



Suchst du eine vielseitige Lehrstelle in der Milchverarbeitung?
In unserem Unternehmen steht die Weichkäseherstellung im Vordergrund.

Per August 2020 suchen wir eine interessierte und motivierte Persönlichkeit für die Ausbildung zum/zur

Milchtechnologien / Milchtechnologin

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 kollegialen, familiären Team
- kompetente Betreuung durch qualifizierte Berufsbildner

Haben wir dein Interesse geweckt? Dann bewirb dich für eine Schnupperlehre.

Für weitere Auskünfte stehen dir Joachim Steiner, Ausbildungsverantwortlicher Käserei und Chantal Schmid, Berufsbildnerin gerne zu Verfügung.

Bitte sende deine vollständigen Bewerbungsunterlagen an die folgende Adresse:

BAER AG
Personalabteilung
6403 Küssnacht am Rigi
Telefon 041 854 04 00 / bewerbung@ch.lactalis.com

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

