



Die Marken von Lactalis Suisse SA – Baer, Galbani, Leerdammer, Président und Salakis – stehen für Genuss und Lebensfreude. Die multinationale Unternehmung gehört zur französischen Lactalis Gruppe, Weltmarktführer im Bereich Milchprodukte und Käse.

Suchst du eine vielseitige Lehrstelle in der Milchverarbeitung? Per August 2023 suchen wir eine interessierte und motivierte Persönlichkeit für die Ausbildung zur/zum

Milchtechnologin / Milchtechnologe

Was dich erwartet:

- Vielseitige Ausbildung von der Verarbeitung der Milch zu Käse und anderen Milchprodukten, über Tätigkeiten im Labor, bis hin zu Arbeiten an den Verpackungsmaschinen
- Interessante Aufgaben, bei denen du Verantwortung übernehmen kannst

Was du mitbringst:

- Gute schulische Leistungen
- Stellwerk-Check (Profil Milchtechnologe/in)
- Freude am Umgang mit Milchprodukten
- Interesse an biologischen und chemischen Vorgängen
- Technisches Verständnis für den Umgang mit PC-gesteuerten Produktionsanlagen
- Teamfähigkeit

Was wir bieten:

- Eine gründliche Einführung in den Berufsalltag
- Lebhaftes Umfeld in einem kollegialem, familiären Team
- Kompetente Betreuung durch qualifizierte Berufsbildner

Haben wir dein Interesse geweckt? Dann bewirb dich für eine Schnupperlehre, um diesen vielseitigen Beruf kennenzulernen.

Für weitere Auskünfte stehen dir Joachim Steiner, Ausbildungsverantwortlicher Käserei und Johanna Felder, Berufsbildnerin gerne zur Verfügung. Bitte sende deine vollständigen Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

BAER AG – Personalabteilung
Bahnhofstrasse 67, 6403 Küssnacht am Rigi
Telefon 041 854 04 00 / jobs@ch.lactalis.com / www.lactalis.ch

Weitere Informationen über den Beruf des Milchtechnologen findest du im Internet unter www.milchtechnologe.ch.

