

Milchtechnologe/-technologin

Berufstyp	Anerkannter Ausbildungsberuf
Ausbildungsart	Duale Ausbildung in Milch verarbeitenden Betrieben (geregelt durch Ausbildungsverordnung)
Ausbildungsdauer	3 Jahre
Lernorte	Ausbildungsbetrieb und Berufsschule (duale Ausbildung)



■ Was macht man in diesem Beruf?

Milchtechnologe und technologinnen stellen Milcherzeugnisse wie Trinkmilch, Joghurt, Butter, Käse oder Milchpulver her. Zunächst überprüfen sie Menge und Qualität der gelieferten Rohmilch und lagern sie. Vor der Weiterverarbeitung zentrifugieren sie die Milch, um diese zu reinigen und um den Rahm von der Magermilch zu trennen. Durch Zugeben von Rahm zur Magermilch stellen sie Milch mit definiertem Fettgehalt her. Diese homogenisieren sie.

Sie bedienen und überwachen Kühl, Butterungs und Käsereimaschinen. Während der Herstellungsprozesse kontrollieren sie laufend die Qualität sowohl der Milch als auch der Zwischen- und Endprodukte. Abschließend werden die Milcherzeugnisse maschinell hygienisch verpackt bzw. abgefüllt. Milchtechnologe und technologinnen bereiten Arbeitsprozesse vor, nehmen Maschinen und Anlagen in Betrieb, reinigen sie und rüsten sie um. Besonders sorgfältig achten sie darauf, dass alle Hygienevorschriften eingehalten werden.

■ Wo arbeitet man?

Beschäftigungsbetriebe:

Milchtechnologe und technologinnen finden Beschäftigung in erster Linie

- in Milch verarbeitenden Betrieben

Arbeitsorte:

Milchtechnologe und technologinnen arbeiten in erster Linie

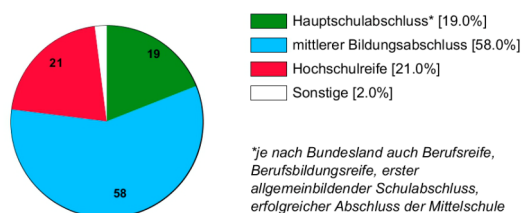
- in Produktions- und Abfüllhallen
- in Laborräumen

Darüber hinaus arbeiten sie ggf. auch in Kühl- und Lagerräumen und im Freien.

■ Welcher Schulabschluss wird erwartet?

Rechtlich ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben. In der Praxis stellen Betriebe überwiegend Auszubildende mit **mittlerem Bildungsabschluss** ein.

Ausbildungsanfänger/innen 2013 (in %)



■ Worauf kommt es an?

Anforderungen:

- Sorgfalt (z.B. beim Einhalten von Rezepturen, Temperaturen und Prozessschritten)
- Entscheidungsfähigkeit und Reaktionsgeschwindigkeit (z.B. schnelles Eingreifen bei schwerwiegenden Störungen von automatisierten Produktionsanlagen)
- Verantwortungsbewusstsein (z.B. Einhalten lebensmittelrechtlicher Vorschriften)
- Technisches Verständnis (z.B. beim Warten der Maschinen und Anlagen)

Schulfächer:

- Mathematik (z.B. für die Berechnung von Rohstoffeinsätzen und Mischungsverhältnissen)
- Chemie (z.B. für den Umgang mit Rohstoffen zur Herstellung von Molkereiprodukten)
- Werken/Technik (z.B. für das Warten und Prüfen von Maschinen)

■ Was verdient man in der Ausbildung?

Beispielhafte Ausbildungsvergütungen pro Monat:

- 1. Ausbildungsjahr: € 618 bis € 813
- 2. Ausbildungsjahr: € 674 bis € 938
- 3. Ausbildungsjahr: € 753 bis € 1.088

■ Weitere Informationen



Berufe – aktuell, umfassend, multimedial



Für Berufseinsteiger: Check deine Talente und finde den passenden Beruf – inkl. Bewerbungstraining



Bildung – Beruf – Arbeitsmarkt: Selbstinformation zu allen Themen an einem Ort



www.arbeitsagentur.de – Bei den **Dienststellen vor Ort** (Startseite) kann man z.B. einen Termin für ein Beratungsgespräch vereinbaren.

