Crailsheim MILCHWERK Dinkelsbühl
1927-2027

DEIN START INS BERUFSLEBEN

Ausbildung

Milchtechnologe/-in

(m/w/d) · Start 01.09.2027

JETZT BEWERBEN



Milch – wir machen besten Käse draus.

Du steuerst die Verarbeitung vom Rohstoff bis zum fertigen Produkt.

MILCHVERARBEITUNG · KÄSEHERSTELLUNG · PROZESSE · HYGIENE

Wie entsteht aus Milch unser Käse?

Erhitzen, Kulturen und Lab setzen gezielte Veränderungen in Gang. Je nach Käsesorte wird die Milch dickgelegt, der Käsebruch geschnitten, Molke getrennt und der Käse geformt, gepresst und gesalzen. Dabei zählen Zeit, Temperatur und Präzision.

Das lernst du bei uns

- **PROZESSE** führen & überwachen
- **QUALITÄT** Hygiene sichern
- **TECHNIK** Anlagen verstehen
- **TEAM** Verantwortung tragen

Ausbildung & Berufsschule

- Betriebliche Ausbildung: 3 Jahre
- Blockunterricht an der Berufsschule in Wangen im Allgäu

Ausbildungsvergütung

1. Jahr: 1.275 EUR
2. Jahr: 1.408 EUR
3. Jahr: 1.531 EUR

Das bieten wir

- **Tarifliche Vergütung**
- **30 Tage Urlaub**
- **Monatliches Käsepaket**
- **Externe Schulungen**
- **Übernahme-angebot**

Das passt zu dir

Technik und Naturwissenschaften interessieren dich. Du hast ein gutes Hygiene- und Chemieverständnis, übernimmst Verantwortung und arbeitest gern im Team.

Interesse geweckt? Bewirb dich!

bewerbung@milchwerk-crailsheim.de

Milchwerk Crailsheim-Dinkelsbühl eG · Hardtstraße 15 · 74564 Crailsheim