



Milchtechnologe (m/w/d)

Deine Ausbildung ab 1. August :

Dauer: 3 Jahre

Beschreibung des Ausbildungsberufes:

- Weiterverarbeitung der Milch zu Butter, Käse und Konzentraten
- Kennenlernen der produktspezifische Rezepturen
- Proben der Milch nehmen
- Freigabe und Überwachung des Herstellungsprozesses
- Anlagen, Maschinen und Geräte professionell in Betrieb nehmen, reinigen und umrüsten
- Störungen im Produktionsbetrieb beheben
- Einhaltung lebensmittelrechtlicher Vorschriften und Vorgaben des Umweltschutzes
- die Berufsschule befindet sich in Bad Malente und findet im Blockunterricht statt

Das solltest du mitbringen / Qualifikation:

- einen sehr guten ESA oder einen guten MSA, sowie gute Leistungen in Mathematik und Naturwissenschaften
- Teamfähigkeit
- Bereitschaft zur Arbeit im Schichtsystem

Wir bieten dir:

- eine Ausbildung in einem modernen Industriebetrieb, nahegelegen an einer Bushaltestelle und einem Bahnhof
- einen zukunftsorientierten und **krisensicheren** Arbeitsplatz
- persönliche Entwicklungsmöglichkeiten
- Betriebliche Altersvorsorge
- ein 13. Monatsgehalt als Weihnachtsgeld und zusätzlich Urlaubsgeld

Vergütung: 1.Lj: 865,- + 472,- = **1.337,- €** 2.Lj: 906,- + 472,- = **1.378,- €** 3.Lj: 966,- + 472,- = **1.438,- €** (Gehalt+Sachbezug)

Weitere Infos zur Ausbildung:



<https://mich-im-blut.de/>



<https://meierei-barmstedt.de/>

Bewerbung an:

Ansprechpartner:

Marius Bull | 04123 92 18 - 0

bewerbung@meierei-barmstedt.de

Wir freuen uns auf dich!

Meierei Barmstedt eG

Mühlenstraße 44

25355 Barmstedt