

Welche Fortbildungsmöglichkeiten gibt es?

Wenn du dich beruflich weiterentwickeln willst und die Herausforderung in der Verantwortung suchst, kannst du z. B.

- dich zum/zur Molkereimeister*in fortbilden
- die Technikerausbildung absolvieren
- an einer Fachhochschule oder gar an einer Universität studieren.

Für alle Aufstiegsmöglichkeiten ist die praktische Ausbildung als Milchtechnologe*in eine gute und empfehlenswerte Voraussetzung.

Wie sind die Zukunftsaussichten?

Der Bedarf an hochwertigen Milcherzeugnissen wächst stetig. Dies macht die Arbeitsplätze in den Unternehmen der Milch- und Molkereiwirtschaft sowie der Lebensmittelindustrie krisensicher. Hier sorgen die umfassend ausgebildeten Fachkräfte für eine reibungslose Produktion und einen hohen Qualitätsstandard.

Du leistest damit einen großen Beitrag zur Grundversorgung der Bevölkerung!



Fotos: LWK Niedersachsen; baibaz/stock.adobe.com

KONTAKT:

Weitere Auskünfte erhältst du bei den
Ausbildungsberatern des
Milchwirtschaftlichen Bildungszentrums



Rudolf Niehues

Telefon: 0441 97352-117

E-Mail: rudolf.niehues@lufa-nord-west.de



Magda Meyer

Telefon: 0441 97352-225

E-Mail: magda.meyer@lufa-nord-west.de

und unter

[www.lwk-niedersachsen.de/
milchtechnologie](http://www.lwk-niedersachsen.de/milchtechnologie)

oder

www.talente-gesucht.de

LUFA Nord-West
Milchwirtschaftliches Bildungszentrum
Ammerländer Heerstraße 115-117
26129 Oldenburg



MILCHTECHNOLOGE MILCHTECHNOLOGIN



Was macht ein/e Milchtechnologe*in?

Innerhalb der Ausbildung veredelst du nicht nur Milch zu Joghurt, sondern erfährst auch wie Käse, Quark, Konsummilch, Butter und vieles mehr produziert wird.



Im Arbeitsalltag lernst du...

- ... unterschiedliche Rezepturen und Vorgehensweisen zur Herstellung von Milchprodukten kennen.
- ... das Kontrollieren der Qualität der Milcherzeugnisse. Du prüfst die Rohmilch bei der Ankunft im Betrieb und führst Beurteilungen während und nach der Herstellung durch.
- ... verschiedene Prozessanlagen kennen und wie man diese beherrscht. Das sind z. B. Maschinen zum Bearbeiten von Milch oder Butterungs- oder Filtrationsanlagen zur Herstellung verschiedener Endprodukte.
- ... die Reinigung von Maschinen kennen und welche Mittel dafür eingesetzt werden, denn in der Lebensmittelbranche spielt Hygiene eine wichtige Rolle.



Wie läuft die Ausbildung ab?

Die Ausbildung dauert drei Jahre.

Durch das Zusammenspiel zwischen der Ausbildung in einer Molkerei und der Berufsschule wirst du umfassend ausgebildet. Ergänzend nimmst du ca. 4 Wochen pro Ausbildungsjahr an der Überbetrieblichen Ausbildung im Milchwirtschaftlichen Bildungszentrum in Oldenburg teil.

Der Berufsschulunterricht für Auszubildende aus den Bundesländern Niedersachsen, Bremen und Nordrhein-Westfalen findet in Blockform in Oldenburg statt. Für die Unterbringung und Verpflegung während dieser Zeit wird gesorgt.

Welche Voraussetzungen solltest du für die Ausbildung mitbringen?

- mindestens einen Hauptschulabschluss
- Zuverlässigkeit und Motivation
- technisches Verständnis
- einen möglichst guten Geruchs-, Geschmacks- und Sehsinn
- Teamgeist
- ... und dir muss Hygiene sehr wichtig sein.

Ausbildungsvergütung

Ca. 1.000 € pro Monat.

Genauere Angaben siehe QR-Code



Gehalt nach der Ausbildung

Wenn du die Ausbildung geschafft hast, kannst du dich auf dein erstes Gehalt freuen. Das liegt zu Beginn deiner Karriere bei etwa 2.800 Euro brutto – je nach Betrieb etwas darunter oder darüber. Mit Berufserfahrung oder Zuschlägen für Sonn- oder Feiertags- oder auch Nachtzuschlägen kannst du das Gehalt noch entsprechend steigern.

Auch eine Weiterbildung lohnt sich in der Regel finanziell!



Wie finde ich den passenden Ausbildungsbetrieb?

Anerkannte Ausbildungsbetriebe findest du auf www.talente-gesucht.de oder direkt über die Ausbildungsberater*innen der Landwirtschaftskammer (siehe Rückseite des Flyers).

Durch ein Praktikum erhältst du einen realistischen Einblick in den Arbeitsalltag.