

Cool genug, neue Wege zu gehen?

Lehre Milch- technologie (m/w/d)

Was Du bei uns machst:

- Be- und Verarbeitung von Rohmilch zu verschiedensten Milchprodukten
- die Verarbeitung der Rohmilch zu diversen Hartkäsesorten wie Emmentaler und Bergkäse, Schnittkäsesorten wie den Mondseer, Frischkäse- und diverse Schmelzkäsesorten
- Kenntnisse über Verfahrenstechniken wie das Erhitzen, Kühlen, Mischen, Trennen, Trocknen und Abpacken
- Kontrolle und Überwachung mit hochmodernen Mikroprozessor- bzw. Computertechniken

Was wir Dir bieten:

- Das Bruttolehrlingseinkommen für das 1. Lehrjahr beträgt € 914,00
- topaktuelle Ausbildung, wo Du Deine Stärken und Talente einbringen kannst
- tolle Workshops zur fachlichen und persönlichen Weiterentwicklung, damit Du bestmöglich auf Deine berufliche Zukunft bei uns vorbereitet wirst
- attraktive Prämien und zusätzliche Urlaubstage bei Erfolgserlebnissen
- interessante Benefits für alle Mitarbeiter:innen – mehr dazu unter www.woerle.at
- Lehre mit Matura möglich
- Auslandspraktikum möglich

Kontakt

Barbara Hargassner, +43 (0) 6214/66310
Enzing 26, 5302 Henndorf/Salzburg
lehre@woerle.at

**HIER
BEWERBEN**

5 GENERATIONEN • 1 LEIDENSCHAFT

