

Bezeichnung der Beruflichen Qualifikation	ALMSENNER/ ALMSENNERIN
Beschreibung der Beruflichen Qualifikation	Der Almsenner/ die Almsennerin bewerkstelligt die Milchverarbeitung auf den Almen und achtet dabei auf die Rückverfolgbarkeit, Qualität und Sicherheit der Produkte. Er/sie produziert Almkäse und -butter mit Eigenschaften, Geschmacksrichtungen und Aromen, die für das Produktionsgebiet (bestimmte Almen, Täler und Berge) und seine Traditionen typisch sind und diese widerspiegeln.
NQR/EQR- Niveau der Beruflichen Qualifikation	3
Referenzierung CP/ISTAT	6.5.1.5.0 – Handwerker und spezialisierte Fachkräfte für die handwerkliche Käseherstellung
Referenzierung ATECO/ISTAT	10.51.10 Sterilisierung der Milch 10.51.20 Herstellung von Milchprodukten
Berufs- und Wirtschaftsbereich der Beruflichen Qualifikation verknüpft mit dem „Atlas der Arbeit und der Qualifikationen“	Lebensmittelproduktionen
Tätigkeitsbereiche/berufliche Tätigkeiten	KOMPETENZEN
ADA.02.03.02 Herstellung von Frisch- und Weichkäse <ul style="list-style-type: none"> - Organoleptische Qualitätskontrolle von Rohstoffen - Durchführung der Milchfiltration und -reinigung - Steuerung des Pasteurisierungsprozesses und kontrollierte Temperaturabsenkung zur Steuerung der Milchsäurebildung - Durchführung der Käsebruchbehandlung bei kontrollierter Temperatur - Bewertung des Wassergehaltes im Bruch und Erkennen des optimalen Abfüllzeitpunktes - Durchführung der Molkesammlung für die nachfolgende Produktion - Salzen des Käses im Detail: <ul style="list-style-type: none"> - Probenahme und Qualitätsanalyse der Milch - Bruchschneiden mit der Käseharfe und Abfüllen des Bruchs - Formen des Käsebruchs - Pressen des Bruchs 	Almkäse mit Eigenschaften, Geschmack und Aromen herstellen, welche das Produktionsgebiet (bestimmte Weiden, Täler und Berge) und dessen Tradition darstellen und widerspiegeln.
	Die Verarbeitung von Almmilch gestalten, um die Rückverfolgbarkeit und die Qualität und Sicherheit der Produkte zu gewährleisten.

ADA.02.03.03

Herstellung von gereiftem Käse

- Organoleptische Qualitätskontrolle von Rohstoffen
- Milchfiltration und -reinigung mit Prüfung des Säuregehalts
- Steuerung der Käsekessel in den Phasen der Milchverarbeitung
- Steuerung der Abtropfphase des Käsebruchs, der in spezielle Formen („fascera“) gegeben wird
- Kennzeichnung des zur Reifung bestimmten Erzeugnisses zur Rückverfolgung seines Ursprungs, wie rechtlich vorgesehen
- Salzen des Käses entsprechend vorgesehener Reifung (kurz, mittel, lang) und Käsegewicht
- Steuerung der Reifungsbedingungen und der Reifezeit
- Chemische und sensorische Bewertung des Reifegrades

ADA.02.03.04

Herstellung von Rahm und Butter

- Herstellung von süßem Rahm aus der Zentrifuge und saurem Rahm aus der Aufrahmung
- Durchführung des Stabilisierungsprozesses durch Mischung von Rahm aus verschiedenen Milchquellen
- Durchführung der Pasteurisierung und Kühlung des Rahms
- Durchführung der Beimpfung mit ausgewählten Milchsäurebakterien
- Überwachung der Reifephase
- Durchführung der Phasen des Butterns, Waschens und Knetens der kalten Butter

Voraussetzung für den Zugang zum Dienst zur Feststellung, Validierung und Zertifizierung der Kompetenzen

Zwei Almsaisonen als Almsenner/Almsennerin.

KOMPETENZ NR. 1

Almkäse mit Eigenschaften, Geschmack und Aromen herstellen, welche das Produktionsgebiet (bestimmte Weiden, Täler und Berge) und dessen Tradition darstellen und widerspiegeln.

