

Milchtechnologe/-in



Berufsbeschreibung

Milchtechnologe und Milchtechnologin verarbeiten die Milch aus einem größeren Einzugsgebiet zu Trinkmilch und zu Produkten wie Joghurt, Rahm, Butter, Käse, Buttermilch, Frischkäse, Topfen und Speiseeis.

Dazu behandeln sie die Milch vor durch Zentrifugieren, Homogenisieren, Pasteurisieren und Uperisieren und verarbeiten sie nach den jeweiligen Rezepten zu verschiedensten Milchprodukten. Sie setzen dazu große Produktionsanlagen ein, die sie einrichten und einstellen. Sie überwachen die Produktion. Die Milchtechnologen untersuchen sowohl die Milch als auch die Zwischen- und Endprodukte im Labor, um beste Qualität der Produkte zu garantieren.

Die Milchtechnologen kennen sich auch bestens aus, wenn es um das Verpacken von Milchprodukten geht bzw. um die Vertriebsabläufe der hergestellten Waren.

Anforderung

Ausgeprägtes Hygienebewusstsein, Verantwortungsbewusstsein, guter Geruchs- und Geschmackssinn, gute Konstitution (keine Empfindlichkeit gegenüber Feuchtigkeit), Freude an modernen technischen Anlagen, technisches Verständnis.

Ausbildung

- a) 3 Jahre Lehre in einer Molkerei.
- b) 3 bis 4 Jahre Ausbildung an einer landwirtschaftlichen Fachschule.
- c) Ausbildung an einer Höheren Lehranstalt für Milchwirtschaft und Lebensmitteltechnologie oder für alpenländische Landwirtschaft.

Verwandt: Brau- und Getränketechniker/in, Chemielaborant/in, Lebensmitteltechniker/in, Obst- und Gemüsekonservierer/in.

Entwicklungsmöglichkeiten

- Weiterbildungskurse.
- Meisterprüfung.
- 2 Jahre Werkmeisterschule für Berufstätige Richtung Lebensmitteltechnologie.
- 2 bzw. 4 Semester: Universitätslehrgang Qualitätsbeauftragter/-beauftragte oder Lebensmittelwissenschaft und -technologie.

Aufstieg: Vorarbeiter/in, Oberkäser/in, Werkmeister/in, Qualitätsprüfer/in, Bio-Bauer/Bäuerin, Abteilungsleiter/in, Betriebsleiter/in.