


AUSBILDUNG · AUS ROHMILCH WIRD KÄSE, JOGHURT UND BUTTER

Milchtechnologe/in

Käse, Joghurt und Butter: Hast du dich schon mal gefragt, wie sie aus der Milch entstehen? In der Ausbildung zum/zur Milchtechnologe/in lernst du genau das. Du arbeitest in der Lebensmittelindustrie und verarbeitest Rohmilch zu leckeren Produkten. Du steuerst Anlagen, die große Mengen herstellen. Du kontrollierst Qualität und Hygiene. Manchmal entwickelst du sogar neue Rezepte. Hier erfährst du, was du als Milchtechnologe/in machst, wie die Ausbildung abläuft, was du mitbringen solltest und welche Wege dir danach offenstehen.


3 Jahre

Dauer


**dual,
Landwirtschaft**
Ausbildung

**1.248 € bis 1.455
€**
1. Jahr

keine Vorgabe
Schulabschluss

B2
Deutsch empfohlen

PASST DAS ZU MIR?
Mit welchem Abschluss starten andere?

So verteilen sich zuletzt die neuen Azubis.

Erster Schulabschluss (ESA)		14 %
Mittlerer Schulabschluss (MSA)		57 %
Abitur / Fachabitur		20 %

Wie gut muss mein Deutsch sein?
B2

Damit kommst du gut durch Berufsschule und Prüfung.

DER BERUF IM WANDEL DER ZEIT
Wie hieß der Beruf früher?

Du hörst im Betrieb noch einen älteren Namen? Gemeint ist meist dieser Beruf. Bis 2010 hieß er Molkereifachmann/frau.

ab 1949 bis 2010

Molkereifachmann/frau

Berufsnamen seit Gründung der Bundesrepublik 1949.

seit 2010
Milchtechnologe/in
Was macht ein/e Milchtechnologe/in?

Du bist Fachkraft in der Lebensmittelindustrie und hast dich auf Milchprodukte spezialisiert. Du stellst Käse, Joghurt, Butter und vieles mehr her. Das sind deine wichtigsten Aufgaben:

Welche Aufgaben hast du im Arbeitsalltag?

Produktion

Du sorgst dafür, dass Milchprodukte in großen Mengen entstehen. Dabei geht es um Mischen, Pasteurisieren, Fermentieren und weitere Schritte der Milchveredelung.

Rezeptentwicklung

Du kannst neue Produkte und Rezepte mitentwickeln.

Qualitätskontrolle

Du überwachst den Produktionsprozess. So erfüllen die Produkte die Qualitätsstandards der Lebensmittelindustrie.

Hygiene und Sicherheit

Du hältst die Hygiene- und Sicherheitsstandards ein.

Warum ist der Beruf so wichtig?

Milchprodukte gehören für viele Menschen zum Alltag. Als Milchtechnologe/in bist du direkt an ihrer Herstellung beteiligt. Du produzierst verschiedene Käsesorten, Joghurts und Milchgetränke. So sorgst du für schmackhafte und sichere Lebensmittel. Wenn du Käse liebst, bist du hier richtig.

Wie läuft die Ausbildung zum/zur Milchtechnologe/in ab?

Wie lange dauert die Ausbildung?

Die Ausbildung dauert drei Jahre. Du lernst in einem Molkereibetrieb und an einer Fachschule oder Berufsfachschule.

Was lernst du in Betrieb und Berufsschule?

Das lernst du unter anderem:

Milchverarbeitung

Du reinigst Rohmilch von groben Verunreinigungen und pasteurisierst sie durch Erhitzen. Daraus entstehen Joghurt, Käse, Butter oder Milcpulver.

Hygiene und Arbeitssicherheit

Du hältst die Hygienevorschriften ein. Weil du mit heißer Milch und Molke arbeitest, lernst du die Regeln zur Arbeitssicherheit.

Qualitätssicherung

Milch verdirbt leicht. Deshalb machst du laufend Qualitätskontrollen und dokumentierst sie.

Logistik und Lagerhaltung

Du nimmst neue Rohmilch an und lagerst sie. Nach der Herstellung kümmerst du dich um den Transport der Produkte.

Welche Voraussetzungen brauchst du als Milchtechnologe/in?

Was solltest du mitbringen?

- empfohlen: MSA/Realschulabschluss
- Interesse an Lebensmitteln und Technik
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene
- eine sorgfältige Arbeitsweise
- Teamfähigkeit und Zuverlässigkeit
- im Idealfall keine Laktoseintoleranz

Was verdienst du in der Ausbildung?

Wie viel verdienst du in jedem Ausbildungsjahr?

AUSBILDUNGSJAHR	PRO MONAT (BRUTTO)
1. Ausbildungsjahr	1.248 € bis 1.455 €
2. Ausbildungsjahr	1.371 € bis 1.603 €
3. Ausbildungsjahr	1.531 € bis 1.781 €

Je nach Bundesland, Branche und Tarif unterschiedlich.

