

## Dairy and cheese-making specialist (m / f) (Molkerei- und Käsereifachkraft (m/w))

[Im BIS anzeigen](#)



### Main activities

#### (Haupttätigkeiten)

Dairy and cheese-making specialists process raw milk into drinking milk and various milk products such as yoghurt, butter or cheese. Your area of activity includes individual work steps or the entire production process from the acceptance of the delivered milk, the manufacture and, if necessary, the maturation of the milk products to their packaging. To ensure high-quality products and to protect consumers, dairy and cheese-making specialists must always ensure that hygiene guidelines are adhered to in their work.

Molkerei- und Käsereifachkräfte be- und verarbeiten Rohmilch zu Trinkmilch und verschiedenen Milchprodukten, wie z.B. Joghurt, Butter oder Käse. Ihr Tätigkeitsbereich umfasst einzelne Arbeitsschritte oder auch den gesamten Produktionsablauf von der Annahme der angelieferten Milch, der Herstellung und gegebenenfalls der Reifung der Milchprodukte bis hin zu deren Verpackung. Zur Gewährleistung hochwertiger Produkte und zum Schutz der KonsumentInnen müssen Molkerei- und Käsereifachkräfte bei ihrer Tätigkeit immer auf die Einhaltung der Hygienerichtlinien achten.

### Income

#### (Einkommen)

Dairy and cheese-making specialist (m / f) earn from 2.450 to 2.830 euros gross per month (Molkerei- und Käsereifachkräfte (m/w) verdienen ab 2.450 bis 2.830 Euro brutto pro Monat).

Depending on the level of qualification, the starting salary can also be higher (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):

- Job with apprenticeship training : from 2.830 euros gross (Beruf mit Lehrausbildung: ab 2.830 Euro brutto)
- Job with medium-level vocational school and technical training : 2.450 to 2.580 euros gross (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.450 bis 2.580 Euro brutto)
- Job with higher vocational school and technical training : 2.450 to 2.580 euros gross (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.450 bis 2.580 Euro brutto)

### Employment opportunities

#### (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Dairy and cheese-making specialists are employed in cooperative, commercial or industrial dairies and cheese factories. Furthermore, family-owned farms or dairies and cheese factories offer professional opportunities.

Molkerei- und Käsereifachkräfte sind in genossenschaftlichen, gewerblichen oder industriellen Molkereien und Käsereien beschäftigt. Weiters bieten familieneigene landwirtschaftliche Betriebe bzw. Molkereien und Käsereien berufliche Möglichkeiten.

### Current vacancies

#### (Aktuelle Stellenangebote)

.... in the AMS online job placement service (eJob-Room): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room): )[29](#) to the AMS eJob Room ( zum AMS-eJob-Room)

### Professional skills requested in advertisements

#### (In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Food filling (Abfüllung von Lebensmitteln)
- Work according to food recipes (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen)
- Setting up machines and systems (Einrichten von Maschinen und Anlagen)
- Hygiene management in food production and processing (Hygienemanagement in der

Lebensmittelproduktion und -verarbeitung)

- Cheese (Käsen)
- Milk processing (Milchverarbeitung)
- Production control (Produktionssteuerung)
- Cleaning skills (Reinigungskenntnisse)
- Control and regulation technology (Steuerungs- und Regelungstechnik)
- Troubleshooting machines and systems (Störungsbehebung bei Maschinen und Anlagen)
- Technical monitoring of machines and systems (Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen)

### **Further professional skills**

#### **(Weitere berufliche Kompetenzen)**

##### **Basic professional skills**

###### **(Berufliche Basiskompetenzen)**

- Cheese (Käsen)
- Food manufacturing and processing skills (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
- Food technology (Lebensmitteltechnologie)
- Milk processing (Milchverarbeitung)

