



Du willst durchstarten und neben deiner Ausbildung frühzeitig praktische Erfahrungen sammeln? Dann beginne deine berufliche Zukunft mit einer dualen Berufsausbildung bei **JERMI**.

JERMI steht für mehr als 130 Jahre Käse-Erfahrung, die Tradition mit Innovation verbindet. Mit unseren rund 600 Mitarbeitern entwickeln, produzieren und vermarkten wir als mittelständisches Familienunternehmen hochwertige Käsespezialitäten, die ihre Fans in der ganzen Welt haben.

Ausbildung zum Milchwirtschaftlichen Laboranten (m/w/d) - 2022

Deine Ausbildungsschwerpunkte

Milchwirtschaftliche Laboranten (m/w/d) sind für die Qualitätsüberwachung von Milch und Milcherzeugnissen zuständig. Während deiner Ausbildung bist du in die täglichen Abläufe im Labor eingebunden und erlernst die Anwendung von chemischen, physikalischen und mikrobiologischen Verfahren zur Qualitätsüberwachung der Produkte. Du wirst in der Durchführung von sensorischen Prüfungen geschult und erlangst Kenntnisse der Be- und Verarbeitung von Milch und Milchprodukten und das Veredeln von Käse zu Schmelz- und Frischkäsespezialitäten. Weitere Themen sind Produktqualität, Produktentwicklung und Lebensmittelhygiene. Die praktische Ausbildung erfolgt an unserem Standort in Laupheim und bei unserer Schwesterfirma Weißenhorner Molkerei GmbH in Weißenhorn. Die theoretische und überbetriebliche Ausbildung findet als Blockunterricht im Lehrzentrum in Triesdorf 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 **JERMI** erwarten dich spannende Aufgaben und Projekte, abwechslungsreiche Tätigkeiten in einem dynamischen Team. Nette Kollegen und deine Ausbilder möchten mit dir gemeinsam erfolgreich sein. Uns ist es wichtig, unseren Nachwuchs selbst auszubilden und nach erfolgreichem Abschluss die bestmöglichen Übernahmechancen zu bieten.

Dein Ansprechpartner

JERMI Käsewerk GmbH, Frau Paula Amann

Ritter-Heinrich-Straße 2-4, 88471 Laupheim-Baustetten, Tel.: 07392 9771-152, www.jermi.de

Haben wir dein Interesse geweckt? – dann bitte *online bewerben!*

