

# Weißenhorner Milch Manufaktur



## Willkommen im Weißenhorner Team!

Kreative Köstlichkeiten aus der Weißenhorner Milch-Manufaktur begeistern Bio-Fans und andere Gourmets. Die inhabergeführte Molkerei in Bayerisch-Schwaben, eine der ältesten Bio-Molkerei Süddeutschlands, hat sich kompromissloser Qualität und strikter Genuss-Orientierung verschrieben, um die Entwicklung, Herstellung und Vermarktung ihrer innovativen Nischenprodukte voranzubringen. Unverzichtbar für den Weißenhorner Erfolg sind Mitarbeiter, die diese Philosophie mittragen und quasi „Milch im Blut“ haben. Dazu suchen wir DICH!

## Ausbildung zum Milchtechnologen (m/w/d) - 2022

### Deine Ausbildungsschwerpunkte

Im Mittelpunkt der Ausbildung zum Milchtechnologen steht die Verarbeitung von Milch zu Milchprodukten wie z.B. Frischkäse, Frischcreme und hochwertigen Bio Desserts. Milchtechnologen überprüfen die angelieferte Rohmilch bevor diese zur Weiterverarbeitung geht. Außerdem errechnen sie Rezepturen für verschiedenste Produkte, steuern Dampf und Druck der Milchtanks und Abfüllmaschinen und probieren täglich die Halbfertig- sowie Fertigprodukte. Weitere Themen sind Produktqualität, Produktentwicklung und Lebensmittelhygiene. Die praktische Ausbildung erfolgt an unserem Standort in Weißenhorn. Die theoretische und überbetriebliche Ausbildung findet als Blockunterricht in der Molkereischule in Kempen im Allgäu statt. Die Ausbildungsdauer beträgt 3 Jahre.

### Deine Qualifikationen

- Du hast einen guten qualifizierten Hauptschulabschluss oder Mittlere Reife
- Du zeigst gute Leistungen in Chemie, Biologie, Physik
- Naturwissenschaftliches Interesse, technisches Verständnis und logisches Denkvermögen begeistern dich
- Du zeigst Engagement und Freude am Umgang mit Menschen sowie im Team
- Dir ist Hygienebewusstsein wichtig

### Deine Chance

Bei der Weißenhorner Molkerei erwarten dich spannende Aufgaben und Projekte sowie abwechslungsreiche Tätigkeiten in einem dynamischen Team. Nette Kollegen und deine Ausbilder möchten mit dir

# Weißenhorner Milch Manufaktur



gemeinsam erfolgreich sein. Uns ist es wichtig, unseren Nachwuchs selbst auszubilden und nach erfolgreichem Abschluss die bestmöglichen Übernahmechancen zu bieten.

*Bewirb dich jetzt online bei der Schwesterfirma: JERMI Käsewerk GmbH – dort wird deine Bewerbung für die Weißenhorner Molkerei weiter bearbeitet. Die Ausbildung findet am Standort Weißenhorn statt.*

## Dein Ansprechpartner

**JERMI Käsewerk GmbH**, Frau Paula Amann  
Ritter-Heinrich-Straße 2-4, 88471 Laupheim-Baustetten,  
Tel.: 07392 9771-152, [www.jermi.de](http://www.jermi.de) oder [www.weissenhorner.de](http://www.weissenhorner.de)  
Haben wir dein Interesse geweckt? – *dann bitte online bewerben!*

