

## 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.

---

### Information

<b>Kursdauer:</b>	2 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	Teilnahmebeitrag kostenlos Bildungsförderung LE 23-27 Poolprojekte
<b>Fachbereich:</b>	Beruf und Ausbildung

### Verfügbare Termine

#### 21.05.2026 19:00, Online Seminarraum

Ort	Online Seminarraum
Beginn	21.05.2026 19:00
Ende	21.05.2026 21:00
Örtlichkeit	zu Hause am PC, Online Seminarraum
Information	Lehrlings- und Fachausbildungsstelle bei der NÖ Landes-Landwirtschaftskammer, Tel 05 0259 26400, lfa@lk-noe.at
Kursnummer	3-0094516
Veranstalter	LFI Niederösterreich