Webinar: Info-Veranstaltung Facharbeiter:in Molkerei- und Käsereiwirtschaft

Nähere Informationen zum Infoabend:

Der Online Infoabend informiert über den konkreten Ablauf inklusive Inhalte des Vorbereitungslehrganges. Es werden mögliche Anrechnungen und Zusatzqualifikationen besprochen, sowie die abschließende Facharbeiter:innenprüfung. Sie haben die auch die Möglichkeit offene Fragen zu klären.

Nähere Informationen zum Vorbereitungslehrgang Molkerei- & 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.

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

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

© 2025 - lfi.at

Information

Kursdauer:	2 Einheiten
Kursbeitrag:	Bildungsförderung LE 23-27
Fachbereich:	Beruf und Ausbildung

Verfügbare Termine