



# Ausbildung zum „Milchtechnologe“ (m/w/d)



Allgäu Milch Käse eG • Landstraße 41 • 87452 Kimratshofen

Telefon 08373 9801-28 • [bewerbung@allmikaes.de](mailto:bewerbung@allmikaes.de)



## Ausbildung zum „Milchtechnolog“ (m/w/d) 3 Jahre

Wir von der Allgäu Milch Käse eG in Kimratshofen stehen für gute Produkte und als innovative, regional verwurzelte Genossenschaft auch für interessante Arbeitsplätze mit Zukunft in der Region. Die vielen Milchviehbetriebe, die uns täglich mit Milch höchster Güte beliefern, spielen eine besonders wichtige Rolle für uns. Eine gute Zusammenarbeit mit ihnen bildet das Fundament für unsere Produkte.

### Ihr neuer Job bei „Allgäu Milch Käse“:

- **Ausbildungsdurchlauf:** Während der Ausbildung durchlaufen Sie die verschiedenen Produktionsbereiche unseres Betriebes und erlernen umfassend alle Aspekte der Milchtechnologie.
- **Aufgabenspektrum:** Das Spektrum reicht von der Annahme der Rohmilch über den Einsatz in der Käserei, Buttereie und Quarkerei bis hin zur Verpackung.
- **Hygienevorschriften:** Sie arbeiten unter Einhaltung strengster Hygienestandards mit modernsten technischen Anlagen.
- **Berufsschulunterricht:** Der Unterricht erfolgt in Blockform am Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum für Molkereiwirtschaft in Kempten.
- **Überbetriebliche Ausbildung:** Die überbetriebliche Ausbildung findet ebenfalls am Fachzentrum in Kempten statt, um alle Kenntnisse eines Milchtechnolog zu vermitteln.

### Dieses Wissen und diese Fertigkeiten erwerben Sie bei „Allgäu Milch Käse“:

- den Rohstoff Milch und seine Eigenschaften
- das Erfassen und Kontrollieren der Anlieferungsmilch
- das Herstellen von Konsummilch, Milchprodukten und anderen Milcherzeugnissen
- die Durchführung von produktbegleitenden Kontrollen
- die Bedienung von Versorgungsanlagen
- das Erstellen und Auswerten von Mengen- und Verwertungsnachweisen
- die Produktionsverfahren zur Herstellung von Trinkmilch, Butter, Käse, Quark, Milchlisch-, Dauermilch, Sauermilch- und Spezialmilcherzeugnissen
- das Verpacken sowie Lagern von Milch und Milcherzeugnissen
- die Anwendung von Lebensmittelrecht, Hygienevorschriften, Arbeits- und Umweltschutz





**Was „Allgäu Milch Käse“ von Ihnen erwartet:**

- Guter qualifizierender Mittelschulabschluss, Mittlerer Schulabschluss oder Mittlere Reife
- Gute Leistungen in Mathematik, Chemie, Biologie und Physik
- Technisches Verständnis für Maschinen und Anlagen
- Umsicht, Sorgfalt und Verantwortungsbewusstsein
- Ausgeprägtes Qualitäts- und Hygienebewusstsein
- Teamfähigkeit, Ausdauer und Konzentrationsvermögen
- Spaß und Engagement Neues zu erlernen

**Was „Allgäu Milch Käse“ Ihnen bietet:**

- einen spannenden, abwechslungsreichen und herausfordernden Arbeitsplatz mit flachen Hierarchien
- Arbeit mit modernsten, technischen Anlagen
- Angenehmes, familiäres Betriebsklima
- Attraktive Ausbildungsvergütung nach Tarifvertrag, Weihnachts- und Urlaubsgeld
- Flexible Arbeitszeiten – Work-Life-Balance in Vollzeit (38h/Woche)
- Betriebliche Altersvorsorge, Berufsunfähigkeitszusatzversicherung
- 30 Tage Urlaub
- Kostenfreie Arbeitskleidung
- Werksverkauf/ Mitarbeiterrabatte
- Azubikennenlernfahrt
- Kontinuierliche Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Gemeinsame Feste & Veranstaltungen

Bewerben Sie sich jetzt – wir freuen uns auf Sie!

Vorzugsweise per E-Mail an:

[bewerbung@allmikaes.de](mailto:bewerbung@allmikaes.de)

**Ihre Ansprechpartnerin:**

Frau Nadine Metzger

Tel: 08373 9801-28

