Molkerei- und Käsereiwirtschaft (Lehrberuf)

BERUFSBESCHREIBUNG

Die Berufsausbildung in Molkerei- und Käsereiwirtschaft bildet die Basis für den Beruf Käser*in.

Molkerei- und Käsereiwirtschafter*innen verarbeiten Rohmilch zu Milchprodukten und Käse. Sie erzeugen u. a. Butter, Joghurt und Topfen, Rahm, Vollmilch, Magermilch und verschiedene Käsesorten. Sie führen laufend Qualitätskontrollen durch, verpacken die Produkte und lagern sie. Käser*innen arbeiten in kleinen genossenschaftlichen oder familieneigenen landwirtschaftlichen Betrieben. Sie arbeiten im Team mit Berufskolleg*innen und Hilfskräften und stehen in Kontakt mit Landwirt*innen, Lieferant*innen und Kund*innen.

Wichtige Aufgaben und Tätigkeiten

- Rohmilch bei der Milchannahme übernehmen und wiegen
- chemische, physikalische und mikrobiologische Untersuchungen an den Milchproben durchführen
- Pasteuranlagen, Separatoren und Homogenisieranlagen zur Trennung der Milch in verschiedene Bestandteile (Vollmilch, Magermilch, Rahm) bedienen und überwachen
- laufend Qualitätskontrollen durchführen
- Milch zu verschiedenen Milchprodukten (Topfen, Joghurt, Butter, Buttermilch etc.) durch Zusetzen von bestimmten Milchsäure- und Pilzkulturen weiterverarbeiten
- verschiedene Käsesorten herstellen, den Reifeprozess im Gärkeller laufend überwachen
- fertige Milchprodukte abfüllen und verpacken
- Gerätschaften, Maschinen, Kannen und Behälter warten, reinigen und desinfizieren

Anforderungen

- gute körperliche Verfassung
- guter Geschmackssinn
- Unempfindlichkeit gegenüber Gerüchen

- Anwendung und Bedienung digitaler Tools
- chemisches Verständnis
- gute Beobachtungsgabe
- handwerkliche Geschicklichkeit
- kaufmännisches Verständnis
- technisches Verständnis

- Kommunikationsfähigkeit
- Kund*innenorientierung

- Aufmerksamkeit
- Beurteilungsvermögen / Entscheidungsfähigkeit
- Flexibilität / Veränderungsbereitschaft
- Gesundheitsbewusstsein
- Sicherheitsbewusstsein

- Hygienebewusstsein
- Infektionsfreiheit

- Kreativität
- Prozessverständnis
- systematische Arbeitsweise

Ausbildung

Die Ausbildung erfolgt als **Lehrausbildung** (= Duale Ausbildung). Voraussetzung dafür ist die Erfüllung der 9-jährigen Schulpflicht und eine Lehrstelle in einem Ausbildungsbetrieb. Die Ausbildung erfolgt überwiegend im **Ausbildungsbetrieb** und begleitend dazu in der **Berufsschule**. Die Berufsschule vermittelt den theoretischen Hintergrund, den du für die erfolgreiche Ausübung deines Berufs benötigst.

© ibw-Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft