Version vom 27.11.2026

Müller (m/w)

Jeder von uns kennt das Bild der sich im Wind drehenden Flügel einer Windmühle, die dafür sorgen, dass Getreidekörner zu Mehl gemahlen werden.

Wenn du dich auf diese Weise an der Herstellung von Getreideprodukten beteiligen möchtest, ist das Handwerk des Müllers genau das Richtige für dich.

Wenn du dich für dieses Handwerk entscheidest, trägst du nicht nur zur Herstellung von Getreideprodukten, sondern auch zur Herstellung von Futtermitteln und Spezialprodukten wie Gewürzpulver bei.

Du überprüfst die eingegangenen Getreidebestellungen, reinigst die gelieferten Rohstoffe und bereitest ihre Verarbeitung vor. Du musst die notwendigen Maschinen und Anlagen einstellen und das Produktionsverfahren überwachen. Der Müller muss zudem Laboranalysen und Sicht-, Geruchs- und Tastkontrollen des Mahlguts durchführen. Deswegen musst du in der Lage sein, die Hygienevorschriften sowie die Bestimmungen in Sachen Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz genauestens einzuhalten.

Lagerung und Verpackung gehören ebenfalls zu deinen Aufgaben. Wenn nötig, triffst du ebenfalls Maßnahmen gegen Schädlingsbefall.

Als Müller kannst du in Getreidemühlen, Futtermittelwerken und Spezialmühlen arbeiten.

AUFGABEN UND TÄTIGKEITEN

- Herstellung von Mahlprodukten aus Getreide, Futtergetreide, Trockengemüse und allen Arten von Gewürzen
- Berücksichtigung der Haltbarkeit der Körner und fertigen Erzeugnisse

KONTAKT - CHAMBRE DES METIERS
T (+352) 42 67 67 - 520 **E** apprentissage@cdm.lu

- Instandhaltung des Materials
- Aufmerksame Überwachung des Herstellungsverfahrens
- Planung der Bestellungen und Lieferungen

FÄHIGKEITEN UND PROFIL

- sorgfältig und verantwortungsbewusst sein
- auf die Sicherheitsvorschriften achten
- die Vorschriften in Sachen Lebensmittelgesetzgebung einhalten können
- über eine gute Entscheidungsfähigkeit verfügen (im Falle einer Fehlfunktion der automatisierten Produktionsanlagen ist schnelles Handeln gefragt)
- mathematische Kenntnisse besitzen (Berechnung der Mischverhältnisse oder Bestimmung der Lagerbestände)
- über Kenntnisse in Biologie und Chemie verfügen (korrekte Kontrolle, Verarbeitung und Lagerung der Rohstoffe)

AUSBILDUNG

Diplome die auf den Beruf vorbereiten sind ein TRF (Grenzüberschreitende Ausbildung).

TRF AUSBILDUNG

Die Ausbildung zum Erwerb eines dem DAP entsprechenden Diploms in diesem Handwerk wird derzeit in Form einer grenzüberschreitenden Ausbildung angeboten.

Die Mindestvoraussetzungen für den Zugang zu einer Ausbildung zum Erwerb eines dem DAP entsprechenden Diploms in diesem Handwerk werden von der jeweiligen schulischen Institution festgelegt, welche diese Ausbildung anbieten.

KONTAKT - CHAMBRE DES METIERS
T (+352) 42 67 67 - 520 **E** apprentissage@cdm.lu

BERUF INFOBLATT

Müller (m/w)

Die Ausbildung zum Erwerb eines dem DAP entsprechenden Diploms in diesem Beruf erstreckt sich über 3 Jahre. Sie wird als sog. „duale Ausbildung" (formation concomitante) im Rahmen eines Ausbildungsvertrags absolviert:

- sie findet demnach einerseits in einem Betrieb in Luxemburg (praktische Ausbildung)
- und andererseits in einer technischen Sekundarschule im Ausland (theoretische Ausbildung) statt.

Die Anerkennung des Diploms kann bei der Abteilung für Diplomanerkennung des Ministeriums für Bildung, Kinder und Jugend beantragt werden.

KONTAKT - CHAMBRE DES METIERS
T (+352) 42 67 67 - 520 **E** apprentissage@cdm.lu

Müller (m/w)

AUSBILDUNG

AUSBILDUNGSVERGÜTUNG (INDEX 992.24)

Der Auszubildende erhält von seinem Ausbilder eine monatliche Ausbildungsvergütung.

Règlement grand-ducal du 15 juillet 2024

1. zur Festlegung der Berufe und Handwerke im Rahmen der Berufsausbildung
2. zur Festsetzung der Ausbildungsvergütungen in Handwerk, Handel, Gastgewerbe, Industrie, Landwirtschaft und Gesundheits und Sozialwesen (Index 992.24)

AUSBILDUNGEN ZUM ERWERB DES TRF	
Brutto:	Monatlich
1. Jahr:	956.32 €
2. Jahr:	1275.03 €
3. Jahr:	1593.84 €

QR-Code scannen um Beruf online anzusehen

KONTAKT - CHAMBRE DES METIERS
T (+352) 42 67 67 - 520 **E** apprentissage@cdm.lu