



Ausbildungsplatz

Milchtechnologe (m/w) mit 3-jähriger Lehrzeit

Profitiere bei Deiner qualifizierten, dreijährigen Ausbildung vom Wissen, Können und den Erfahrungen unserer Ausbilder und Käsemeister.

Mit dem anerkannten Ausbildungsberuf "Milchtechnologe /-in" mit 3-jähriger Lehrzeit bist Du in einem Milch verarbeitenden Betrieb tätig. Deine vielfältigen Arbeitsgebiete reichen von der Annahme der Rohmilch bis hin zur Abfüllung bzw. der Verpackung des fertigen Endprodukts. Das Vorbereiten der Milch für die Weiterverarbeitung gehört ebenso zu Deinen Tätigkeiten wie die Bedienung und Überwachung von modernen Erhitzungs- und Käsereianlagen.

Darüber hinaus kontrollierst Du während des Herstellungsprozesses laufend die Qualität der Produkte. Mithilfe von meist computergesteuerten Produktionsanlagen sorgst Du für ihre hygienische Abfüllung bzw. Verpackung. Auf die Hygienevorschriften zu achten, ist in diesem Beruf besonders wichtig.

Wir bieten eine Ausbildungsstelle im Beruf Milchtechnologe/in zum jeweiligen Schuljahresbeginn.

Anforderungen

- körperlich belastbar
- naturwissenschaftliches Interesse
- technisches Verständnis
- ausgeprägtes Hygienebewusstsein
- gute Noten besonders in den naturwissenschaftlichen Fächern
- Zensuredurchschnitt < 3,0
- Schulabschluss: Haupt- oder Realschulabschluss, Abitur

Deine Bewerbung richtest Du bitte an:

Käsemanufaktur Falkenhain GmbH
Karl-Marx-Str. 90
D-04808 Lossatal OT Falkenhain
E-Mail: bewerbung@kaese-falkenhain.de