

CORONAVIRUS
INFO-SERVICE FÜR **BETRIEBE**



Nahrungs- und Genussmittelgewerbe

Lehrberuf Lebensmitteltechnik, Milchtechnologie

Videos zum Berufsbild

Starte deine Lehre – Werde LebensmitteltechnikerInn

Lebensmitteltechnik-Fachkräfte sind in der Lebensmittelproduktion und -kontrolle tätig. Sie sind an der Herstellung aller Arten von Lebensmitteln beteiligt, wählen die Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffe zur Erzeugung aus (z. B. Fleisch, Gemüse, Gewürze, Zucker, Aromen) und kontrollieren und prüfen die Qualität von Lebensmitteln.

Starte deine Lehre – Werde MilchtechnologInn

Milchtechnologie-Fachkräfte verarbeiten Frischmilch zu Milchprodukten (z. B. Molkereigetränke, Butter- und Sauermilch, Topfen, Joghurt) und verschiedenen Käsesorten. Meistens sind sie für bestimmte Aufgabenbereiche spezialisiert wie z. B. die Milchannahme, Pasteurisierung oder Käseerei. MilchtechnologInnen kontrollieren auch die Qualität der Milch sowie der Endprodukte. Sie arbeiten in Molkereien und Käseereien.

© .

Stand: 21.10.2020