NQR/EQR-Niveau 3

FERTIGKEITEN	KENNTNISSE
<ul style="list-style-type: none"> - Techniken zur Entnahme von Milchproben anwenden und Qualitätsanalysen (chemische, mikrobiologische und organoleptische) durchführen - Techniken zur Kontrolle der Milchtemperatur anwenden - Techniken zur Milchfiltration anwenden - Verfahren zur Wärmebehandlung der Milch anwenden - Für jede Herstellungsart entsprechende Starterkulturen dosieren und zuführen - Zur Milchgerinnung die verschiedenen Arten von Lab (tierisches oder pflanzliches) in Bezug auf die Käsesorte dosieren - Verfahren zur Überwachung der Milchsäuerung und der Milchgerinnung anwenden - Kriterien und Techniken zur Einstellung des Fettgehalts im Käse (Zentrifugieren oder Aufrahmen) anwenden - Handwerkliche Verfahren und Techniken der Käsebruchgewinnung mit der Käseharfe anwenden - Verfahren und Techniken zur händischen oder mechanischen Formgebung der Käsemasse in Bezug auf den zu produzierenden Käse anwenden - Bruch-Pressstechniken anwenden - Verschiedene Modalitäten zur Kennzeichnung des Produktes (Ursprung, Charge, Herstellungsdatum) anwenden - Techniken des Salzens entsprechend der vorgesehenen Reifung (kurz, mittel, lang) und der Größe des Käses anwenden - Kriterien für das Salzen der Laibe durch Bestreuen gemäß angestrebtem Standard des Endprodukts anwenden - Kriterien für das Salzen der Laibe durch Eintauchen in die Salzlake nach entsprechenden Vorgaben anwenden - Kriterien, Verfahren und Kontrollpläne der Reifung anwenden - Techniken des Bürstens und Waschens des Käses während der Reifung anwenden - Techniken zum Entrahmen und Pasteurisieren von Rahm anwenden - Verfahren zur Vorbereitung des Butterungsrahms (Kühlen und Kristallisieren) anwenden - Techniken für das Hinzufügen entsprechender säuernder Mikroorganismen (Milchsäurebakterien) zum Rahm bei der Butterherstellung anwenden 	<ul style="list-style-type: none"> - Phasen und Techniken zur Herstellung des Käsebruchs - Phasen und Techniken der Butterherstellung - Phasen und Techniken der handwerklichen Herstellung von Käse - Milchsäurebakterien und Lab - Kennzeichnung: Techniken und rechtliche Aspekte - Methoden und Techniken zur Entnahme von Milchproben - Vorschriften für die Milch- und Käseproduktion - HACCP-Protokolle - Protokolle für organoleptische, chemische und mikrobiologische Analysen - Physikalisch chemische und mikrobiologische Reaktionen im Zusammenhang mit der Herstellung von Käseprodukten - Eigene Rezeptsammlungen für die Käse- und Almbutterherstellung - Manuell und mechanisch verwendbare Werkzeuge für die Formgebung - Werkzeuge zum Schneiden der Gallerte/des Bruchs (Käseharfe) und zum Abfüllen des Bruchs - Techniken und Werkzeuge zur Temperaturmessung von Proben - Handwerkliche Abfülltechniken und -verfahren - Handwerkliche Pressstechniken und -verfahren - Techniken und Verfahren des Salzens - Traditionelle, handwerkliche Butterungstechniken und -verfahren - Handwerkliche Techniken und Verfahren zur Herstellung des Käsebruchs - Techniken und Verfahren zur Pasteurisierung, bakteriellen Reifung des Rahmes - Technologien: mechanische Zentrifugen, Geräte für die Pasteurisierung, Kessel für die Käseherstellung, Butterfässer - Modalitäten der Kennzeichnung von Produkten

<ul style="list-style-type: none">- Im Butterungsprozess Kriterien und Verfahren ausgehend von der Temperatur, Rahmkonsistenz und Butterdichte anwenden	
---	--

KOMPETENZ NR. 2

Die Verarbeitung von Almmilch gestalten, um die Rückverfolgbarkeit und die Qualität und Sicherheit der Produkte zu gewährleisten.

NQR/EQR-Niveau 3

FERTIGKEITEN	KENNTNISSE
<ul style="list-style-type: none">- Methoden des Melkens von Hand und/oder mit der Maschine anwenden- Kriterien, Produkte und Geräte für die Euterhygiene und -pflege anwenden- Methoden und Geräte für die Milchkühlung anwenden- Hygiene von Melkanlagen und -geräten sicherstellen- Kriterien für die organoleptische Analyse von Rohmilch anwenden- Kriterien, Regeln und Techniken für die Lagerung von Rohmilch anwenden- Mit Labors für Milchprüfung zusammenarbeiten- Ergebnisse der Milchanalyse verstehen und die erforderlichen Maßnahmen umsetzen- Sich mit den Almsennern austauschen, um alle erforderlichen Maßnahmen zur Sicherung der Rohmilchqualität zu treffen- Protokolle für die Lebensmittelsicherheit bei der Milchverarbeitung und Käseproduktion anwenden- Rechtsvorschriften und Kriterien zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit in der Milchverarbeitung und Käseproduktion anwenden- Protokolle für die Reinigung, Hygiene und Desinfektion der Produktionsgeräte und -anlagen in der Milchverarbeitung und Käseproduktion anwenden- Protokolle für die Entsorgung von Produktionsabfällen (fest oder flüssig) anwenden- Dokumentationsvorlagen betreffend die Herstellung, Lagerung und Konservierung von Produkten verwenden- Protokolle zur Überwachung von Aspekten der Hygiene und Lebensmittelsicherheit der Almhütte sowie des Produktions- und Lagerbereichs anwenden- Variierende Arbeitsweisen entsprechend den unterschiedlichen Situationen anwenden, um die Typizität und die handwerkliche Qualität der Produkte zu gewährleisten- Die Almführung nach Kriterien durchführen, die die territoriale Identität des Ortes, die Traditionen, die Typizität der Produktionen in Verbindung mit den Merkmalen der Siedlungsalmen zur Geltung bringen	<ul style="list-style-type: none">- Elemente der Morphologie der Tiere- Produkte und Geräte zur Melkhygiene- Melkmethoden- Methoden zur Sicherung der Milchqualität- Ansätze und Kriterien für die organoleptische Analyse- Ansätze der Tierhaltung auf Almen- Protokolle zur Lebensmittelsicherheit bei der Verarbeitung und Produktion von Milch- und Käseprodukten- Vorschriften und Kriterien für die Rückverfolgbarkeit von Milch- und Käseprodukten- Verfahren zum Reinigen, Hygienisieren und Desinfizieren- Verfahren zur Entsorgung von Produktions- und Waschabwässern- Weide und Alm als integrative Teile von Zucht/Tierhaltung und Produktion: Merkmale und Zusammenhänge- Kräuter und Gräser als Grundlage für das Futter