

## MILCHTECHNOLOGIE (M/W/D)

AUSBILDUNGSDAUER: **3 Jahre** 

Wie Rohmilch zu Trinkmilch, Jogurt, Butter, Käse oder Topfen wird, hat dich schon immer fasziniert? In deiner Lehre zum Milchtechnologen bzw. zur Milchtechnologin weihen wir dich in unsere Geheimnisse ein und verraten dir wichtige Tricks und Kniffe. Dabei lernst du alle Produktionsbereiche kennen, bevor du dich auf ein Gebiet spezialisierst.

### Das lernst Du:

- die Übernahme der Rohmilch und Weiterverarbeitung zu den verschiedensten Milchprodukten
- die Überwachung und Steuerung von Produktionsanlagen (Pasteuranlagen, Homogenisierungsanlagen, etc.)
- Abfüll- und Verpackungsanlagen zu bedienen
- Geruchs- und Geschmacksprüfung
- Proben zur Qualitätskontrolle von Rohmilch und fertigen Milchprodukten zu entnehmen
- chemische, physikalische und mikrobiologische Untersuchungen von Proben
- Richtlinien in Bezug auf Qualität, Hygiene, Sauberkeit und Ordnung einzuhalten

## LEBENSMITTELTECHNIK (M/W/D)

AUSBILDUNGSDAUER: **3,5 Jahre** 

Du hast Gusto auf eine Lehre mit Geschmack und hast hohe Qualitätsansprüche? Als Lebensmitteltechniker/-in wählst du Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffe für unsere Produktion aus, überprüfst deren Qualität und sorgst für ihre fachgerechte Lagerung. Außerdem sitzt du am Hebel, wenn es darum geht, unsere automatisierten Produktionsanlagen einzustellen, zu bedienen und zu überwachen.

### Das lernst Du:

- Lebensmittel unter Berücksichtigung der Vorschriften herzustellen und zu verarbeiten
- die Rüstung, Bedienung und Überwachung von Geräten, Apparaten und Produktionsanlagen
- Abfüll- und Verpackungsanlagen zu bedienen
- die Produktqualität zu überwachen und sicherzustellen, die Qualität zu sichern
- die Beurteilung, Auswahl, Vorbereitung, Aufbereitung und Lagerung von Roh- und Hilfsstoffen
- berufsspezifische Berechnungen durchzuführen
- technische Daten betreffend Arbeitsablauf zu erfassen und zu dokumentieren
- Arbeiten unter Berücksichtigung der einschlägigen Sicherheits- und Hygienevorschriften, Normen und Umweltstandards auszuführen

**1. LEHRJAHR: € 978,00,-**

**2. LEHRJAHR: € 1.257,50,-**

**3. LEHRJAHR: € 1.816,50,-**

Laut KV der gewerblichen Molkereien (brutto/Monat), Stand Nov. 2025

Die nächste Anpassung der Lehrlingsgehälter erfolgt Ende 2026. Die aktuellsten Informationen findest du jederzeit online auf [milch.com/lehre](http://milch.com/lehre)



*zukünftige  
Milchtechnologin*



*„An meinem Job gefallen mir die Entnahme von Proben und die Geschmacksprüfung am allermeisten!“  
LENA*

