

---

## Informationsveranstaltung Vorbereitungslehrgang Meister:in Molkerei- und Käsereiwirtschaft

Für viele in der Landwirtschaft tätige Fachkräfte ist die Arbeit in der Milch- und Käsewirtschaft mehr als ein Beruf – sie ist Leidenschaft und Verantwortung zugleich. Mit diesem Lehrgang „Meister:in Molkerei- und Käsereiwirtschaft“ bieten wir eine Möglichkeit, die eigene Qualifikation zu erweitern und sich fachlich wie betrieblich weiterzuentwickeln.

Der Lehrgang richtet sich an Personen, die bereits in der Milchwirtschaft tätig sind und ihr Wissen im Bereich Milchproduktion, Verarbeitung, Hygiene, Betriebsführung und rechtliche Grundlagen vertiefen möchten. Für Absolvent:innen einer gewerblichen Meister:innenausbildung der Milchtechnologie bietet der Lehrgang eine ideale Ergänzung, um den land- und forstwirtschaftlichen Meister:innentitel zu erreichen – ohne Inhalte zu wiederholen, die bereits abgedeckt wurden. Dabei liegt der Fokus klar auf den spezifischen Anforderungen der bäuerlichen Milch- und Käseproduktion.

Was Sie erwartet

- Praxisorientiertes Wissen zur Milchproduktion – von Tiergesundheit über Fütterung bis Melktechnik
- Vertiefung der milchwirtschaftlichen Fachbereiche, insbesondere Käserei, Hygiene und Qualität
- Recht & Agrarpolitik mit Fokus auf die Rahmenbedingungen der Landwirtschaft
- Erstellung einer Meister:innenarbeit, die direkt am eigenen Betrieb anknüpft

Nach Abschluss dieses Vorbereitungslehrgang sind Sie bestens vorbereitet um zur Meister:innenprüfung Molkerei- und Käsewirtschaft anzutreten!

---

### Information

**Kursdauer:** 2 Einheiten

---

**Fachbereich:** Tierhaltung, Beruf und Ausbildung

---

**Zielgruppe:** Facharbeiter:innen Molkerei- und Käsewirtschaft,  
Meister:innen Milchtechnologie

---

### Verfügbare Termine