

Molkerei- und Käsereifacharbeiter/in



Berufsbeschreibung

Molkerei- und Käsereifacharbeiter und -facharbeiterin verarbeiten die in Kannen oder Tanksammelwagen angelieferte Milch. Sie nehmen die Lieferung entgegen, nehmen Proben der Milch und prüfen diese, um die Qualität zu testen, reinigen und pasteurisieren sie.

Sie stellen Käse her und pflegen ihn von der Reifezeit bis zum Verkauf. Außerdem stellen sie pasteurisierte Frischmilch, Butter, Rahm, Schlagobers, Joghurt und Topfen her, deren Qualität sie ebenfalls regelmäßig überprüfen. Zudem werden die eingesetzten Maschinen und Geräte regelmäßig gereinigt, desinfiziert, gewartet und ggfs. repariert. Molkerei- und Käsereifacharbeiter arbeiten direkt in Molkereien oder in anderen landwirtschaftlichen Betrieben, die sowohl im Privatbesitz sind oder auch genossenschaftlich geführt werden.

Anforderung

Ausgesprochenes Hygienebewusstsein, keine Empfindlichkeit gegenüber Feuchtigkeit. In der Molkerei/Käserei werden alle Geräte stets absolut sauber gehalten: gute Konstitution, nicht empfindlich gegenüber unterschiedlichen Temperaturen und Luftfeuchtigkeit. Freude am Umgang mit Lebensmitteln, guter Geruchs- und Geschmackssinn, Interesse an Naturwissenschaft und Technik, gute Beobachtungsgabe.

Ausbildung

3 Jahre Lehre. Landesgesetzlich geregelt.

Verwandt: Brau- und Getränketechniker/in, Destillateur/in, Lebensmitteltechniker/in, Molkereifachmann/-frau.

Entwicklungsmöglichkeiten

- 2 Jahre Werkmeisterschule für Berufstätige, Fachrichtung Bio- und Lebensmitteltechnologie. Meisterprüfung.
- 6 Semester Bachelor-Studium Lebensmittel- und Biotechnologie.

– Ausbildung zum/zur Hygienemanager/in am WIFI.

Aufstieg: Oberkäser/in, Werkmeister/in, Laborleiter/in, Abteilungsleiter/in, Betriebsleiter/in, eigener Betrieb.