Passt die Ausbildung zum/zur Milchtechnologe/in zu dir?

Käse, Joghurt und Quark gehören für dich einfach dazu? Dann lohnt sich ein genauer Blick. Das spricht für die Ausbildung:

Deine Lieblingsprodukte

Du arbeitest täglich mit Milchprodukten.

Verantwortung

Du sorgst dafür, dass Lebensmittel sicher und in hoher Qualität entstehen.

Neues schaffen

Du wirkst an neuen Käsesorten und Joghurtvarianten mit.

Probieren gehört dazu

Bei Geschmacksanalysen kostest du deine Produkte.



VOM HOBBY ZUM BERUF

Welche Hobbys passen zur Ausbildung als Milchtechnologe/in?

Was du als Milchtechnologe/in jeden Tag machst, kennst du vielleicht schon aus deiner Freizeit. Wer Joghurt selbst ansetzt, neue Rezepte für Shakes erfindet und dabei auf Sauberkeit achtet, zeigt Molkereien Interesse an Lebensmitteln und Sorgfalt. Wer in den Ferien auf einem Bauernhof hilft oder in der Jugendfeuerwehr mitmacht, beweist Zuverlässigkeit und Teamgeist. Wenn dich die Qualitätskontrolle im Labor reizt, schau dir **Milchwirtschaftliche/r Laborant/in** an. Für Lebensmittel aller Art passt **Fachkraft Lebensmitteltechnik**.

AUS DIESEM BERUFSPROFIL ABGELEITET

Passt gut, wenn du gern ...

- ✓ Joghurt oder Frischkäse selbst ansetzt **Neugier**
- ✓ neue Rezepte für Shakes oder Desserts erfindest **Kreativität**
- ✓ in der Küche auf Sauberkeit und Hygiene achtest **Hygienebewusstsein**
- ✓ in den Ferien auf einem Bauernhof hilfst **Zuverlässigkeit**
- ✓ in der Jugendfeuerwehr Übungen mitmachst **Teamgeist**

Im Kästchen: Das lesen Ausbildungsbetriebe daraus, wenn das Hobby in deiner Bewerbung steht.

Wo findest du Ausbildungsbetriebe in deiner Nähe?

WIE HÄUFIG?

rund 80

Betriebe bilden aus

Platz 141 von 340 Berufen.

PLAN B IM SELBEN BETRIEB

Jeder 2. Betrieb

bildet auch Milchwirtschaftliche/r Laborant/in aus.

Jeder 3. bildet auch Mechatroniker/in aus.

WO?

Bayern		30
Baden-Württemberg		10
Niedersachsen		10

Die meisten Betriebe: Landkreis Ravensburg, Landkreis Ostallgäu, Kreis Borken

UM DIE ECKE

Wer bildet bei dir aus?



Scannen und Ausbildungsbetriebe in deiner Nähe finden.

Welche Karriere ist nach der Ausbildung möglich?

Nach der Ausbildung hast du verschiedene Möglichkeiten. Hier kannst du arbeiten:

- in Molkereien
- in Unternehmen der Lebensmittelproduktion
- in Laboren

Welche Weiterbildungen gibt es?

So kannst du dich weiterentwickeln:

- Molkereimeister/in: Du strebst den Meistertitel an.
- Staatlich geprüfte/r Wirtschaftler/in für Milchwirtschaft und Molkereiwesen: für Aufgaben in Organisation und Führung
- Techniker/in für Milchwirtschaft und Molkereiwesen: für technische Fach- und Führungsaufgaben

KURZ GESAGT

Fazit: Leckeres aus Milch

Als Milchtechnologe/in stellst du hochwertige Milchprodukte her. Mit deinem Fachwissen sorgst du für schmackhafte und sichere Lebensmittel. Die Ausbildung dauert drei Jahre. Du lernst im Molkereibetrieb und an einer Fach- oder Berufsfachschule.

Käsefan? Finde auf dein-ausbildungsplatz.de einen Ausbildungsbetrieb in deiner Nähe.

Mehr Ausbildungsberufe aus diesem Bereich findest du unter Landwirtschaft.



Heiko Wohlgemuth

Gründer von karrieremag.de

„Kein Ausbildungsplatz in Deutschland soll unbesetzt bleiben.“



Betriebe in deiner Nähe

Ausbildungsbetriebe direkt um die Ecke finden.

dein-ausbildungsplatz.de



Das ganze Profil online

Mit verwandten Berufen und Bewerbungstipps.

karrieremag.de

Stand: 12.10.2026 · Quellen: dein-ausbildungsplatz.de, BERUFENET der Bundesagentur für Arbeit, Tarifinformationen von Bund und Ländern (u. a. BMAS, WSI-Tarifarchiv). Inhalte: karrieremag.de