



Lehre zum/r Milchtechnologe/in

Werde ein(e) Schlierbacher(in) – alles andere wäre Käse!

Du bist jung, motiviert und wissbegierig? Hast Interesse an der Lebensmittelbranche und keine Angst vorm Anpacken? Dann komm zu uns ins Team und beginne deine Lehre als Milchtechnologe/in.

Was lernt man als Milchtechnologe/in?

- Verarbeiten von Rohmilch zu Milchprodukten (Käse, Trinkmilch, Topfen, Joghurt)
- Qualitätsprüfung
- Aneignung von Wissen in diversen Aufgabenbereich z. B. Milchannahme, Pasteurisierung, Buttereie oder Käserei
- Verpackung und Lagerung von Milchprodukten

Unser Angebot:

- Einzigartiger Lehrberuf
- Moderne Technologien in Verbindung mit mittelbetrieblichen Strukturen
- Ein tolles, engagiertes Team
- Eine abwechslungsreiche Tätigkeit – abteilungsübergreifende Ausbildung
- Bonus: 1 Woche Sonderurlaub bei Lehrabschlussprüfung mit „Ausgezeichnetem Erfolg“

Haben wir dein Interesse geweckt? Dann bewirb dich bei uns mit deinen aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen!

Käserei Stift Schlierbach GmbH & Co KG
z.H. Sonja Hebesberger
Klosterstraße 1
A-4553 Schlierbach
E-Mail:s.hebesberger@kaeserei-schlierbach.at

