



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