##### **Technical professional skills**

###### **(Fachliche berufliche Kompetenzen)**

- Working with devices, machines and systems (Arbeit mit Geräten, Maschinen und Anlagen)
  - Technical monitoring of machines and systems (Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen)
  - Filling machines (Abfüllmaschinen) (z. B. Operation of filling machines (Bedienung von Abfüllmaschinen))
  - Packing machines (Abpackmaschinen) (z. B. Operation of packing machines (Bedienung von Abpackmaschinen))
- Knowledge of biotechnology (Biotechnologie-Kenntnisse)
  - Food technology (Lebensmitteltechnologie) (z. B. Food drying (Lebensmitteltrocknung), Fermentation (Fermentation), Food preservation (Lebensmittelkonservierung))
- Industry-specific product and material knowledge (Branchenspezifische Produkt- und Materialkenntnisse)
  - Food, products from agriculture and forestry (Lebensmittel, Produkte aus Land- und Forstwirtschaft) (z. B. Dairy products (Milchprodukte))
- Knowledge of job-specific legal bases (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
  - Job-specific standards and guidelines (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Hygiene guidelines (Hygieneleitlinien), Hygiene guidelines for handling food of animal origin (Hygieneleitlinien im Umgang mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs))
- Food manufacturing and processing skills (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
  - Food labeling (Lebensmittelkennzeichnung) (z. B. Lot labeling (Loskennzeichnung))
  - Packaging of food (Verpacken von Lebensmitteln) (z. B. Food filling (Abfüllung von Lebensmitteln))
  - Milk processing (Milchverarbeitung) (z. B. Cheese (Käsen))
- Logistics knowledge (Logistikkenntnisse)
  - Warehousing (Lagerwirtschaft) (z. B. Food cooling (Lebensmittelkühlung))
- Quality management knowledge (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
  - Quality Assurance (Qualitätssicherung) (z. B. Storage according to HACCP (Lagerung nach HACCP), Cold chain control according to HACCP (Kühlkettenkontrolle nach HACCP), Cleaning according to HACCP (Reinigung nach HACCP), Food processing according to HACCP (Lebensmittelverarbeitung nach HACCP), HACCP (HACCP), Quality assurance in the food industry (Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie))
- Cleaning skills (Reinigungskenntnisse)
  - Industrial cleaning (Industriereinigung) (z. B. Cleaning of containers (Reinigung von Containern), Cleaning of barrels (Reinigung von Fässern), Cleaning of tanks (Reinigung von Tanks))
- Process engineering knowledge (Verfahrenstechnik-Kenntnisse)

- Procedural processes (Verfahrenstechnische Prozesse)
- Livestock farming skills (Viehwirtschaftskenntnisse)
  - Animal husbandry (Tierhaltung) (z. B. Milk production (Milchproduktion))

#### **General professional skills**

##### **(Überfachliche berufliche Kompetenzen)**

- Good sense of smell (Guter Geruchssinn)
- Good sense of taste (Guter Geschmackssinn)
- Cleanliness (Reinlichkeit)
- Reliability (Zuverlässigkeit)
  - Quality awareness (Qualitätsbewusstsein)

#### **Digital skills according to DigComp**

##### **(Digitale Kompetenzen nach DigComp)**

<b>1 Basic</b>		<b>2 Independent</b>		<b>3 Advanced</b>		<b>4 Highly specialized</b>	

**Description:** Molkerei- und Käsereifachkräfte müssen den Umgang mit berufsspezifischen Softwarelösungen und digitalen Anwendungen sicher und eigenständig beherrschen und digitale Maschinen und Anlagen zu bedienen. Sie sind in der Lage, selbstständig digitale Inhalte zu erfassen sowie Fehler zu beheben. Auch können sie digitale Anwendungen für die Kommunikation mit Kundinnen und Kunden, die Zusammenarbeit im Betrieb und die Dokumentation routiniert verwenden. Außerdem kennen sie die betrieblichen Datensicherheitsvorschriften und halten diese ein.

**Detailed information on the digital skills**  
**(Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)**

Area of competence	Skill level(s) from ... to ...								Description
0 - Basics, access and digital understanding	1	2	3	4	5	6	7	8	Molkerei- und Käsereifachkräfte müssen sowohl allgemeine als auch berufspezifische digitale Anwendungen, Geräte und Anlagen (z. B. Vernetzte Produktionssysteme, Maschinendatenerfassung, Predictive Maintenance, Smarte Verpackungen) selbstständig und sicher anwenden können.
1 - Handling information and data	1	2	3	4	5	6	7	8	Molkerei- und Käsereifachkräfte müssen Daten und Informationen recherchieren, vergleichen, beurteilen, bewerten und in der eigenen Arbeit anwenden können.
2 - Communication, interaction and collaboration	1	2	3	4	5	6	7	8	Molkerei- und Käsereifachkräfte müssen verschiedene digitale Anwendungen und Geräte zur Kommunikation und Zusammenarbeit mit KollegInnen, Kundinnen und Kunden und PartnerInnen unabhängig anwenden können.
3 - Creation, production and publication	1	2	3	4	5	6	7	8	Molkerei- und Käsereifachkräfte müssen digitale Inhalte, Informationen und Daten selbstständig erfassen und in bestehende digitale Tools einpflegen können.
4 - Security and sustainable use of resources	1	2	3	4	5	6	7	8	Molkerei- und Käsereifachkräfte sind sich der Bedeutung des Datenschutzes und der Datensicherheit bewusst, kennen die relevanten betrieblichen Regeln und halten sie ein.
5 - Problem solving, innovation and continued learning	1	2	3	4	5	6	7	8	Molkerei- und Käsereifachkräfte müssen die Einsatzmöglichkeiten digitaler Tools und Lösungen für ihre Arbeit verstehen, Fehlerquellen und Problembereiche erkennen und einfache Probleme selbstständig und unter Anleitung beheben können. Sie erkennen eigene digitale Kompetenzlücken und können Schritte zu deren Behebung setzen.

