Facharbeiter:in Molkerei- & Käsewirtschaft - Handwerk mit Herz und Tradition für besten Genuss

Käserinnen und Käser stellen aus Rohmilch eine Vielzahl köstlicher Produkte her. Die Ausbildung in Molkerei- und Käsereiwirtschaft vermittelt das Fachwissen zur Herstellung von Käse und Milchprodukten auf höchstem Niveau.

Im Beruf der Molkerei- & Käsereiwirtschaft stehen Facharbeiter:innen vor vielfältigen Herausforderungen – von der Rohmilchbeschaffung bis zur Produktveredelung. Effektives Management ist hierbei unerlässlich! Eine spezialisierte Ausbildung vermittelt nicht nur umfassendes Wissen über die Milchverarbeitung, sondern auch über landwirtschaftliche Aspekte wie Fütterung, Tiergesundheit und Nachhaltigkeit. Ein hohes Maß an Organisationsgeschick, fundiertes Fachwissen und ein ausgeprägtes ökologisches Bewusstsein sind entscheidend. Eine fundierte Ausbildung in Molkerei- & Käsereiwirtschaft, die landwirtschaftliche Fachkenntnisse integriert.

Das Berufsbild - Facharbeiter:in Molkerei- & Käsewirtschaft

… finden Sie auf der Homepage der Lehrlings- und Fachausbildungsstelle Tirol
Molkerei- & Käsereiwirtschaft – Österreich - Land- und forstwirtschaftliche Lehrlings- und Fachausbildungsstellen (lehrlingsstelle.at)

Das Ausbildungsangebot in Tirol

Die LFIs und Lehrlings- und Fachausbildungsstellen in verschiedenen Bundesländern bieten diese Ausbildung in unregelmäßigen Abständen an.
Besuchen Sie vor dem Start Ihrer Ausbildung eine Informationsveranstaltung, um mehr über Inhalte, Ablauf und Organisation zu erfahren.

Inhalt und Aufbau der Ausbildung Facharbeiter:in Molkerei- & Käsereiwirtschaft

Die Ausbildung zum:zur Facharbeiter:in Molkerei- & Käsereiwirtschaft umfasst folgende Inhalte:

- Grundlagen der Betriebswirtschaft und Kostenrechnung
- Grundlagen der Milcherzeugung
- Technologie der Milchverarbeitung
- Lebensmittelchemische und mikrobiologische Grundlagen
- Theorie und Praxis der Analytik und Labortechnik
- Produktmanagement und Produktentwicklung
- Herstellung von Käserei- und Molkereiprodukten
- Sensorik und Produktkontrolle
- Qualitätssicherung und Qualitätsmanagement
- Anwendung, Steuerung und Wartung der Anlagen-, Energie- und Regeltechnik

Der Vorbereitungslehrgang Facharbeiter:in Molkerei- & Käsereiwirtschaft bereitet auf die theoretische und praktische Facharbeiter:innenprüfung Molkerei- & Käsereiwirtschaft vor.

Der Lehrgang umfasst ca. 300 Unterrichtseinheiten (UE). Die genauen Lehrgangstage sowie weitere Informationen werden beim Informationsabend bekannt gegeben.