



Molkereimeister(in)

Inhalt der Vorbereitung

1. Produktions- und Verfahrenstechnik
2. Betriebs- und Unternehmensführung
3. Berufsausbildung & Mitarbeiterführung

Prüfungen

- 1 praxisbezogene Aufgabe,
1 schriftliche Prüfung
- 1 betriebsbezogene Situationsaufgabe,
1 schriftliche Prüfung
- 1 schriftliche Prüfung,
1 praktische Prüfung
(Durchführung einer Ausbildungseinheit
einschließlich eines Prüfungsgesprächs)

Zugangsvoraussetzungen

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Molkereifachmann/frau
- mind. drei Jahre Berufspraxis im Molkereifach
- Teilnahme am Meistervorbereitungslehrgang