



Wir sind ein Familienbetrieb, der seine Leidenschaft der Herstellung und Vermarktung der eigenen Milch- und Käsespezialitäten widmet.

Suchst du eine vielseitige Lehrstelle in der Milchverarbeitung?

Per August 2020 suchen wir eine interessierte und motivierte Persönlichkeit für die Ausbildung zum/zur

- **Milchtechnologe/-login EFZ**

Aufgabengebiet:

- Vielseitige Ausbildung von der Verarbeitung der Milch zu Käse, Joghurt, Käseibutter und weiteren Milchprodukten bis hin zu Laborarbeiten
- Interessante Aufgaben, bei denen du Verantwortung übernehmen kannst

Anforderungen:

- Gute schulische Leistungen
- Freude am Umgang mit Milchprodukten
- Interesse an biologischen und chemischen Vorgängen
- Technisches Verständnis für den Umgang mit PC-gesteuerten Produktionsanlagen
- Teamfähigkeit

Haben wir dein Interesse geweckt? Dann freuen wir uns über eine vollständige Bewerbung in elektronischer Form oder per Post.

Elin und Peter Inderbitzin-Annen, Regula und Herbert Annen

Annen Herbert AG
Käserei/ Lebensmittel
Hofstatt 3
6422 Steinen

info@schwyzerkaese.ch
www.schwyzerkaese.ch
Tel 041 833 01 23