
Vorbereitungslehrgang zur Facharbeiter:innenprüfung Molkerei- und Käsereiwirtschaft

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 360 Stunden, wovon ca. 30 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 berechtigt zum Antritt für die 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 Berufsausbildungen besteht die Möglichkeit zu Anrechnungen.

Für eine vollständige Anmeldung zum Vorbereitungslehrgang senden Sie bitte zusätzlich zur digitalen Anmeldung folgende Dateien an lfa@lk-noe.at

[Formular Praxisbestätigung](#) & [Formular Antrag auf Prüfungszulassung](#)

Information

Kursdauer:	300 Einheiten
Kursbeitrag:	1.350,00 € Teilnahmebeitrag LFA gefördert 2.500,00 € Teilnahmebeitrag LFA ungefordert Bildungsförderung LE 23-27

Fachbereich: Beruf und Ausbildung

Zielgruppe: Betriebsführer:innen und zukünftige
Hofübernehmer:innen, die sich auf
Milchverarbeitung und Käseproduktion
spezialisieren.

Verfügbare Termine

01.10.2025 08:00, Wieselburg an der Erlauf

Ort	Wieselburg an der Erlauf
Beginn	01.10.2025 08:00
Ende	30.04.2026 00:00
Örtlichkeit	LMTZ Lebensmitteltechnologisches Zentrum, Weinzierl 1, 3250 Wieselburg an der Erlauf
Information	Julia Schölnhammer, Tel 05 0259 26405, julia.schoelnhammer@lk-noe.at
Kursnummer	3-0087192
Veranstalter	Lehrlings- und Fachausbildungsstelle bei der NÖ Landes-Landwirtschaftskammer