Lehre Milchtechnologe/-technologin

Im BIS anzeigen

Milchtechnologen / Milchtechnologinnen bearbeiten Rohmilch durch Erhitzen, Kühlen und Mischen, um daraus andere Milchprodukte, wie z. B. Joghurt, Butter oder Käse, herzustellen.

Lehrzeit: 3 Jahre

Einkommen im ersten Lehrjahr: ab 972 Euro

Was macht ein/eine Milchtechnologe/-technologin?
- Rohmilch zu Trinkmilch und anderen Milchprodukten verarbeiten, z.B. Joghurt, Butter oder Käse
- Rohmilch mit verschiedenen Techniken bearbeiten, z.B. Erhitzen, Kühlen, Mischen
- Computergesteuerte Produktionsanlagen, z.B. zum Haltbarmachen und Abfüllen der Milchprodukte, bedienen, warten und reparieren
- Die Qualität der Milchprodukte laufend kontrollieren
- Rezepte berechnen und anwenden
- Messungen an Rohmilch und Milcherzeugnissen durchführen und Daten auswerten
- Arbeitsgeräte und Maschinen desinfizieren

Wo arbeitet ein/eine Milchtechnologe/-technologin?
- Molkereien
- Käsereien
- Landwirtschaftliche Betriebe

Was begeistert mich und was kann ich gut?
(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 **11** offene Stellen zum AMS-eJob-Room

Lehrlingseinkommen
Erstes Lehrjahr: ab €972, Letztes Lehrjahr: ab €1.817
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

Was interessiert mich und welche persönlichen Eigenschaften sollte ich mitbringen?

Interessensgebiete

- **Lebensmittel**
  Voraussetzungen:
  - Gerne mit Lebensmitteln arbeiten
  - Gerne mit Maschinen arbeiten
  - Guter Geschmacks- und Geruchssinn
  - Körperlich fit sein
  - Sinn für Sauberkeit und Hygiene

Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?

Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen

- LebensmitteltechnikerIn
- **Molkerei- und Käsereifachkraft (m/w)**

Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen

Landwirtschaft, Gartenbau, Forstwirtschaft

- Landbau, Viehwirtschaft, Tierbetreuung

Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe

- **Lebensmittelherstellung**

Weitere Berufsinfos

Verwandte Lehrberufe und Anrechnung

Verwandter Lehrberuf	Anrechnung nach dem			
	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
Brau- und GetränketechnikerIn	voll			
LebensmitteltechnikerIn	voll	voll		

Ersatz der Lehrabschlussprüfung

Die Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf "Milchtechnologe/-technologin" ersetzt KEINE Lehrabschlussprüfung in verwandten Lehrberufen.

Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller)

- 367183 Milchtechnologe/-technologin

Lehrberufsart

Normaler Lehrberuf

Lehrberuf Status

aktuell

Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung

Milchtechnologie

Veraltete Lehrberufsbezeichnungen

- Molkereifachmann/-frau (gültig bis 31. Mai 2016)
- MolkerIn und KäserIn (gültig bis 30. Juni 1993)

Diese Lehre wurde aktualisiert am 09. April 2024.