

Ausbildungsplatz

MILCHWIRTSCHAFTLICHER LABORANT (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 Eingangskontrolle der Rohmilch bis hin zur Komplett-Analyse des fertigen Endproduktes. Das Vorbereiten und Untersuchen der Proben während sämtlicher Produktionsschritte gehört ebenso zu deinen Tätigkeiten wie die Durchführung umfangreicher Analysemethoden mit modernsten Laboranlagen.

Du kontrollierst permanent die Qualität unserer Produkte auf chemisch-physikalische und mikrobiologische Parameter zur Sicherung einer ausgezeichneten Qualität und Realisierung der Vorgaben unserer Kunden. Auf die Hygienevorschriften zu achten, ist in diesem Beruf besonders wichtig.

Wir bieten eine Ausbildungsstelle im Beruf Milchwirtschaftlicher Laborant (m/w/d):

ANFORDERUNGEN

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

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.