

Die Ennstal Milch KG beschäftigt derzeit rund 300 Mitarbeiter*innen, die in der Molkerei Stainach, der Camembert-Käserei Stainach und der Blauschimmel-Käserei Gröbming Produkte von allerhöchster Qualität herstellen.

Freie Lehrstelle:

MILCHTECHNOLOGIE

M/W/D

VOLLZEIT
IN STAINACH

Deine Kompetenzen:

- » Technisches Verständnis und Interesse an EDV, Chemie und Mikrobiologie
- » Gute Mathematikkenntnisse und logisches Denkvermögen
- » Rasche Auffassungsgabe, prozessorientiertes Denken
- » Freude am gewissenhaften und sorgfältigen Arbeiten
- » Hygienebewusstsein

Deine Aufgaben:

- » Verarbeitung von Milch zu diversen Milchprodukten, wie z. B. Käse, Topfencremen oder Milchmischgetränke
- » Rohmilchübernahme, chemische und mikrobiologische Untersuchungen
- » Bedienen, Warten und Reinigen von Geräten und Produktionsanlagen
- » Steuerung von Separatoren, Produktions-, Pasteurisierungs- und Homogenisierungsanlagen
- » Durchführen chemischer, physikalischer und mikrobiologischer Mess- und Prüfverfahren
- » Qualitäts- und Hygienekontrollen Steuerung, Bedienung und Überwachung von Produktionsanlagen

Deine Vorteile bei uns:

- » Interessante Tätigkeit in einem international erfolgreichen Unternehmen
- » Krisensicherer Arbeitsplatz mit Perspektive auf Übernahme nach der Lehrzeit
- » Diverse Benefits wie Gesundheitsprogramme, Vergünstigungen für Mitarbeiter*innen, Mitarbeiter-werben-Mitarbeiter-Bonus, uvm.

Die kollektivvertragliche Lehrlingsentschädigung für diesen Lehrberuf beträgt brutto:

1. Lehrjahr: € 914,-
2. Lehrjahr: € 1.176,-
3. Lehrjahr: € 1.699,-

JETZT BEWERBEN

ennstalmilch.at

03682/285-514

jobvoraus@ennstalmilch.at

