



Das ist für dich drin

- Drei Jahre umfassende Ausbildung mit viel Abwechslung
- Faire Vergütung, inklusive Urlaubsgeld und 13. Monatsgehalt
- Übernahme nach der Ausbildung
- Teamaktivitäten gemeinsam mit anderen Auszubildenden
- Weiterbildungsmöglichkeiten zum Molkereimeister (m/w/d) oder Molkereitechniker (m/w/d)



Erfahrungen eines Azubis

„Am besten finde ich, dass wir Milchtechnologe(n) viel im Team arbeiten und dass alle Anlagen hochmodern sind. Da ich immer mit einem erfahrenen Facharbeiter zusammenarbeite, fühle ich mich nie alleingelassen. Richtig stolz war ich, als ich das erste Mal einen Joghurt nur durch die Zugabe von speziellen Kulturen hergestellt habe.“

Hört sich gut an? Jetzt bewerben!

Hier findest du weitere Informationen rund um deinen Ausbildungsberuf bei Gropper:
www.gropper.de/ausbildung

Willst du mehr über uns und den spannenden Alltag als Gropper-Azubi erfahren? **Klick dich rein...**

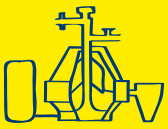
[f /molkerei.gropper](https://www.facebook.com/molkerei.gropper) [@/molkereigropper](https://www.instagram.com/molkereigropper) [globe /www.gropper.de](http://www.gropper.de)




GROPPER
QUALITÄT & IDEEN SEIT 1929

Molkerei Gropper GmbH & Co. KG
Mitarbeiter- und Kulturentwicklung
Am Mühlberg 2 · 86557 Bissingen

Ausbildungsberuf
Milchtechnologe
(m/w/d)



**Bewirb
dich jetzt!**


GROPPER
QUALITÄT & IDEEN SEIT 1929

Das bist du

Aufgeschlossen, jung und motiviert – deinen guten Haupt- oder Realschulabschluss hast du praktisch schon in der Tasche?

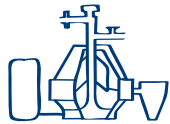
Perfekt!

Du hast ein Händchen für Mathematik und Naturwissenschaften und arbeitest gern im Team?

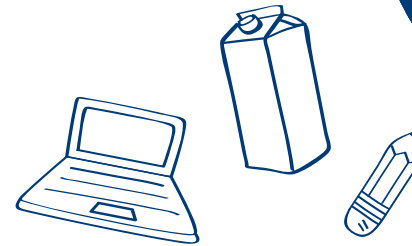
Bestens!

Schichtarbeit schreckt dich nicht ab und du bist Neuem gegenüber aufgeschlossen?

Passt!



Das ist dein Job



Begleitend zur 3-jährigen Ausbildung besuchst du im Blockunterricht das Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum für Molkereiwirtschaft in Kempten. Im Betrieb wirst du alle Stationen und Arbeitsbereiche unserer Molkerei durchlaufen und die vielfältigen Aufgaben kennenlernen:

- Du steuerst und überwachst moderne Produktionsanlagen und -prozesse.
- Du koordinierst die Annahme unserer flüssigen Rohstoffe wie Milch und Saft.
- Du erhitzt, kühlst, mischst und trennst die Milch und die Zutaten.
- Du kontrollierst die Einhaltung der Hygienemaßnahmen und -standards.

Das sind wir

Wir sind die führende Kreativschmiede für alles Frische rund um Milch, Saft und Co.

Unsere Produkte stehen in vielen europäischen Supermärkten, nur unser Name steht nie drauf. Wir sind die Denker und Macher im Hintergrund.

Bei uns ist Genuss Familiensache in dritter Generation. Unsere Zusammenarbeit ist sehr offen, persönlich und respektvoll. Von Anfang an wirst du Teil unseres Teams. Nicht nur das Fachliche, sondern auch Raum für die persönliche Entwicklung liegt uns am Herzen.

Erst mal ein Praktikum?

Bevor du dich festlegst, kannst du gerne vorab bei uns reinschnuppern und herausfinden, ob wir zusammenpassen. Lern uns und deinen Ausbildungsberuf kennen.

Wir freuen uns auf dich!

