

GetreidemüllerIn

Im BIS anzeigen




Haupttätigkeiten

GetreidemüllerInnen erzeugen Mehl, Grieß, Schrot, Getreidekeime Getreideflocken und Tierfutter. Als Rohstoffe werden Weizen, Roggen, Mais, Gerste und Hafer verwendet aber auch pflanzliche und tierische Eiweißprodukte und weitere Hilfs- und Zusatzstoffe kommen zum Einsatz. Sie prüfen die Qualität der Rohstoffe und steuern und überwachen den gesamten Produktionsprozess (Reinigen, Wiegen, Mahlen, Mischen, Abpacken).

Beschäftigungsmöglichkeiten

GetreidemüllerInnen sind sowohl in Klein- und Mittelbetrieben, als auch in der Mühlenindustrie beschäftigt. Auch in der Futtermittelindustrie oder bei speziellen landwirtschaftlichen Genossenschaften bestehen Beschäftigungsmöglichkeiten.

Aktuelle Stellenangebote

.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room): **10**  zum AMS-eJob-Room

In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen

- Einrichten von Maschinen und Anlagen
- Getreidelagerung
- Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung
- Lagerwirtschaft
- Montage von Maschinen und Anlagen
- Produktionsplanung
- Produktionssteuerung
- Qualitätskontrolle
- Reinigung von Getreide
- Reparatur und Service von Maschinen und Anlagen
- Rezepturenverwaltung
- Störungsbehebung bei Maschinen und Anlagen
- Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen
- Wareneingangskontrolle

Weitere berufliche Kompetenzen

Berufliche Basiskompetenzen

- Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskennnisse
- Mahlen von Getreide
- Verarbeitung von Getreide
- Verfahrenstechnik-Kennnisse

Fachliche berufliche Kompetenzen

- Arbeit mit Geräten, Maschinen und Anlagen
 - Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen
 - Abfüllmaschinen (z. B. Bedienung von Abfüllmaschinen)
 - Abpackmaschinen (z. B. Bedienung von Abpackmaschinen)
- Biotechnologie-Kennnisse
 - Konservierung (organisch) (z. B. Lebensmittel-Trocknungsverfahren)
 - Weiße Biotechnologie (z. B. Lebensmittel-Reinigungsverfahren, Lebensmitteltechnologie)
- Branchenspezifische Produkt- und Materialkennnisse
 - Lebensmittel, Produkte aus Land- und Forstwirtschaft (z. B. Getreide, Futtermittel, Bio-Getreide)

- Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse
 - Abfüllen und Abpacken von Lebensmitteln
 - Verarbeitung von Getreide (z. B. Futtermittelherstellung, Mahlen von Getreide, Futtermittelhygiene, Futtermittelsicherheit)
- Logistikkenntnisse
 - Lagerwirtschaft (z. B. Lagerhygiene, Lagertätigkeit)
- Qualitätsmanagement-Kenntnisse
 - Qualitätssicherung in Branchen (z. B. Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie)
- Verfahrenstechnik-Kenntnisse
 - Mechanische Verfahrenstechnik
 - Thermische Verfahrenstechnik
 - Verfahrenstechnische Prozesse (z. B. Steuerung von verfahrenstechnischen Prozessen, Überwachung von verfahrenstechnischen Prozessen)

Überfachliche berufliche Kompetenzen

- Körperliche Belastbarkeit
 - Körperkraft
 - Körperliche Ausdauer
- Reinlichkeit
- Unempfindlichkeit der Haut

Ausbildung, Weiterbildung, Qualifikation

Typische Qualifikationsniveaus

- Beruf mit Lehrausbildung

Lehre : [1QR^W](#)

- Verfahrenstechnik für die Getreidewirtschaft - 3 Schwerpunkte
- Verfahrenstechnik für die Getreidewirtschaft - Schwerpunkt Backmittelherstellung
- Verfahrenstechnik für die Getreidewirtschaft - Schwerpunkt Futtermittelherstellung
- Verfahrenstechnik für die Getreidewirtschaft - Schwerpunkt Getreidemüller

Weiterbildung

Fachliche Weiterbildung Vertiefung

- Bio-Getreide
- Futtermittelhygiene
- Futtermittelsicherheit
- Getreidelagerung
- Grundlagen des Lebensmittelrechts
- Lebensmittelsicherheit

