Der Ausbildungskompass bietet detaillierte Informationen über die Bildungsmöglichkeiten und Ausbildungseinrichtungen in Österreich. Informieren Sie sich unter www.ausbildungskompass.at.

Lehre Molkerei- und Käsereiwirtschaft

INHALT

Kurzinfo . . . 1
Ausbildungsbeschreibung . . . 2
Ausbildungsinstitute . . . 2
Berufe nach Abschluss . . . 2
Zusatzinfo . . . 2
Impressum . . . 3

KURZINFO

Die Lehre ist eine Kombination aus Ausbildung im Betrieb und Berufsschulbesuch. Der Großteil der Ausbildung wird in einem anerkannten Lehrbetrieb absolviert. Damit verbunden ist der Besuch einer forstwirtschaftlichen Berufsschule oder von Fachkursen, deren Abschluss die Voraussetzung für die FacharbeiterInnenprüfung (Lehrabschlussprüfung) ist.

Ausbildungsart	Lehre
Dauer	3 Jahre
NQR Level	4
Form	Dual
Voraussetzungen	Erfüllung der 9-jährigen Schulpflicht
Zielgruppe	Jugendliche mit erfüllter Schulpflicht, meist im Alter von 15 bis 19 Jahren
Abschluss	Lehrabschlussprüfung zum/zur FacharbeiterIn Molkerei- und Käsereiwirtschaft
Berechtigung	Mit der abgeschlossenen FacharbeiterInnenprüfung sind folgende Berechtigungen und Anerkennungen verbunden: • Ausübung des erlernten Berufs • Zulassung zur Meisterausbildung • Zulassung zur Berufsreifeprüfung • Inanspruchnahme verschiedener Agrarförderungen • Verkürzung der Lehrzeit eines weiteren Lehrberufes (land- und forstwirtschaftlich oder gewerblich) um zumindest ein Jahr.

Gruppe	Lehre: Die Lehre ist eine duale Berufsausbildung, die sehr praxisorientiert überwiegend in einem Betrieb und zu einem kleineren Teil in der Berufsschule erfolgt. Im Lehrbetrieb erlernt der Lehrling den gewählten Beruf anhand der praktischen Arbeit. In der Berufsschule wird das Allgemeinwissen vertieft und theoretisches Hintergrundwissen für den gewählte Beruf vermittelt. Mit dem Modell "Lehre mit Matura" können Lehrlingen bereits während ihrer Lehrausbildung die Matura (Berufsreifeprüfung) ablegen.
URL	https://www.lehrlingsstelle.at

AUSBILDUNGSBESCHREIBUNG

Im Lehrberuf FacharbeiterIn Molkerei- und Käsereiwirtschaft lernen die Lehrlinge unter anderem wie sie:

- Rohmilch bei der Milchannahme übernehmen und wiegen
- Milch zu verschiedenen Milchprodukten (Topfen, Joghurt, Butter, Buttermilch etc.) durch Zusetzen von bestimmten Milchsäure- und Pilzkulturen weiterverarbeiten
- verschiedene Käsesorten herstellen, den Reifungsprozess im Gärkeller laufend überwachen
- fertige Milchprodukte abfüllen und verpacken

Mit erfolgreicher FacharbeiterInnenprüfung sind die Lehrabsolventen/-absolventinnen berechtigt die Berufsbezeichnung "FacharbeiterIn Molkerei- und Käsereiwirtschaft" zu tragen.

AUSBILDUNGSINSTITUTE

Tirol

Tiroler Fachberufsschule Schwaz-Rotholz - Standort der Berufsschule Milchtechnologie

Adresse: 6200Strass i. Zillertal, Rotholz50a
Telefon: +43 (0)5242 62 479
Email: direktion@tfbs-schwaz.tsn.at
Webseite: https://tfbs-schwaz.tsn.at/

BERUFE NACH ABSCHLUSS

- FacharbeiterIn Molkerei- und Käsereiwirtschaft

ZUSATZINFO

Möglichkeit zur Berufsreifeprüfung (Lehre mit Matura, Berufsmatura)

IMPRESSUM

Für den Inhalt verantwortlich:
Arbeitsmarktservice
Dienstleistungsunternehmen des öffentlichen Rechts
Treustraße 35-43
1200 Wien
E-Mail: ams.abi@ams.at

Stand der PDF-Generierung: 03.11.26
Die aktuelle Fassung der Ausbildungsinformationen ist im Internet unter www.ausbildungskompass.at verfügbar!