

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.

Diese Lehre wurde aktualisiert am 08. April 2024.