



Wir bieten eine Lehrstelle als Milchpraktiker:in EBA

Möchtest du das vielseitige Handwerk in der Molkerei- und Käsebranche erlernen und täglich frische Milchprodukte herstellen? Unser Beruf ist für die Zukunft, denn er ist krisenresistent und es wird ihn auch in vielen Jahren noch geben.

Deine Aufgaben

Bei uns in der Molkerei Neff wirst du alles rund um die Verarbeitung unserer Milchprodukte erlernen. Die Bedienung diverser Maschinen wie z.B. unsere Milch- und Joghurtabfüllmaschine, oder unser Herzstück, die Pasteurisationsanlage, gehört selbstverständlich zur Ausbildung. Machst du die Lehre als EFZ, ermöglichen wir dir zudem, das 2. Lehrjahr in einer Käserei zu absolvieren, wo du dich vertieft mit der Käseherstellung beschäftigen wirst.

Deine Anforderungen

- Hohes Hygiene- und Qualitätsbewusstsein
- Exaktes und zuverlässiges Arbeiten
- Technisches Verständnis und Interesse von Anlagen
- Arbeitszeit von Montag - Freitag, vereinzelt Samstagseinsätze (um Feiertage herum), Arbeitszeit 5.30 – 14.45 Uhr (inkl. Pausen)

Wir bieten...

... eine interessante, abwechslungsreiche Herausforderung in einem lebendigen, mittelgrossen Molkereibetrieb. Die Molkerei Neff stellt ein vielseitiges, qualitativ hochwertiges Sortiment her. Erst letztes Jahr haben wir auf eine nigelnagelneue Pasteurisationsanlage umgestellt. Die stetige Modernisierung verspricht Abwechslung, aber auch Verantwortung. Um beste, regionale Milchprodukte herzustellen, sind wir auf motivierte Fachleute angewiesen.

Schau dir unser [Video](#) an, um einen tieferen Einblick in deinen künftigen Alltag zu erhaschen. Haben wir dein Interesse geweckt? Wir freuen uns auf deine Bewerbung adressiert an unseren Leiter Berufsbildung Jan Kühne (jan.kuehne@molkerei-neff.ch). Wir freuen uns.