

## Molkerei- und Käsereiwirtschaft (Lehrberuf)

Weitere Informationen und Ausbildungsbetriebe unter <https://www.berufeerleben.at/berufe/307>

Lehrzeit: 3 Jahre

### Berufsbeschreibung

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

Käser\*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 sind gemeinsam mit Berufskolleg\*innen und Hilfskräften tätig und stehen in Kontakt mit Landwirt\*innen, Lieferant\*innen und Kund\*innen.

### Anforderungen

#### Körperliche Anforderungen:

- gute körperliche Verfassung
- guter Geschmackssinn
- Kraft
- Unempfindlichkeit gegenüber Gerüchen

#### Fachkompetenz:

- chemisches Verständnis
- gute Beobachtungsgabe
- handwerkliche Geschicklichkeit
- kaufmännisches Verständnis
- technisches Verständnis

#### Sozialkompetenz:

- Kommunikationsfähigkeit

- Kund\*innenorientierung

#### Selbstkompetenz:

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

#### Weitere Anforderungen:

- Hygienebewusstsein
- Infektionsfreiheit

#### Methodenkompetenz:

- Kreativität

### Tätigkeiten und Aufgaben

- 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