

Specialist în fabricarea produselor lactate și a brânzeturilor (m / f) **(Molkerei- und Käsereifachkraft (m/w))**

Im BIS anzeigen



Activități principale **(Haupttätigkeiten)**

Specialiștii în fabricarea produselor lactate și a brânzeturilor procesează laptele crud în lapte de băut și diverse produse lactate, cum ar fi iaurtul, untul sau brânza. Domeniul dvs. de activitate include pași individuali de lucru sau întregul proces de producție de la acceptarea laptelui livrat, fabricarea și, dacă este necesar, maturarea produselor lactate până la ambalarea acestora. Pentru a garanta produse de înaltă calitate și pentru a proteja consumatorii, specialiștii în fabricarea produselor lactate și a brânzeturilor trebuie să se asigure întotdeauna că sunt respectate liniile directe de igienă în activitatea lor.

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.

Venituri **(Einkommen)**

Specialist în fabricarea produselor lactate și a brânzeturilor (m / f) câștigă între 2.450 și 2.830 euro brut pe lună (Molkerei- und Käsereifachkräfte (m/w) verdienen ab 2.450 bis 2.830 Euro brutto pro Monat).

În funcție de nivelul de calificare, salariul de pornire poate fi mai mare (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):

- Profesie cu formare în ucenicie : de la 2.830 euro brut (Beruf mit Lehrausbildung: ab 2.830 Euro brutto)
- Ocupație cu școală profesională de nivel mediu și pregătire tehnică : 2.450 până la 2.580 euro brut (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.450 bis 2.580 Euro brutto)
- Ocupație cu școală profesională superioară și pregătire tehnică : 2.450 până la 2.580 euro brut (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.450 bis 2.580 Euro brutto)

Oportunități de angajare **(Beschäftigungsmöglichkeiten)**

Specialiștii în fabricarea produselor lactate și a brânzeturilor sunt angajați în lactate și fabrici de brânzeturi cooperative, comerciale sau industriale. Mai mult, fermele sau fabricile de lactate și fabricile de brânzeturi proprietate familială oferă oportunități profesionale.

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

Posturi vacante curente **(Aktuelle Stellenangebote)**

.... în serviciul online de plasare a locurilor de muncă AMS (eJob-Room): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):) [24](#) ➡ către camera eJob AMS (zum AMS-eJob-Room)

Abilități profesionale necesare în reclame **(In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)**

- Îmbutelierea produselor alimentare (Abfüllung von Lebensmitteln)
- Lucrați conform rețetelor alimentare (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen)

- Instalarea de mașini și sisteme (Einrichten von Maschinen und Anlagen)
- Managementul igienei în producția și prelucrarea alimentelor (Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung)
- Brânză (Käsen)
- Prelucrarea laptelui (Milchverarbeitung)
- Controlul producției (Produktionssteuerung)
- Abilități de curățare (Reinigungskenntnisse)
- Tehnologie de control și reglare (Steuerungs- und Regelungstechnik)
- Depanarea mașinilor și a sistemelor (Störungsbehebung bei Maschinen und Anlagen)
- Monitorizarea tehnică a mașinilor și a sistemelor (Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen)

Alte competențe profesionale (Weitere berufliche Kompetenzen)

Competențe profesionale de bază (Berufliche Basiskompetenzen)

- Brânză (Käsen)
- Competențe în fabricarea și prelucrarea produselor alimentare (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
- Tehnologia alimentară (Lebensmitteltechnologie)
- Prelucrarea laptelui (Milchverarbeitung)

Competențe profesionale tehnice (Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Lucrul cu dispozitive, mașini și sisteme (Arbeit mit Geräten, Maschinen und Anlagen)
 - Monitorizarea tehnică a mașinilor și a sistemelor (Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen)
 - Mașini de umplut (Abfüllmaschinen) (z. B. Funcționarea mașinilor de umplere (Bedienung von Abfüllmaschinen))
 - Mașini de ambalat (Abpackmaschinen) (z. B. Funcționarea mașinilor de ambalat (Bedienung von Abpackmaschinen))
- Cunoașterea biotehnologiei (Biotechnologie-Kenntnisse)
 - Tehnologia alimentară (Lebensmitteltechnologie) (z. B. Uscarea alimentelor (Lebensmitteltrocknung), Fermentare (Fermentation), Conservarea alimentelor (Lebensmittelkonservierung))
- Cunoașterea produselor și a materialelor specifice industriei (Branchenspezifische Produkt- und Materialkenntnisse)
 - Alimente, produse din agricultură și silvicultură (Lebensmittel, Produkte aus Land- und Forstwirtschaft) (z. B. Produse lactate (Milchprodukte))
- Cunoașterea bazelor legale specifice locului de muncă (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Standarde și linii directoare ocupaționale (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Orientări privind igiena (Hygieneleitlinien), Linii directoare de igienă pentru manipularea alimentelor de origine animală (Hygieneleitlinien im Umgang mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs))
- Competențe în fabricarea și prelucrarea produselor alimentare (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
 - Etichetarea alimentelor (Lebensmittelkennzeichnung) (z. B. Identificarea lotului (Loskennzeichnung))
 - Ambalarea produselor alimentare (Verpacken von Lebensmitteln) (z. B. Îmbutelierea produselor alimentare (Abfüllung von Lebensmitteln))
 - Prelucrarea laptelui (Milchverarbeitung) (z. B. Brânză (Käsen))
- Cunoaștințe logistice (Logistikkenntnisse)
 - Depozitare (Lagerwirtschaft) (z. B. Refrigerarea alimentelor (Lebensmittelkühlung))
- Cunoașterea managementului calității (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
 - Asigurarea calității (Qualitätssicherung) (z. B. Depozitare conform HACCP (Lagerung nach HACCP),

Controlul lanțului de frig conform HACCP (Kühlkettenkontrolle nach HACCP), Curățare conform HACCP (Reinigung nach HACCP), Prelucrarea alimentelor conform HACCP (Lebensmittelverarbeitung nach HACCP), HACCP (HACCP), Asigurarea calității în industria alimentară (Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie))

- Abilități de curățare (Reinigungskenntnisse)
 - Curățenie industrială (Industriereinigung) (z. B. Curățarea containerelor (Reinigung von Containern), Curățarea butoaielor (Reinigung von Fässern), Curățarea rezervoarelor (Reinigung von Tanks))
- Cunoștințe despre ingineria proceselor (Verfahrenstechnik-Kenntnisse)
 - Procese procedurale (Verfahrenstechnische Prozesse)
- Cunoștințe despre creșterea animalelor (Viehwirtschaftskenntnisse)
 - Creșterea animalelor (Tierhaltung) (z. B. Producția de lapte (Milchproduktion))

Competențe profesionale generale

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Bun simț al mirosului (Guter Geruchssinn)
- Bun simț al gustului (Guter Geschmackssinn)
- Curățenie (Reinlichkeit)
- Fiabilitate (Zuverlässigkeit)
 - Conștientizarea calității (Qualitätsbewusstsein)

Abilități digitale conform DigComp

(Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 De bază		2 lucrători independenți		3 Avansat		4 Foarte specializat	
Descriere: 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.							

Informații detaliate despre competențele digitale
(Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)

Domeniul de competență	Nivel (e) de competență de la ... la ...								Descriere
0 - Elemente de bază, acces și înțelegere digitală	1	2	3	4	5	6	7	8	Molkerei- und Käsereifachkräfte müssen sowohl allgemeine als auch berufsspezifische digitale Anwendungen, Geräte und Anlagen (z. B. Vernetzte Produktionssysteme, Maschinendatenerfassung, Predictive Maintenance, Smarte Verpackungen) selbstständig und sicher anwenden können.
1 - Manipularea informațiilor și a datelor	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 - Comunicare, interacțiune și colaborare	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 - Creare, producere și publicare	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 - Securitatea și utilizarea durabilă a resurselor	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 - Rezolvarea problemelor, inovarea și învățarea continuă	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.

