

## Vorbereitungslehrgang zur Facharbeiter:innenprüfung Molkerei- und Käsereiwirtschaft

Beim Vorbereitungslehrgang erwarten 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](mailto: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](#)

## Information

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

## Verfügbare Termine