**Training, certificates, further education**  
**(Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)**

**Typical qualification levels**  
**(Typische Qualifikationsniveaus)**

- Job with apprenticeship training (Beruf mit Lehrausbildung)
- Job with medium-level vocational school and technical training (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)
- Job with higher vocational school and technical training (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

**Apprenticeship**

## (Ausbildung)

### Lehre [nQR<sup>IV</sup>](#)

- Skilled worker in the dairy and cheese-making industry (FacharbeiterIn Molkerei- und Käsereiwirtschaft)
- Milk technologist (Milchtechnologe/-technologin)

### BMS - Berufsbildende mittlere Schule [nQR<sup>IV</sup>](#)

- Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel
- Landwirtschaft, Forstwirtschaft

### BHS - Berufsbildende höhere Schule [nQR<sup>V</sup>](#)

- Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel
- Landwirtschaft, Forstwirtschaft

## Certificates and qualifications (Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse)

- Training in the hospitality industry (Ausbildungen im Gastgewerbe)
  - Cheese Sommelier Training (Ausbildung zum/zur KäsesommelierE)

## Further education

### (Weiterbildung)

#### Fachliche Weiterbildung Vertiefung

- Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie
- Bedienung von Produktionsmaschinen
- Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung
- Lebensmittelkennzeichnung
- Lebensmittelsensorik
- Lebensmittelverkauf
- Nutrition
- Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie

#### Fachliche Weiterbildung Aufstiegsperspektiven

- Meisterprüfung für das Handwerk Milchtechnologie [nQR<sup>VI</sup>](#)
- Werkmeisterprüfung für Bio- und Lebensmitteltechnologie
- Lehrlingsausbilderprüfung
- Ausbildung zum/zur internen AuditorIn im Lebensmittelbereich
- Ausbildung zum/zur KäsesommelierE
- Zertifikat European Cheese Expert
- Hochschulstudien - Agrar- und Lebensmitteltechnologie

#### Bereichsübergreifende Weiterbildung

- Digitaler Verkauf
- Direktmarketing
- Zeitmanagement

#### Weiterbildungsveranstalter

- Betriebsinterne Schulungen
- Lebensmittel-Cluster Oberösterreich (LC) ↗
- Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES) ↗
- Verband für handwerkliche Milchverarbeitung ↗
- Fachmesse- und Tagungsveranstalter
- Werkmeisterschulen
- Erwachsenenbildungseinrichtungen und Online-Lernplattformen
- BHS - Landwirtschaft, Forstwirtschaft

- Fachhochschulen
- Universitäten

#### **Knowledge of German according to CEFR (Deutschkenntnisse nach GERS)**

B1 Durchschnittliche bis B2 Gute Deutschkenntnisse

Sie müssen zum Teil umfangreiche mündliche und schriftliche Arbeitsanweisungen verstehen und ausführen können. Im Team mit Kolleginnen und Kollegen kommunizieren sie vor allem mündlich, müssen aber auch schriftliche Dokumentationen, Anleitungen, Pläne etc. lesen und verstehen. Während in Groß- und Mittelbetrieben der Kontakt zu Kundinnen und Kunden kaum eine Rolle spielt, können in Kleinbetrieben durch die Kommunikation mit Kundinnen und Kunden höhere Anforderungen an die Deutschkenntnisse gestellt werden.

#### **Further professional information (Weitere Berufsinfos)**

##### **Self-employment**

##### **(Selbstständigkeit)**

Reglementiertes Gewerbe:

- Milchtechnologie (Handwerk)

Der Beruf kann als selbständige Tätigkeit in der Landwirtschaft ausgeübt werden.

##### **Work environment**

##### **(Arbeitsumfeld)**

- Lifting and carrying loads from 5 to 10 kg (Heben und Tragen von Lasten von 5 bis 10 kg)
- Heat stress (Hitzebelastung)
- Wetness (Nässebelastung)
- Heavy physical work (Schwere körperliche Arbeit)
- Constant walking (Ständiges Gehen)
- Constant standing (Ständiges Stehen)

##### **Occupational specializations**

##### **(Berufsspezialisierungen)**

\* Dairy products expert (\*Dairy products expert)

Skilled worker in the dairy and cheese industry (FacharbeiterIn Molkerei- und Käseriwirtschaft)

Dairy product producer (MilchprodukteerzeugerIn)

Milk technologist (Milchtechnologe/-technologin)

Dairy technologist (MilchwirtschaftstechnikerIn)

Dairy specialist (Molkereifachmann/-frau)