Formare, certificate, formare continuă
(Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)

Nivele tipice de calificare
(Typische Qualifikationsniveaus)

- Profesie cu formare în ucenicie (Beruf mit Lehrausbildung)
- Ocupație cu școală profesională de nivel mediu și pregătire tehnică (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)
- Ocupație cu școală profesională superioară și pregătire tehnică (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

Instruire

(Ausbildung)

Lehre [nqr^w](#)

- Muncitor calificat în industria laptelui și brânzeturilor (FacharbeiterIn Molkerei- und Käsereiwirtschaft)
- Tehnolog lactat (Milchtechnologe/-technologin)

BMS - Berufsbildende mittlere Schule [nqr^w](#)

- Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel
- Landwirtschaft, Forstwirtschaft

BHS - Berufsbildende höhere Schule [nqr^v](#)

- Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel
- Landwirtschaft, Forstwirtschaft

Certificate și calificări (Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse)

- Formare în industria ospitalității (Ausbildungen im Gastgewerbe)
 - Curs de formare pentru a deveni somelier de brânzeturi (Ausbildung zum/zur KäsesommelierE)

Educație continuă

(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^w](#)
- 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

Cunoașterea limbii germane conform 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.

Informații profesionale suplimentare

(Weitere Berufsinfos)

Muncă independentă

(Selbstständigkeit)

Reglementiertes Gewerbe:

- Milchtechnologie (Handwerk)

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

Mediul de lucru

(Arbeitsumfeld)

- Ridicarea și transportarea sarcinilor de la 5 la 10 kg (Heben und Tragen von Lasten von 5 bis 10 kg)
- Stres termic (Hitzebelastung)
- Umezeala (Nässebelastung)
- Muncă fizică grea (Schwere körperliche Arbeit)
- Mers constant (Ständiges Gehen)
- Stand permanent (Ständiges Stehen)

Chestionar de competențe

(Berufsspezialisierungen zur Vermittlung)

Muncitor calificat în industria laptelui și brânzeturilor (FacharbeiterIn Molkerei- und Käsereiwirtschaft)

Muncitor în fabrică de brânzeturi (KäsereiarbeiterIn)

Tehnolog lactate (Milchtechnologe/-technologin)

Tehnician în producția de lapte (MilchwirtschaftstechnikerIn)

Lucrător de produse lactate (MolkereiarbeiterIn)

Specialist în produse lactate (Molkereifachmann/-frau)

Producător de lactate și brânzeturi (MolkerIn und KäserIn)

Specializări profesionale

(Berufsspezialisierungen)

*Expert în produse lactate (*Dairy products expert)

Muncitor calificat în industria laptelui și brânzeturilor (FacharbeiterIn Molkerei- und Käsereiwirtschaft)

Producător de produse lactate (MilchprodukteerzeugerIn)

Tehnolog lactate (Milchtechnologe/-technologin)

Tehnician în producția de lapte (MilchwirtschaftstechnikerIn)

Specialist în produse lactate (Molkereifachmann/-frau)

Producător de lactate și brânzeturi (MolkerIn und KäserIn)

Cazan de lapte condensat (KondensmilchsiederIn)

Omogenizator de lapte (MilchhomogenisiererIn)

Pasteurizator (PasteurisererIn)
Crema (SahnerIn)

Producător de iaurt (JoghurtherstellerIn)

Butterer/Butterin (Butterer/Butterin)
Muncitor la mașina de unt (ButtermaschinenarbeiterIn)
ButtermeierIn (ButtermeierIn)

