Du fändest es spannend...

- → **aus bester Milch** leckeren Käse herzustellen
- → **Maschinen und Anlagen** zur Fertigung und Bearbeitung von Milchprodukten zu bedienen
- → **Chemische**, physikalische und mikrobiologische Untersuchungen zu erledigen
- → **zu lernen**, wie man die Qualität von Lebensmitteln kontrolliert und stetig verbessert

...dann wäre die vielseitige und interessante

Ausbildung zum Milchtechnologen (m/w/d)

beim Milchwerk Bad Wörishofen genau das Richtige für Dich!

Komm auch in unser Team und werde ein Teil von uns.

ENTDECKE UNSERE BENEFITS

Milchwerk Bad Wörishofen
Ein Unternehmen der Vache Bleue Gruppe

Bewirb Dich über unsere Internetseite www.bwmilch.de
oder per Post an Milchwerk Bad Wörishofen GmbH, Personalabteilung, z.Hdn. Lea Blattner, Kirchdorfer Straße 25, 86825 Bad Wörishofen.