Lehre FacharbeiterIn Molkerei- und Käsereiwirtschaft

Im BIS anzeigen

FacharbeiterInnen der Molkerei- und Käsereiwirtschaft verwalten Lieferungen von Rohmilch, überprüfen deren Qualität und verarbeiten sie zu Joghurt, Butter oder Käse.

Lehrzeit: 3 Jahre

Einkommen im ersten Lehrjahr: ab 678 Euro

Was macht ein/eine FacharbeiterIn Molkerei- und Käsereiwirtschaft?
- Rohmilch zu Trinkmilch und anderen Milchprodukten wie z.B. Joghurt, Butter oder Käse verarbeiten
- Angelieferte Rohmilch entgegennehmen
- Die Qualität und das Gewicht der Rohmilch überprüfen
- Milch reinigen und erhitzen, um sie zu entkeimen
- Fertige Milchprodukte mit Hilfe von Abfüll- und Verpackungsanlagen verpacken und lagern

Wo arbeitet ein/eine FacharbeiterIn Molkerei- und Käsereiwirtschaft?
- Molkereien
- Käsereien
- Landwirtschaftliche Betriebe

Was bringe ich mit:
(häufig genannte Voraussetzungen in Stelleninseraten für Lehrlinge)
- Gerne mit Lebensmitteln arbeiten
- Gerne mit Maschinen arbeiten
- Guter Geschmacks- und Geruchssinn
- Handwerkliche Geschicklichkeit
- Körperlich fit sein
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene
- Unempfindlich gegen Gerüche sein

Wie lange dauert die Lehrzeit?
- 3 Jahre; verkürzte Lehrzeit für Personen mit Ausbildungsabschluss: 2 Jahre

Lehrstellen suchen und finden:
Aktuell gibt es **1** offene Stellen zum AMS-eJob-Room

Lehrlingseinkommen:
Erstes Lehrjahr: ab €678, Letztes Lehrjahr: ab €1699
Kollektivvertragliche Mindest-Einkommen (Brutto = Betrag VOR Abzug von Steuern und Versicherungsabgaben).

Weitere Informationen, u. a. zu abweichenden Regelungen pro Bundesland und etwaigen Sonderregelungen: zum AMS-Berufslexikon

Wo gibt es Berufsschulen?
Weitere Informationen: zum Ausbildungskompass

Interessensgebiete
- **Lebensmittel**
  Voraussetzungen:
  - Gerne mit Lebensmitteln arbeiten

  - Gerne mit Maschinen arbeiten
  - Guter Geschmacks- und Geruchssinn
  - Körperlich fit sein
  - Sinn für Sauberkeit und Hygiene
- Natur, Pflanzen, Tiere, Umwelt
  Voraussetzungen:
  - Begeisterung für Pflanzen und Natur
  - Gerne bei jedem Wetter im Freien arbeiten
  - Handwerkliche Geschicklichkeit
  - Körperlich fit sein
  - Unempfindlich gegen Gerüche sein

Welche persönlichen Eigenschaften sind gefragt?
- Guter Geruchssinn
- Guter Geschmackssinn
- Reinlichkeit
- Zuverlässigkeit
  - Qualitätsbewusstsein

Arbeitsumfeld
- Heben und Tragen von Lasten von 5 bis 10 kg
- Hitzebelastung
- Nässebelastung
- Ständiges Gehen

Verwandte Lehrberufe und Anrechnung
Dieser Lehrberuf hat keine verwandten Lehrberufe.

Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller)
- 367182 Facharbeiter/in Molkerei- und Käsereiwirtschaft

Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen
Landwirtschaft, Gartenbau, Forstwirtschaft
  - Landbau, Viehwirtschaft, Tierbetreuung

Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe
  - **Lebensmittelherstellung**

Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen
- **Molkerei- und Käsereifachkraft (m/w)**

Lehrberufsart
Normaler Lehrberuf

Lehrberuf Status
aktuell

Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung
Molkerei und Käsereiwirtschaft

Zusätzlicher Hinweis
Land- und forstwirtschaftliche Lehrberufe sind von Bundesland zu Bundesland unterschiedlich gesetzlich geregelt.