

 demeter Bioland

Heumilch g.t.S.

Für September 2024 suche wir einen

AUSZUBILDENDEN MILCHTECHNOLOGEN (M/W/D)

Wir, die Dorfkäserei Geifertshofen, sind eine kleine Heumilchkäserei im idyllischen Hohenlohe. Die Heumilch g.t.S. unserer 12 regionalen Bioland- und Demeterhöfe verarbeiten wir nach traditionellem Handwerk und mit viel Liebe zu feinem Schnitt- und Hartkäse sowie zu Molkenrahmbutter. Alle unsere Heumilchkäse sind reine, unverfälschte Naturprodukte, gefertigt nach unserem Reinheitsgebot: frische Bio-Heumilch g.t.S., Käseerikulturen, Siedesalz und Naturkälberlab – gereift im Ziegelgewölbe. Zur Unterstützung des Teams bei der handwerklichen Käseherstellung suchen wir Dich!

DIE AUSBILDUNG:

In der Ausbildung zum Milchtechnologin (m/w/d) lernst du alles rund um Milch und Käse. Das reicht von Zusammensetzung und Qualitätsprüfung der Milch, Rezepturen für Milchprodukte wie Käse oder Joghurt, Bedienen der technischen Anlagen, handwerkliche Käseherstellung und -pflege, Planung und Optimierung des Produktionsprozesses bis hin zu kaufmännischen Aufgaben. In der Ausbildung lernst Du auch unsere Heumilchbetriebe kennen und bist an der Entwicklung unserer Heumilchprodukte beteiligt.

Die Ausbildung ist dual und findet Blockweise im Wechsel zwischen Praxis- und Theoriephase statt. Sie dauert drei Jahre und die Berufsschule (Fachschule für Milch- und Molkereiwirtschaft), sowie die Lehrwerkstätte befinden sich in Wangen im Allgäu.

WIR BIETEN:

- ein spannendes Arbeitsumfeld und ein offener, ehrlicher Umgang miteinander.
- verantwortungsvolle Aufgaben.

- Mitarbeitervorteile wie Eintritt zu Events und Einkaufsrabatte.
- „grüne“ Schulungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten.
- beste Übernahmechancen nach Deiner Ausbildung und individuelle Entwicklungsmöglichkeiten.

DIE AUSBILDUNG IST DIE RICHTIGE FÜR DICH, WENN:

- Du Käse magst und besonderen Wert auf Qualität und Regionalität legst.
- Du handwerkliches Geschick hast und gern mit anpackst.
- Du gewissenhaft arbeitest.
- Du mindestens den Hauptschulabschluss hast.
- Und am wichtigsten: Wenn Du Lust hast, hochwertigen Heumilchkäse handwerklich herzustellen, im tollen Team zu arbeiten und die nachhaltige bäuerliche Landwirtschaft zu unterstützen.

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung!

Dorfkäserei Geifertshofen · z. Hd. Nadine Bühler
Bachstraße 2 · 74426 Bühlerzell
Telefon +49 (0) 791 932 90-541 · bewerbung@dorfkaserei.de
www.dorfkaserei.de



**Dorfkäserei
Geifertshofen**
Bio-Heumilchkäse aus Hohenlohe