



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 Lebensmitteltechniker (m/w/d) oder Milchwirtschaftlichen Labormeister (m/w/d)



Erfahrungen eines Azubis

„In der Ausbildung zum Milchwirtschaftlichen Laboranten wird es nie langweilig. Die Aufgaben in den unterschiedlichen Einsatzbereichen mit verschiedenen Produkten sind abwechslungsreich und gefallen mir gut. Wenn man die Proben untersucht, beurteilt und dokumentiert, lernt man schnell wie ein richtiger Experte zu arbeiten.“

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/molkereigropper](https://www.facebook.com/molkereigropper) [@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

Milchwirtschaftlicher
Laborant (m/w/d)



Bewirb
dich jetzt!




GROPPER
QUALITÄT & IDEEN SEIT 1929

Das bist du

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

Perfekt!

Du arbeitest präzise, sorgfältig und selbstständig?

Bestens!

Du fügst dich gern in Teams ein, willst viel lernen und Schichtarbeit schreckt dich nicht ab?

Passt!



Das ist dein Job



Begleitend zur Ausbildung besuchst du im Blockunterricht das Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum für Milchanalytik in Triesdorf. In den drei Jahren deiner Ausbildung durchläufst du sämtliche Laborbereiche und lernst auch weitere Abteilungen des Unternehmens kennen:

- Du prüfst Rohmilch bis hin zu den fertigen Produkten.
- Du untersuchst und bestimmst verschiedene Parameter.
- Du führst chemische, physikalische, mikrobiologische und sensorische Analysen durch.
- Du wertest Untersuchungsergebnisse aus und beurteilst sie.

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!

