

AUSBILDUNG MILCHTECHNOLOGE

(m/w/d)



Aus unserer 1928 gegründeten Molkerei ist eine deutschlandweit bekannte Biomarke geworden. Weißenhorn bietet im Naturkostsektor derzeit Produkte in den Bereichen Frischcremes, Frischkäse, Dips, Joghurts, Desserts, Müsli und Butter an. Diese werden am Standort Weißenhorn in Bayerisch Schwaben hergestellt, samt und sonders in BIOLAND-Qualität. Du bist neugierig auf unsere Milcherzeugnisse und hast Lust darauf, mit Ideen und Tatendrang etwas zu bewegen und voranzukommen. Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung.

WAS FÜR SICH SPRICHT:

- Ein sympathisches, offenes und engagiertes Team in einer familiären Unternehmenskultur. Flache Hierarchien, in denen du eigenverantwortlich mitarbeiten und mitgestalten kannst.
- 60 großartige Mitarbeiter:innen erwarten dich. Was bei uns zählt: gegenseitige Unterstützung und gemeinsame Verantwortung.
- Familiär und gelebt durch Mitarbeiterfeste, Weihnachtsfeier, Jubiläumsfeier und Aktionstage.
- Der bayrisch-schwäbische Standort überzeugt mit seinem Flair, durch die Nähe zum Allgäu und Freizeitmöglichkeiten ohne Ende.
- Sehr gute Übernahmechancen
- Tolle Workshops, Projekte und Exkursionen mit allen Auszubildenden
- Bonuspunkte sind der kostengünstige Mitarbeiterverkauf, frisches kostenfreies Obst und Wasser, kostenfreie Parkplätze.

ARBEITSUMFELD/ TÄTIGKEITEN:

- Verarbeiten von Milch zu Milchprodukten, wie z.B. Frischkäse, Frischcreme, Desserts etc.
- Prüfen angelieferter Rohmilch vor Weiterverarbeitung
- Errechnen von Rezepturen für verschiedene Produkte
- Steuern und Regeln von Produktionsanlagen und Abfüllmaschinen
- Probe der Halbfertig- und Fertigware
- Prüfen der Produktqualität, Produktentwicklung und Lebensmittelhygiene

VORAUSSETZUNGEN:

- Guter Hauptschulabschluss oder Mittlere Reife
- Gute Leistungen in Chemie, Biologie, Physik
- Naturwissenschaftliches Interesse
- Technisches Verständnis und gute Auffassungsgabe
- Kontakt- und Kommunikationsfreudigkeit
- Hygienebewusstsein

PHASEN DER AUSBILDUNG

- Betriebliche Ausbildung am Standort Weißenhorn
- Theoretische und überbetriebliche Phase als Blockunterricht im Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum (LVFZ) für Molkereiwirtschaft in Kempten
- Ausbildungsdauer von 3 Jahren

PACK DICH BEI DEN HÖRNERN und werde ein Weißenhorn. Sende uns deine aussagefähigen Bewerbungsunterlagen über unser Karriereportal unter www.weissenhorner.de. Ansprechpartnerin ist Chiara Barth Tel.: 07392 / 9771-151

**Weißenhorn**
Milch Manufaktur