In unserem neuen, top modernen und innovativen Produktionsbetrieb stellen wir ausgezeichnete Weichkäsespezialitäten her. Für **2027** haben wir eine offene

Lehrstelle als Milchtechnolog:in EFZ

Was Du bewegen kannst

- Du produzierst ausgezeichnete Weichkäsespezialitäten
- Pflegst die Weichkäsespezialitäten
- Führst Qualitätskontrollen durch
- Schaust das nur die beste Qualität unser Haus verlässt
- Dokumentierst die Produktionsschritte und Reinigungsabläufe
- Hältst die Hygienevorschriften und Lebensmittelsicherheitsstandards ein
- Steuerst und bedienst unsere hochmodernen Produktionsanlagen

Auf das kannst Du dich freuen

- Die Möglichkeit, in einer topmodernen Weichkäserei zu arbeiten
- Ein dynamisches und kollegiales Arbeitsumfeld
- Generalabonnement, Übernahme der Kosten für dein Schulmaterial
- Du erhältst ein persönliches Ausbildungsprogramm und Betreuung durch die Berufsbildner:in

Warum Dir das gelingt

- Du liebst Käse
- Du bist ein Teamplayer
- Du legst grossen Wert auf Hygiene
- Du lernst gerne neues und bist interessiert

Fragen oder Lust auf eine Schnupperlehre? Bitte melde Dich bei Darja Moser. Wir freuen uns auf Deine Kontaktaufnahme.

Bewerbungsunterlagen bitte an:
bonCas AG | Darja Moser | Bielstrasse 35 | 2544 Bettlach | d.moser@boncas.ch | 032 552 34 31 | www.boncas.ch