

Ausbildungsplatz

MILCHTECHNOLOGE (M/W/D)

3-jährige Lehrzeit

Profitiere bei deiner qualifizierten, 3-jährigen Ausbildung vom Wissen, Können und den Erfahrungen unserer Ausbilder und Käsemeister. Die Heinrichsthaler Milchwerke GmbH in Radeberg stellen Käsespezialitäten für Deutschland und die ganze Welt her. Erlebe deine Ausbildung dort, wo vor über 145 Jahren deutsche Käsegeschichte entstand. Heute zählen die Heinrichsthaler Milchwerke – einst königlicher Hoflieferant – mit ihrer hochwertigen und zukunftsweisenden Produktion zu den führenden, deutschen Käseherstellern.

Deine vielfältigen Arbeitsgebiete reichen von der Annahme der Rohmilch bis hin zur Reifung des Käses. Das Vorbereiten der Milch für die Weiterverarbeitung gehört ebenso zu deinen Tätigkeiten wie die Bedienung und Überwachung moderner Erhitzungs- und Käsereianlagen.

Darüber hinaus kontrollierst du während des Herstellungsprozesses laufend die Qualität der Produkte. Mithilfe von meist computergesteuerten Produktionsanlagen sorgst du die hygienische Herstellung bzw. Verpackung, denn auf die Hygienevorschriften zu achten, ist in diesem Beruf besonders wichtig.

Als Milchtechnologe lernst du außerdem die Herstellung von Konsummilch, Butter und Joghurt.

Wir bieten eine Ausbildungsstelle im Beruf Milchtechnologe (m/w/d) zum jeweiligen Schuljahresbeginn.

ANFORDERUNGEN

- körperlich belastbar
- naturwissenschaftliches Interesse
- technisches Verständnis
- ausgeprägtes Hygienebewusstsein
- Schulabschluss: Realschulabschluss, guter Hauptschulabschluss

AUSBILDUNGSDAUER

3 Jahre

Wir bitten um Übermittlung der vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. Anschreiben, tabellarischem Lebenslauf, Kopie des letzten Zeugnisses und evtl. vorhandener Praktika-Beurteilungen.

Bitte beachte an unserem Standort die eingeschränkte Anbindung an das öffentliche Verkehrsnetz.