und Werkzeuge handhaben und instand halten
- Getreide, sonstige Rohstoffe, Hilfsstoffe und daraus hergestellte Erzeugnisse beurteilen und behandeln
- Roh- und Hilfsstoffe annehmen, prüfen, lagern und für die Verarbeitung vorbereiten
- Erzeugnisse verwiegen, lagern und verpacken
- Mahlprodukte zu Typenmehlen mischen
- Maßnahmen zur Qualitätssicherung durchführen
- Arbeitsaufträge von Kund*innen annehmen und besprechen