



Erfahren Sie mehr und sehen Sie
die Kurstermine: Scannen Sie den
QR-Code oder besuchen Sie
buhlergroup.com/academy



Weizenmüllerei für Bediener



Ihre Lerninhalte

Sie lernen, wie Sie eine Mühle effizient betreiben, und werden in die Grundlagen der Müllerei-prozesse, der Maschinenkonstruktion und des Anlagenbetriebs eingeführt. In dieser Schulung wird jedoch nicht nur trockene Theorie vermittelt. An zwei ganzen Tagen in unserer voll betriebsfähigen Schulmühle lernen Sie Reinigungs-, Konditionierungs- und Mahlverfahren kennen. Zudem stellen wir Ihnen einige der modernsten Maschinen und ihre Funktionsweise aus nächster Nähe vor. Sie werden außerdem in Laboranalyse und Getreidekunde, der Wissenschaft rund um unterschiedliche Getreidesorten, geschult, insbesondere zu Weizen, von der Annahme bis zum Endprodukt.

Erforderliche Qualifikationen

Wenig bis mittlere Arbeitserfahrung in einer Getreidemühle. Dieser Kurs ist für Mühlenbediener geeignet, die gerade in die Müllerei einsteigen.

Kurskosten

CHF 2'450.00 pro Person / 1 Woche

Im Umfang enthalten

- Einladungsschreiben für Visumsantrag
- Praktischer Zugang zu hochmodernen Müllereimaschinen
- 2 Tage Praxisschulung in unserer voll betriebsfähigen Schulmühle
- Gedruckte Schulungsunterlagen
- Eine gesellige Abendveranstaltung mit Essen pro Kurswoche
- Unbegrenzter WLAN- und Internetzugang

Weizenmüllerei für Bediener

Detailliertes Kursprogramm



Montag

Begrüssung in der Milling Academy

- Programmbesprechung, Vorstellen der Bühler AG
- Rundgang Fabrik, Forschungszentren und Laboratorien

Roter Faden Müllerei

- Profunde Erläuterungen zu den Ansprüchen des Bäckers an das Mehl

Rohmaterial Weizen

- Weizenproduktion, Aufbau des Weizenkorns, verschiedene Sorten und deren Verwendung

Aufbau einer Getreidemühle

- Erklärung der verschiedenen Anlageteile
- Annahme, Silo, Reinigung, Mühle, Fertigproduktesilo, Absackung, Magazin

Weizenannahme / Vorreinigung / Lagerung

- Qualitätskontrolle bei der Annahme, Maschinen in der Vorreinigung, sichere Lagerung von Getreide
- verschiedene Annahme- und Silodiagrammes

Getreidereinigung

- Maschinen in der Reinigung, Arbeitsprinzip und Anwendung
- Neue Reinigungsmaschinen, deren Funktion und Einsatzmöglichkeiten
- Verschiedene Reinigungsdiagramme

Service und Unterhalt

- Produkte und Optionen für Betrieb und Unterhalt einer Anlage

Sichere Lagerung von Getreide

- Explosionsschutz, Schädlingsbekämpfung

Praktische Arbeiten in der Reinigung

- Optimale Weizenvorbereitung
- Automatische Feuchtigkeitsregulierung, Intensivnetzapparat, Wirbel

Social Event und Nachtessen

Mittwoch

Vorbereiten vom Weizen für Donnerstag

Müllereimaschinen

- Maschinen in der Vermahlung: Walzenstuhl, Plansichter, Griessputzmaschine, Auflöser und Kleieschleuder

Mühlendiagramm

- Genereller Aufbau: Schroterei, Griessputzerei, Ausmahlungen
- Mahlverfahren mit Achtwalzenstühlen und Einfluss auf das Diagramm
- Besuch einer modernen Getreidemühle

Praktische Arbeiten in der Schulumühle

- Aufstarten der Mühle mit folgendem Praxisprogramm:
- Einstellen der Walzen und der Griessputzmaschine
- Arbeit der Auflöser
- Musterauslegen von Plansichter und Griessputzmaschine
- Besprechung der Muster

Bakery Innovation Center – Grundwissen der Bäckerei

- Übersicht über die Prozesse der Brotherstellung
- Qualitätskriterien der Hauptinhaltsstoffe und deren Einfluss auf die Eigenschaften der damit hergestellten Backwaren:
- Mehl, Wasser, Salz, Hefe und funktionelle Hilfsstoffe
- Teigbereitung und Backprozess:
- Teilnahme an praktischen Anwendungen in der Bäckerei

Fertigproduktesilo

- Aufgaben des Mehlsilos, Diagramm der Mehlsiloeinfüllung
- Homogenisieren und mischen von Mehl
- Absacken und Palettisieren von Mehl

Qualitätskontrolle

- Qualitätskontrolle am Fertigprodukt Mehl

Kurszeiten

08.00 – 09.30 / 10.00 – 12.00
13.15 – 15.00 / 15.15 – 17.00

Wir behalten uns das Recht vor, den Programmablauf aus organisatorischen Gründen anpassen zu dürfen.

Sichern Sie sich Ihren Platz:
Scannen Sie den QR-Code oder
besuchen Sie
buhlergroup.com/academy

