



## **Auszubildenden zum Milchtechnologen (m/w/d)**

### **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.

### **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.

### **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.

### **Ausbildungsdauer:**

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