

Apprenticeship Milk technologist (Milchtechnologe/-technologin)

Im BIS anzeigen



Dairy technologists process raw milk by heating, cooling and mixing in order to turn it into other dairy products such as e.g. As yoghurt, butter or cheese to produce.

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

Apprenticeship: (Lehrzeit:) 3 Years (3 Jahre)

Income in the first year of apprenticeship: (Einkommen im ersten Lehrjahr:) ab 972 Euro (972 Euro)

What does a Milk technologist do?

(Was macht ein/eine Milchtechnologe/-technologin?)

- Process raw milk into drinking milk and other dairy products, e.g. yoghurt, butter or cheese
 - Process raw milk using various techniques, e.g. heating, cooling, mixing
 - Computer-controlled production systems, e.g. for preserving and filling dairy products, operate, maintain and repair
 - The quality of dairy products continuously check
 - calculate and use recipes
 - carry out measurements on raw milk and milk products and evaluate data
 - disinfect tools and machines
-
- 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

Where does a Milk technologist work?

(Wo arbeitet ein/eine Milchtechnologe/-technologin?)

- Dairies
 - Cheese factories
 - Farms
-
- Molkereien
 - Käsereien
 - Landwirtschaftliche Betriebe

What excites me and what am I good at?

(Was begeistert mich und was kann ich gut?)

(frequently mentioned requirements in job advertisements for apprentices)

- Enjoy working with food (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Enjoy working with machines (Gerne mit Maschinen arbeiten)
- Good sense of taste and smell (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Manual dexterity (Handwerkliche Geschicklichkeit)

- Be physically fit (Körperlich fit sein)
- Sense of cleanliness and hygiene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
- To be insensitive to odors (Unempfindlich gegen Gerüche sein)

How long does the apprenticeship take?

(Wie lange dauert die Lehrzeit?)

- 3 Jahre; Shortened apprenticeship for people with a degree: 2 years

Search and find apprenticeships

(Lehrstellen suchen und finden)

Currently there are (Aktuell gibt es) **12** vacancies (offene Stellen) [↗](#) zum AMS-eJob-Room

How much does a/an Milk technologist earn during the apprenticeship?

(Lehrlingseinkommen)

First year of apprenticeship: from € 972 , last year of apprenticeship: from € 1817

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

Collectively agreed minimum income (gross = amount BEFORE deducting taxes and insurance contributions).

(Kollektivvertragliche Mindest-Einkommen (Brutto = Betrag VOR Abzug von Steuern und Versicherungsabgaben).)

Further information, including different regulations per federal state and any special regulations:

(Weitere Informationen, u. a. zu abweichenden Regelungen pro Bundesland und etwaigen Sonderregelungen:)

[↗](#) about the AMS- Berufslexikon (zum AMS-Berufslexikon)

Where are vocational schools?

(Wo gibt es Berufsschulen?)

For more information: [↗](#) about the training compass

(zum Ausbildungskompass)

What interests me and what personal qualities should I bring with me?

(Was interessiert mich und welche persönlichen Eigenschaften sollte ich mitbringen?)

Interests

(Interessensgebiete)

• Food (Lebensmittel)

Requirements: (Voraussetzungen:)

- Be physically fit (Körperlich fit sein)
- Enjoy working with food (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Enjoy working with machines (Gerne mit Maschinen arbeiten)
- Good sense of taste and smell (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Sense of cleanliness and hygiene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

What jobs can I do with the apprenticeship?

(Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?)

Allocation to the following occupational profiles

(Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen)

- Food technician (LebensmitteltechnikerIn)
- Dairy and cheese-making specialist (m / f) (Molkerei- und Käsefachkraft (m/w))

Allocation to BIS occupational areas and upper groups

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

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

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

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

- Food production (Lebensmittelherstellung)

**More job information
(Weitere Berufsinfos)**

**Related apprenticeships and crediting
(Verwandte Lehrberufe und Anrechnung)**

Related apprenticeship occupation	Credit after			
	1. Apprenticeship year	2. Apprenticeship year	3. Apprenticeship year	4. Apprenticeship year
Brau- und GetränketechnikerIn	voll			
LebensmitteltechnikerIn	voll	voll		
Obst- und GemüsekonserviererIn	voll			

**Replacement of the final apprenticeship examination
(Ersatz der Lehrabschlussprüfung)**

The final apprenticeship examination in the apprenticeship 'Milchtechnologe/-technologin' does NOT replace an apprenticeship final examination in related apprenticeships.

**Allocation to AMS occupational classification (six-digit)
(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))**

- 367183 Dairy technologist (Milchtechnologe/-technologin)

**Type of apprenticeship
(Lehrberufsart)**

Normaler Lehrberuf

**Apprenticeship status
(Lehrberuf Status)**

current (aktuell)

**Designation according to the list of apprenticeships or training regulations
(Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung)**

Milchtechnologie

Obsolete apprenticeship titles (Veraltete Lehrberufsbezeichnungen)

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

 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 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.

This apprenticeship was updated on 09. April 2024 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 09. April 2024.)