

## 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 **15** offene Stellen [↗](#) zum AMS-eJob-Room

### Lehrlingseinkommen

Erstes Lehrjahr: ab €972, Letztes Lehrjahr: ab €1817

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 Käsefachkraft (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		
Obst- und GemüsekonserviererIn	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.