

Die Käseerei Altenburger Land ist ein Tochterunternehmen der Molkereigenossenschaft EURIAL, die mit 4.000 Mitarbeitern an 24 Produktionsstandorten in zahlreichen Ländern Europas und den USA als Molkereiparte der französischen Agrar- und Lebensmittelgenossenschaft AGRIAL agiert. EURIAL verfügt über eine starke Präsenz im Segment Käse und Ultrafrische-Produkte und ist im Bereich Ziegenmilch in marktführender Position.

Die Käseerei Altenburger Land zählt zu den marktführenden Unternehmen ihrer Branche in Deutschland. Am Standort Hartha (bei Gera) produziert ein Team von 85 Mitarbeitern mit Enthusiasmus und fundiertem Know-how Markenkäse in hervorragender Qualität.

Werde Teil unseres Teams und starte zum **01. August** des jeweiligen Jahres deine

Ausbildung zum Milchtechnologen (m/w/d)

Was du bei uns lernst:

Während dieser dreijährigen Ausbildung lernst du, wie du aus Rohmilch verschiedene Milcherzeugnisse (beispielsweise Trinkmilch, Joghurt, Butter, Käse oder Milchpulver) herstellst. Bevor du aber in die Produktionshallen darfst, wirst du sowohl in deinem Betrieb als auch in der Berufsschule über die nötigen Hygienebedingungen aufgeklärt, die für diese Ausbildung von ganz besonderer Bedeutung sind, denn du arbeitest hier mit frischen Lebensmitteln.

Als Milchtechnologe (m/w/d) bist du dafür zuständig, zunächst einmal die Menge und Qualität der Rohmilch zu überprüfen. Bevor sie dann weiterverarbeitet werden kann, muss die Milch zentrifugiert werden, um sie zu reinigen und den Rahm von der Magermilch zu trennen. Möchtest du beispielsweise Milch mit einem bestimmten Fettgehalt erstellen, wird Rahm wieder hinzugegeben. Diese wird dann homogenisiert. Was das heißt? Auch das lernst du in deiner Ausbildung zum Milchtechnologen (m/w/d).

Aber nicht nur die reine Herstellung von Milcherzeugnissen gehört zu deinen Aufgaben. Du musst zusätzlich Kühl-, Butterungs- und Käsereimaschinen überwachen. Das heißt, dass du auch während des Herstellungsprozesses immer wieder kontrollierst, ob alles so funktioniert, wie es soll, und die Qualität der Produkte stimmt. Dazu führst du immer wieder Qualitätskontrollen durch, sowohl bei den Zwischen- als auch bei den Endprodukten. Sind die Milcherzeugnisse fertig, bist du dafür verantwortlich, dass sie hygienisch verpackt beziehungsweise abgefüllt werden.

Alles in allem lernst du in der Ausbildung zum Milchtechnologen den gesamten Prozess bei der Herstellung von Milchprodukten kennen. Dabei bereitest du die einzelnen Arbeitsschritte vor, nimmst die einzelnen Maschinen und Anlagen in Betrieb, reinigst diese auch und achtest immer ganz penibel darauf, dass die Hygienevorschriften bei jedem Arbeitsschritt eingehalten werden.

Die fachtheoretische Ausbildung erfolgt in der Berufsschule in Oranienburg (Land Brandenburg) in mehreren Blöcken je vier bis sechs Wochen pro Lehrjahr. Die Schule verfügt hierfür über ein Internat.

Hinweis: Die Durchführung eines Schülerpraktikums im Rahmen der Berufsorientierung ist möglich.

Was wir von dir erwarten:

Sollte dein Interesse an der Ausbildung zum Milchtechnologen (m/w/d) geweckt sein, dann überprüfe noch unsere weiteren Zugangsvoraussetzungen:

- Mindestens Realschulabschluss
- Gutes technisches Verständnis
- Verantwortungsbewusstes und sorgfältiges Handeln im Hinblick auf die Hygienemaßnahmen
- Leistungsbereitschaft zu geistiger und körperlicher Arbeit - auch in Schichtarbeit
- Lernbereitschaft und Motivation für den Beruf

Was wir dir bieten:

- Unbefristete Übernahme nach erfolgreichem Abschluss
- 25 Tage Jahresurlaub
- Umfassende Sozialleistungen wie z. B. eine betriebliche Altersvorsorge
- Bereitstellung professioneller Arbeitskleidung inkl. Wasch- & Reinigungsservice

Bewirb dich jetzt!

Du möchtest deine Ausbildung bei uns starten und erfüllst die Zugangsvoraussetzungen? Dann freuen wir uns über deine vollständigen Bewerbungsunterlagen; per E-Mail oder schriftlich an:

Frau Birgit Jahr

Käseerei Altenburger Land GmbH & Co. KG
Theo-Nebe-Str. 1
04626 Schmölln OT Hartha
E-Mail: personal@kaeserei-altenburger-land.de