

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 für landwirtschaftliche Förderungen.

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.

Nähere Informationen und die Termine befinden sich am Flyer.

Anmeldung:

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

Formular Praxisbestätigung & Formular Antrag auf Prüfungszulassung

Der Lehrgang wird in Kooperation mit dem VHM (=Verband handwerklicher Milchverarbeiter) durchgeführt.

Flyer Vorbereitungslehrgang zur Facharbeiter:innenprüfung Molkerei- & Käsereiwirtschaft 2025-26

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 07.12.2025





Information Verfügbare Termine

Kursdauer:	300 Einheiten
Kursbeitrag:	1.800,00 € Teilnahmebeitrag LFA gefördert
	Bildungsförderung LE 23-27
Fachbereich:	Beruf und Ausbildung
Zielgruppe:	Betriebsführer:innen und zukünftige
	Hofübernehmer:innen, die sich auf
	Milchverarbeitung und Käseproduktion
	spezialisieren.

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 07.12.2025