

Persönlich mitzubringen sind...

- Interesse an Physik und Biologie
 - Interesse an Lebensmitteln
 - technisches Verständnis
 - Sorgfalt und Zuverlässigkeit
 - hygienisches Verständnis
 - Konzentrationsvermögen
 - Verantwortungsbewusstsein und Zuverlässigkeit
 - sicherer Umgang mit Zahlen
 - Teamfähigkeit
-
- ein guter mittlerer Schulabschluss

Bewerbung

Wenn Sie Ihre berufliche Laufbahn bei der **MLUA Oranienburg** starten wollen, dann senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (Anschreiben, Lebenslauf mit Lichtbild, die drei letzten Schulzeugnisse sowie Praktikumsnachweise).

Kontakt

Milchwirtschaftliche Lehr- und
Untersuchungsanstalt Oranienburg
e.V., Sachsenhausener Straße 7b

16515 Oranienburg

Tel.: (03301) 63 10

Fax: (03301) 70 21 64

E-Mail: info@mlua.de

Direktor: Herr Behr



Ausbildungsberuf

Milchtechnologe/in



Was macht ein Milchtechnologe/in?

Milch verarbeiten

Milch, Butter, Joghurt, Quark, Käse und Speiseeis gehören zu unseren Grundnahrungsmitteln und können vielfältig produziert werden.

Die Aufgabe eines Milchtechnologen ist es, eben diese Produkte mit einem hohen Maß für Qualität und Hygiene herzustellen.

In der Ausbildung erwerben Sie u.a. Wissen und Fertigkeiten über

- Qualität und Verarbeitung des Rohstoffes Milch
- Herstellungsverfahren für die einzelnen Produkte
- moderne Einsatzgebiete von veredelter Milch
- die Anwendung fachbezogener Rechtsvorschriften und Hygienestandards
- Steuerung und Überwachung von Produktionsprozessen

Ablauf der Ausbildung

Die 3-jährige Ausbildungszeit beinhaltet:

- die praktische Ausbildung in der Lehrmolkerei Oranienburg
- den Unterricht an der Berufsschule Georg-Mendheim-Oberstufenzentrum Oranienburg (13 Wochen/ Ausbildungsjahr)

Eine Verkürzung der Ausbildung auf 2 Jahre ist nach einer bereits abgeschlossener Berufsausbildung, einem Fachabitur oder einem allgemeinen Abitur als schulische Vorbildung möglich.

Ausbildungsvergütung?

Die Vergütung erfolgt nach dem Tarifvertrag TVA-L BBiG mit Staffelungen vom 1. bis 3. Lehrjahr.

Wo arbeitet man?

Arbeitsorte:

- In der Produktion von der Milchannahme bis zur Verpackung

Einsatzorte nach der Ausbildung:

- in Molkereien
- in der Nahrungs- und Genussmittelindustrie
- in Pharmaunternehmen
- in der Lebensmittelüberwachung
- im Brauereiwesen

Perspektiven nach der Ausbildung?

Fort- und Weiterbildung zum:

- Molkereimeister/in
- Molkereitechniker/in
- Bachelor of Science (B.Sc.) – Master of Science (MSc.)