

## Milchtechnologe/-technologin

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



### ■ Was macht man in diesem Beruf?

Milchtechnologe und -technologin 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 Käseemaschinen. 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 -technologin 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 -technologin finden Beschäftigung in erster Linie

- in Milch verarbeitenden Betrieben

#### Arbeitsorte:

Milchtechnologe und -technologin arbeiten in erster Linie

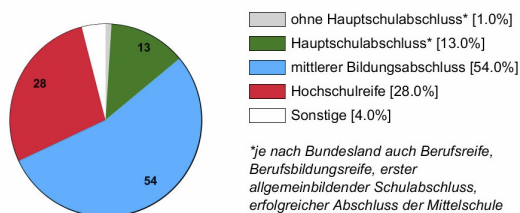
- in Produktions- und Abfüllhallen
- in Laborräumen

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 2019 (in %)



## ■ Worauf kommt es an?

### Anforderungen:

- Sorgfalt (z.B. beim Einhalten von Rezepturen, Temperaturen und Prozessschritten)
- Entscheidungsfähigkeit und Reaktionsgeschwindigkeit (z.B. schnelles Eingreifen bei Störungen an 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/Biologie (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 (je nach Bundesland unterschiedlich):

- 1. Ausbildungsjahr: € 551 bis € 1.069
- 2. Ausbildungsjahr: € 591 bis € 1.187
- 3. Ausbildungsjahr: € 649 bis € 1.330

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

