



# Milchtechnologe (m/w/d)

Deine Ausbildung ab 01. August :

Dauer: 3 Jahre

## Was wirst du lernen?

- > Die Weiterverarbeitung der Milch zu Butter, Käse und Konzentraten
- > Produktspezifische Rezepturen, Proben der Milch zu nehmen, um die Werte und Qualität zu prüfen
- > Das Freigeben und Überwachen des Herstellungsprozesses
- > Mit der Zeit wirst du die Anlagen, Maschinen und Geräte professionell in Betrieb nehmen, reinigen und umrüsten können
- > Wie Störungen im Produktionsbetrieb schnell und einfach behoben werden
- > Einhaltung lebensmittelrechtlicher Vorschriften und Vorgaben des Umweltschutzes
- > In der Berufsschule in Bad Malente wird dir beigebracht, wie die Milchqualität richtig beurteilt und abgesichert wird

## Das solltest du mitbringen / Qualifikation:

- > Sehr guter ESA oder guter MSA, sowie gute Leistungen in Mathematik und Naturwissenschaften (Biologie, Chemie etc.)
- > 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

## Weitere Infos zur Ausbildung:



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



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

## Bewerbung an:

Ansprechpartner:

**Marius Bull** | 04123 92 18 - 0

[bewerbung@meierei-barmstedt.de](mailto:bewerbung@meierei-barmstedt.de)

Wir freuen uns auf dich!

**Meierei Barmstedt eG**

Mühlenstraße 44

25355 Barmstedt