



Was macht ein
Milchtechnologe oder eine
Milchtechnologin?



Hygiene beachten

Milchtechnologen bearbeiten und verarbeiten Milch in Molkereien und Käsereien zu Konsummilch, Butter, Joghurt, Quark, Käse und vieles mehr. Das Arbeitsgebiet umfasst verschiedene Verfahrenstechniken, wie Erhitzen, Kühlen, Mischen, Trennen, Trocknen und Abpacken. In vielen Fällen sind darüber hinaus biochemische und mikrobiologische Prozesse zu steuern und zu überwachen. Milchtechnologen führen zudem Qualitätskontrollen am Produkt durch und beachten Hygiene, Arbeits- und Umweltschutzvorschriften.



Ausbildung – so funktioniert's!

Persönlich mitzubringen sind...

- Interesse an Chemie, Physik, Mikrobiologie
- Handwerkliches und technisches Geschick
- Betriebswirtschaftliches Verständnis
- Guter Geruchs- und Geschmackssinn
- Gute Beobachtungsgabe
- Sorgfalt und Zuverlässigkeit
- Verantwortungsbewusstsein
- Teamfähigkeit

Zugangsbedingungen:

Idealerweise hast du die mittlere Reife oder einen höheren Bildungsabschluss

Dauer der Ausbildung:

3 Jahre im dualen System



...und die Entlohnung?

Die angemessene Bruttovergütung für Auszubildende in der Milchwirtschaft beträgt:

1. Ausbildungsjahr: 1.078 €
2. Ausbildungsjahr: 1.201 €
3. Ausbildungsjahr: 1.364 @

Zusätzlich gibt es noch tolle Angebote über Corporate Benefits



Einsatzorte in diesem Beruf

- Molkereien, Käsereien
- In der Nahrungs- und Genussmittelindustrie

Fortbildungsmöglichkeiten und Studium

- Molkereimeister/in
- Bachelor of Science (B.Sc.)
- Master of Science (MSc.)
- Fortbildung
- Studium





Du hast Fragen?

Melde dich gerne per Email: info@wiesehoff.com

Oder telefonisch: 02555 86 11 37