Producător de brânzeturi de mână (HandkäsebereiterIn)
Brânza tare (HartkäserIn)
Conservator de brânză (KäsekonservererIn)
Muncitor în fabrică de brânzeturi (KäsereiarbeiterIn)
Expert în fabricarea brânzeturilor (Käsereifachmann/-frau)
Producător de brânză (KäserIn)
Topitor de brânză (KäseschmelzerIn)
Producător de brânză procesată (SchmelzkäserIn)

Asistent la fabricarea brânzeturilor (Käsereigehilfe/-gehilfin)

Maestru branzatar (MeisterkäserIn)
Brânza șef (OberkäserIn)

Maestru în industria produselor lactate și brânzeturi (MeisterIn Molkerei- und Käsereiwirtschaft)
Maestru de tehnologie a produselor lactate (MolkereitechnologiemeisterIn)

Lucrător de produse lactate (MilcharbeiterIn)
Lucrător de produse lactate (MolkereiarbeiterIn)

Profesii conexe (Verwandte Berufe)

- Muncitor calificat în agricultură (FacharbeiterIn in der Landwirtschaft)
- Asistent producție alimentară (m / f) (Lebensmittelproduktionshilfskraft (m/w))
- Tehnician alimentar (LebensmitteltechnikerIn)

Alocarea în zonele și grupurile profesionale ale BIS (Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Chimie, biotehnologie, alimente, materiale plastice (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- **Producția de alimente (Lebensmittelherstellung)**

Agricultură, horticultură, silvicultură (Landwirtschaft, Gartenbau, Forstwirtschaft)

- Agricultură, creșterea animalelor, îngrijirea animalelor (Landbau, Viehwirtschaft, Tierbetreuung)

Alocarea la clasificarea profesională AMS (șase cifre) (Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 010509 Tehnician în lactate (Ing) (Milchwirtschaftstechniker/in (Ing))
- 367101 Lucrător de brânzeturi (Käsereiarbeiter/in)
- 367102 Muncitor lactat (Molkereiarbeiter/in)
- 367103 Specialist în lactate (Molkereifachmann/-frau)
- 367104 Fabricant de lactate și brânză (Molker/in und Käser/in)
- 367105 Muncitor calificat în industria laptelui și brânzeturilor (Facharbeiter/in Molkerei- und Käsereiwirtschaft)

- 367106 Tehnolog lactat (Milchtechnologe/-technologin)
- 367182 Muncitor calificat în industria laptelui și brânzeturilor (Facharbeiter/in Molkerei- und Käsereiwirtschaft)
- 367183 Tehnolog lactat (Milchtechnologe/-technologin)

Informații în lexiconul vocațional

(Informationen im Berufslexikon)

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

Informații în busola de antrenament

(Informationen im Ausbildungskompass)

-  Specialist în fabricarea produselor lactate și a brânzeturilor (m / f) (Molkerei- und Käsereifachkraft (m/w))



Textul a fost tradus automat din germană. Termenii germani sunt indicați între paranteze.

ACEST SERVICIU POT INCLUDE TRADUCERI OFERITE DE GOOGLE. GOOGLE DECLARĂ ORICE RESPONSABILITATE CU PRIVIRE LA TRADUCERI, EXPRESĂ SAU IMPLICITĂ, INCLUSIV ORICE RESPONSABILITATE PENTRU EXACTITATE, FIABILITATE ȘI ORICE RESPONSABILITATE IMPLICITĂ PENTRU EFICIENȚA PIEȚEI ȘI RESPONSABILITATE.

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 JEDLICHE HAFTUNG AUS, SEI SIE AUSDRÜCKLICH ODER STILLSCHWEIGEND, EINSCHLIEßLICH JEDLICHER HAFTUNG FÜR DIE GENAUIGKEIT, ZUVERLÄSSIGKEIT UND JEDLICHE STILLSCHWEIGENDE HAFTUNG FÜR DIE MARKTGÄNGIGKEIT, EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK UND NICHTVERLETZUNG FREMDER RECHTE.

Acest profil profesional a fost actualizat pe 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)