

Auszubildenden zum Milchtechnologe (m/w/d)

Beschreibung

Allgemeines zur Ausbildung:

Als Milchtechnologe (m/w/d) übernehmen Sie eine zentrale Rolle bei der Käseherstellung.

Hier wird frische Milch aus der Region zu Käsespezialitäten wie Grill- und Pfannenkäse, Weichkäse sowie Pasta Filata Käse verarbeitet.

Während der Ausbildung lernen Sie sämtliche Bereiche der Milchverarbeitung kennen und übernehmen kontinuierlich mehr Verantwortung. Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, sich in unserem Unternehmen weiterzuentwickeln und so Karriere zu machen.

Die Ausbildung findet in Kombination von überbetrieblicher Ausbildung und Blockunterricht

an der LAZBW, dem Beruflichen Schulzentrum Wangen im Allgäu statt.

Zuständigkeiten / Hauptaufgaben

Ausbildungsdauer:

3 Jahre (mit der Möglichkeit zur Verkürzung auf 2 Jahre).

Qualifikationen / Anforderungen

Ihr Profil:

Qualifizierter Hauptschulabschluss oder mittlere Reife. Sie interessieren sich für Mathematik und Naturwissenschaften. Technische Anlagen begeistern Sie und Sie beschäftigen sich gerne mit Computern. Darüber hinaus sind Sie engagiert, wissbegierig und haben Lust darauf, Verantwortung zu übernehmen.

Leistungen der Anstellung

Das bieten wir:

Spaß an der Arbeit. Einen abwechslungsreichen Ausbildungsplatz in einem spannenden Beruf, der Sie fördert und fordert. Ein freundliches Arbeitsklima mit hilfsbereiten Kollegen, die sich um Sie kümmern. Wenn Sie etwas bewegen wollen, stehen Ihnen in unserem Unternehmen alle Türen offen. Dazu gibt es viele Extras wie Urlaubs- und Weihnachtsgeld.

Kontakte

Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann bewerben Sie sich mit einem aussagekräftigen Anschreiben, Lebenslauf und Zeugnissen, ausschließlich online.

Für Rückfragen wenden Sie sich bitte an Herrn Reinthaler:

Telefon: 07951/9371-240

Email: bewerbung@milchwerk-crailsheim.de

Adresse: Milchwerk Crailsheim Dinkelsbühl eG

Hardtstraße 15

74564 Crailsheim

Arbeitgeber

Milchwerk Crailsheim-Dinkelsbühl eG

Veröffentlichungsdatum

25. Dezember 2024