Webinar: Info-Veranstaltung Facharbeiter:in Molkerei- und Käsewirtschaft Online

Beim Vorbereitungslehrgang erwartet Sie eine fundierte theoretische und praktische Ausbildung in den Fachbereichen Milchproduktion, Milchverarbeitung inkl. Käseproduktion, milchwirtschaftliche Mikrobiologie und Hygiene, Werkstoff und Maschinenkunde und agrarische Basiskompetenzen. Diese Ausbildungsform umfasst 300 Stunden, wovon ca. 40 Stunden auf Blended Learning Einheiten (Selbststudium) entfallen. Abschluss ist die Facharbeiter:innenprüfung im Beruf Molkerei- & Käsereiwirtschaft. Der Abschluss dient als Grundqualifikation bei landwirtschaftlichen Förderungen und ermöglicht den Antritt zur gewerbliche Lehrabschlussprüfung des/der Milchtechnolog:in.

Der Lehrgang umfasst auch Zertifikate, wie den/die TGD-Arzneimittelanwender:in und den EU-Befähigungsnachweis für Tiertransporte.

Anrechnung: Für vorhandene gleich- oder höherwertige Berufsausbil-dungen besteht die Möglichkeit zu Anrechnungen.

© 2026 - lfi.at

Information

Kursdauer:	2 Einheiten
Kursbeitrag:	Bildungsförderung LE 14-20
Fachbereich:	Beruf und Ausbildung

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at