



**WEISSE PRAXIS STATT GRAUER THEORIE.
SCHAU DOCH MAL REIN, DENN WIR SUCHEN
DICH FÜR EINE**

Ausbildung zum/zur
MILCHTECHNOLOGEN/MILCHTECHNOLOGIN

Du willst in einer zukunftsreichen Branche mit vielfältigen Berufschancen arbeiten und Dir mit Deiner Ausbildung die besten Entwicklungsmöglichkeiten sichern? Dann bist Du bei uns genau richtig! Als Auszubildende/r zum Milchtechnologe/-technologin hilfst Du mit, aus dem Rohstoff Milch leckere Produkte herzustellen.

In den drei Jahren Deiner Ausbildung durchläufst Du sämtliche Stationen und Arbeitsbereiche unserer Molkerei, von der Annahme der Rohmilch bis hin zur Auslieferung der fertigen Produkte. Ergänzt wird Deine Ausbildung durch den Berufsschulunterricht in Blockform am Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum für Molkereiwirtschaft in Kempten.

Ergreife die Chance und bewirb' Dich jetzt für eine Ausbildung ab September!

**WIR MACHEN KÖSTLICHES AUS MILCH – UND
EINE SUPER FACHKRAFT AUS DIR**

Wir haben höchste Ansprüche an unsere Produkte und arbeiten kontinuierlich daran, diese zu optimieren. Dabei wissen wir, das alles funktioniert nur, wenn unsere Mitarbeiter diese Qualitätsansprüche auch in allen Produktionsprozessen umsetzen.

DEINE WICHTIGSTEN AUFGABEN:

- Vorbereitung und Organisation von Arbeitsabläufen
- Steuerung und Regelung von Produktionsprozessen
- Anwendung von Hygienemaßnahmen
- Umsetzung von Qualitätssicherungssystemen

Deine Arbeit und Dein Engagement wissen wir zu schätzen und honorieren dies mit einer angemessenen Vergütung nach Tarif.

DEIN ERFOLGSREZEPT:

- guter Haupt- oder Realschulabschluss
- mathematisches und naturwissenschaftliches Verständnis
- handwerkliches Geschick
- Freude an der Arbeit im Team
- Lern- und Einsatzbereitschaft – auch in der Schichtarbeit



**AZUBIS MIT GESCHMACK GESUCHT!
MILCHTECHNOLOGEN/
-TECHNOLOGINNEN**

Ausbildung bei
der Molkerei Gropper

WIR L(I)EBEN MILCH

Unsere Mitarbeiter tragen mit ihren kreativen Ideen dazu bei, die hohen Ansprüche an die Qualität unserer Produkte zu halten.

Zwischen Bürostuhl und Abfüllanlage gibt es einiges zu tun, bevor das fertige Produkt in den Kühlregalen steht. Darum bietet unser Unternehmen vielfältige Einsatzmöglichkeiten und spannende Ausbildungsberufe.

Und hier kommst Du ins Spiel:
Hast Du schon einmal Milch aus dem Reagenzglas getrunken oder über den perfekten Verschluss für eine Milchpackung nachgedacht?

Was Milch mit cleveren Ideen und Innovationen zu tun hat und dass die Arbeit mit dem Naturprodukt hohe Sorgfalt und Präzision erfordert, lernst Du bei uns.

BEI UNS SIND MILCHSPEZIALITÄTEN ZU HAUSE!

Seit über 80 Jahren haben wir uns der weißen Köstlichkeit verschrieben! Was mit einer kleinen Käserei und Gastwirtschaft in Donauwörth begann, hat sich im Laufe der Jahre zu einem der modernsten Molkereibetriebe in Deutschland entwickelt. An unserem Firmensitz in Bissingen stellen wir die Milchprodukte her, die Du später in den Kühlregalen der Einzelhändler findest.

AUF DEN GESCHMACK GEKOMMEN?

Wenn Du neugierig bist und Lust hast Dich an der Herstellung hochwertiger Milchprodukte zu beteiligen, dann solltest Du zu uns kommen. Es erwartet Dich ein erfrischender Mix aus sympathischen Kollegen, einem offenen Arbeitsklima und spannenden Aufgaben.

WIR ÖFFNEN DIR DIE TÜREN ZUR MILCHWELT

Dein erworbenes Fachwissen qualifiziert Dich für eine Vielzahl von Einsatzbereichen. Nach Deiner Ausbildung eröffnen sich zahlreiche Möglichkeiten zur Weiterbildung, z.B. Molkereimeister/in oder Molkereitechniker/in.

LUST AUF MEHR? DANN LASS UNS DICH KENNENLERNEN UND SCHICKE DEINE BEWERBUNG AN

Molkerei Gropper GmbH & Co. KG
Personalbüro
Am Mühlberg 2
86657 Bissingen
E-Mail: personal@gropper.de

SCHNUPPERPRAKTIKUM?

Du interessierst Dich für eine Ausbildung, bist Dir aber nicht sicher, ob dies der richtige Beruf für Dich ist? Gerne bieten wir Dir die Möglichkeit den Ausbildungsberuf Milchtechnologe/technologin in einem PRAKTIKUM genauer unter die Lupe zu nehmen.

Solltest Du noch Fragen haben, melde Dich per E-Mail oder telefonisch unter 09084/9696-230.

Mehr über uns?
Dann klick Dich rein unter www.gropper.de



4

5

6