Dairy and cheese maker (MolkerIn und KäserIn)

Condensed milk boiler (KondensmilchsiederIn)

Milk homogenizer (MilchhomogenisiererIn)

Pasteurizer (PasteurisiererIn)

Cream maker (SahnerIn)

Yoghurt maker (JoghurtherstellerIn)

Butter maker (Butterer/Butterin)

Butter maker (ButtermaschinendarbeiterIn)

ButtermeierIn (ButtermeierIn)

Handyman (HandkäsebereiterIn)  
Hard cheese maker (HartkäserIn)  
Cheese conservator (KäsekonserviererIn)  
Cheese worker (KäsereiarbeiterIn)  
Cheese specialist (Käsereifachmann/-frau)  
Cheese maker (KäserIn)  
Cheese melter (KäseschmelzerIn)  
Processed cheese maker (SchmelzkäserIn)

Cheese maker (Käsereigehilfe/-gehilfin)

Master cheese maker (MeisterkäserIn)  
OberkäserIn (OberkäserIn)

Master in dairy and cheese industry (MeisterIn Molkerei- und Käsereiwirtschaft)  
Master of dairy technology (MolkereitechnologiemeisterIn)

Dairy worker (MilcharbeiterIn)  
Dairy worker (MolkereiarbeiterIn)

#### **Related professions**

##### **(Verwandte Berufe)**

- Skilled worker in agriculture (FacharbeiterIn in der Landwirtschaft)
- Food production assistant (m / f) (Lebensmittelproduktionshilfskraft (m/w))
- Food technician (LebensmitteltechnikerIn)

#### **Allocation to BIS occupational areas and upper groups**

##### **(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)**

**Chemistry, biotechnology, food, plastics (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)**

- **Food production (Lebensmittelherstellung)**

Agriculture, horticulture, forestry (Landwirtschaft, Gartenbau, Forstwirtschaft)

- Agriculture, animal husbandry, animal care (Landbau, Viehwirtschaft, Tierbetreuung)

#### **Allocation to AMS occupational classification (six-digit)**

##### **(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))**

- 010509 Dairy Technician (Ing) (Milchwirtschaftstechniker/in (Ing))
- 367101 Cheese worker (Käsereiarbeiter/in)
- 367102 Dairy worker (Molkereiarbeiter/in)
- 367103 Dairy specialist (Molkereifachmann/-frau)
- 367104 Dairy and cheese maker (Molker/in und Käser/in)
- 367105 Skilled worker in the dairy and cheese industry (Facharbeiter/in Molkerei- und Käsereiwirtschaft)
- 367106 Dairy technologist (Milchtechnologe/-technologin)
- 367182 Skilled worker in the dairy and cheese industry (Facharbeiter/in Molkerei- und Käsereiwirtschaft)
- 367183 Dairy technologist (Milchtechnologe/-technologin)

#### **Information in the vocational lexicon**

##### **(Informationen im Berufslexikon)**

- FacharbeiterIn Molkerei- und Käsereiwirtschaft (Lehre)
- Milchtechnologe/-technologin (Lehre)
- Molkerei- und Käsereifachkraft (Schule)

**Information in the training compass**

**(Informationen im Ausbildungskompass)**

- Dairy and cheese-making specialist (m / f) (Molkerei- und Käsereifachkraft (m/w))

 powered by [Google Translate](#)

The text was automatically translated from German. The German terms are shown in brackets.

THIS SERVICE MAY INCLUDE TRANSLATIONS PROVIDED BY GOOGLE. GOOGLE DISCLAIMS ANY LIABILITY WITH RESPECT TO TRANSLATIONS, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING ANY LIABILITY FOR ACCURACY, RELIABILITY AND ANY IMPLIED LIABILITY FOR MARKET EFFICIENCY AND DISCLAIMER.

Der Text wurde automatisiert aus dem Deutschen übersetzt. Die deutschen Begriffe werden in Klammern angezeigt.

DIESER DIENST KANN ÜBERSETZUNGEN ENTHALTEN, DIE VON GOOGLE BEREITGESTELLT WERDEN. GOOGLE SCHLIEßT IN BEZUG AUF DIE ÜBERSETZUNGEN JEGLICHE HAFTUNG AUS, SEI SIE AUSDRÜCKLICH ODER STILLSCHWEIGEND, EINSCHLIEßLICH JEGLICHER HAFTUNG FÜR DIE GENAUIGKEIT, ZUVERLÄSSIGKEIT UND JEGLICHE STILLSCHWEIGENDE HAFTUNG FÜR DIE MARKTGÄNGIGKEIT, EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK UND NICHTVERLETZUNG FREMDER RECHTE.

This job profile was updated on 04. Dezember 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 04. Dezember 2025.)