Fachliche Weiterbildung Aufstiegsperspektiven

- Agrar- und Lebensmitteltechnologie (FH)
- LehrlingsausbilderInnenprüfung
- Meisterprüfung
- Spezielle Aus- und Weiterbildungslehrgänge - Landwirtschaft, Forstwirtschaft
- Werkmeisterprüfung

Bereichsübergreifende Weiterbildung

- Berufsspezifische Schutz- und Sicherheitsbestimmungen
- Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung

- Produktmarketing
- Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie

Weiterbildungsveranstalter

- Ländliche Fortbildungsinstitute (LFI)
- Lebensmittel-Cluster Oberösterreich (LC)
- Hersteller- und Zulieferbetriebe
- Meisterschulen
- Werkmeisterschulen
- Erwachsenenbildungseinrichtungen (z. B. BFI, WIFI, diverse Anbieter)
- Fachhochschulen

Deutschkenntnisse nach GERS

B1 Durchschnittliche bis B2 Gute Deutschkenntnisse

Sie müssen auch umfangreiche Arbeits- und Sicherheitsanweisungen zuverlässig verstehen und ausführen und sicher im Team kommunizieren können. Außerdem lesen sie schriftliche Unterlagen und Pläne, setzen diese um und führen selbst Arbeitsaufzeichnungen. Vor allem in kleineren und mittleren Betrieben kann auch die Beratung und Kommunikation mit Kundinnen und Kunden eine Rolle spielen und höhere Anforderungen an die Deutschkenntnisse stellen.

Weitere Berufsinfos

Einkommen

Mindestgehalt für BerufseinsteigerInnen lt. typisch anwendbaren Kollektivverträgen ab Euro 1.970 bis 2.130 brutto pro Monat.

Selbstständigkeit

Reglementiertes Gewerbe:

- GetreidemüllerIn (Handwerk)

Arbeitsumfeld

- Geruchsbelastung
- Heben und Tragen von Lasten über 20 kg
- Schwere körperliche Arbeit
- Ständiges Stehen
- Staubbelastung

Berufsspezialisierungen

*Process engineering for grain processing specialising in animal feed manufacture (process engineer for...)

*Process engineering for grain processing specialising in baking agents manufacture (process engineer for...)

*Process engineering for grain processing specialising in milling (process engineer for...)

BrecherIn

MehlherstellerIn

AbsackerIn

MühlenarbeiterIn

GetreidewirtschaftlerIn

Getreidewirtschaftstechnologe/-technologin

GetreidemüllermeisterIn

MüllerIn
MüllermeisterIn

VerfahrenstechnikerIn für die Getreidewirtschaft - Backmittel
VerfahrenstechnikerIn für die Getreidewirtschaft - Getreidemüller

FuttermittelarbeiterIn
FuttermittelherstellerIn
FuttermittelmischerIn
FuttermittelmüllerIn
MischfutterherstellerIn
VerfahrenstechnikerIn für die Getreidewirtschaft - Futtermittel

Verwandte Berufe

- Landwirtschaftliche Hilfskraft (m/w)
- Lebensmittelproduktionshilfskraft (m/w)

Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen

Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe

- Lebensmittelherstellung


Landwirtschaft, Gartenbau, Forstwirtschaft

- **Landbau, Viehwirtschaft, Tierbetreuung**

Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller)

- 360101 Mühlenarbeiter/in
- 360102 Müller/in
- 360103 Futtermittelhersteller/in
- 360104 Getreidemüller/in
- 360105 Verfahrenstechniker/in Getreidewirtschaft - Backmittel
- 360106 Verfahrenstechniker/in Getreidewirtschaft - Futtermittel
- 360107 Verfahrenstechniker/in Getreidewirtschaft - Getreidemüller
- 360181 Verfahrenstechniker/in Getreidewirtschaft - Backmittel
- 360182 Verfahrenstechniker/in Getreidewirtschaft - Futtermittel
- 360183 Verfahrenstechniker/in Getreidewirtschaft - Getreidemüller
- 375108 Futtermittelarbeiter/in
- 390127 Absacker/in

Informationen im Berufslexikon

-  VerfahrenstechnikerIn für die Getreidewirtschaft (Lehre)

Informationen im Ausbildungskompass

-  GetreidemüllerIn