

Die Käserei Altenburger Land ist ein Tochterunternehmen der Molkereigenossenschaft EURIAL, die mit 4.000 Mitarbeitern an 24 Produktionsstandorten in zahlreichen Ländern Europas und den USA als Molkereisparte 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 Käserei 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 milchwirtschaftlichen Laboranten (m/w/d)

### Was du bei uns lernst:

In der Lebensmittelindustrie gelten jede Menge gesetzliche Richtlinien, wie Lebensmittel zu verarbeiten sind. In deiner Ausbildung als milchwirtschaftlicher Laborant (m/w/d) lernst du mit Hilfe chemischer, physikalischer, mikrobiologischer und sensorischer Untersuchungen, den Herstellungsprozess unserer Produkte zu überwachen. Das fängt bei der Anlieferung der Rohmilch an und geht über die einzelnen Verarbeitungsschritte bis hin zum fertigen Milcherzeugnis. So trägst du dazu bei, dass ein qualitativ hochwertiges Produkt beim Verbraucher landet und genusslich und ohne Bedenken konsumiert werden kann.

Im Rahmen dieser Ausbildung erwirbst du damit Wissen und Fertigkeiten über:

- den Rohstoff Milch und seine Eigenschaften
- die Probeentnahme-Technik
- chemische, physikalische und mikrobiologische Untersuchungen
- die Auswertung und Beurteilung von Untersuchungsergebnissen
- die Umsetzung von Maßnahmen zur Qualitätssicherung
- die Anwendung sensorischer Prüfmethode bei Milch und Milcherzeugnissen

Mit jedem Ausbildungsjahr werden die Aufgaben anspruchsvoller und dein Verantwortungsbereich größer.

Die fachtheoretische Ausbildung erfolgt in der Berufsschule in Oranienburg (Land Brandenburg) in mehreren Blöcken. 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 milchwirtschaftlichen Laboranten (m/w/d) geweckt sein, dann überprüfe noch unsere weiteren Zugangsvoraussetzungen:

- Mindestens Realschulabschluss mit guten Noten in Mathe, Chemie, Biologie und Physik
- Freude am Umgang mit Lebensmitteln und Interesse an biologischen Vorgängen
- Verantwortungsbewusstes und sorgfältiges Handeln im Hinblick auf die Hygienemaßnahmen
- Gute Beobachtungsgabe, Gewissenhaftigkeit und Teamfähigkeit
- Lernbereitschaft und Motivation für den Beruf - auch in Schichtarbeit

## 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](mailto:personal@kaeserei-altenburger-land.de)