
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 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 lfa@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- und Käsewirtschaft 2026-27](#)

Information

Kursdauer:	360 Einheiten
Kursbeitrag:	2.000,00 € Teilnahmebeitrag LFA gefördert Bildungsförderung LE 23-27 Poolprojekte
Fachbereich:	Beruf und Ausbildung
Zielgruppe:	Betriebsführer:innen und zukünftige Hofübernehmer:innen, die sich auf Milchverarbeitung und Käseproduktion spezialisieren.

Verfügbare Termine

18.09.2026 08:15,

Beginn	18.09.2026 08:15
Ende	17.03.2027 16:30
Information	Karin Kern, Tel 05 0259 26405, karin.kern@lk-noe.at
Kursnummer	3-0094514
Veranstalter	Lehrlings- und Fachausbildungsstelle bei der NÖ Landes-Landwirtschaftskammer