

Das Milchwerk Jäger steht für Tradition, Innovation, Qualität und Erfolg und zählt zu den ältesten Käsereien in Deutschland. Als Familienunternehmen in der 4. Generation beschäftigen wir über 400 Mitarbeiter an unserem Standort in Haag in Oberbayern. In unserem hochmodern eingerichteten Käsereibetrieb mit eigenen Labors produzieren wir verschiedene typisch italienische Käsesorten wie Mozzarella und Kashkaval, aber auch bekannte Schnittkäse wie Edamer und Gouda gehören in unser Portfolio. Das Unternehmen bietet seinen Kunden immer geprüfte Spitzenqualität – dafür steht der Name Jäger schon seit rund 150 Jahren.

Menschen lieben Käse – wir produzieren ihn – Deine Ausbildung mit Zukunft!

Für den **Ausbildungsbeginn am 01. September 2025** suchen wir Nachwuchstalente für die

Ausbildung zum Milchtechnologe(n) (m/w/d)

Ausbildungsinhalte:

- Erfassung und Annahme von Rohmilch
- Steuern und Regeln von Anlagen in der Milchbearbeitung
- Verschiedene Produktionsverfahren zur Herstellung von Milch und Käseprodukten
- Untersuchungen und Qualitätsüberwachung im Herstellungsprozess
- Verpacken und Lagern von Milch-/Käseerzeugnissen
- Lebensmittelrecht, Hygienevorschriften, Arbeits- und Umweltschutz

Was Du mitbringen sollst:

- Mindestens guter qualifizierter Abschluss der Mittelschule bis hin zum Abitur
- Interesse an Naturwissenschaften
- Lernbereitschaft, Engagement und Teamgeist
- Verantwortungsbewusstsein, Zuverlässigkeit und Selbstständigkeit
- Gründliche und sorgfältige Arbeitsweise im Umgang mit Lebensmitteln

Darauf darfst Du Dich freuen:

- Einen spannenden Aufgabenbereich in einem innovativen Umfeld mit familiären Umgangsformen und kompetente Ausbilder
- Eine überdurchschnittliche Ausbildungsvergütung mit 30 Tagen Urlaub
- Übernahmegarantie nach Abschluss der Ausbildung
- Fahrtkostenzuschuss zur Berufsschule
- Urlaubs- und Weihnachtsgeld sowie betriebliche Altersvorsorge und Berufsunfähigkeitsversicherung
- Eine firmeneigene Kantine, Mitarbeiterabbatt sowie andere Sozialleistungen

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Berufsschule: Kempten

Starte Deine Ausbildung bei uns und lerne wie man aus Milch Käse macht!

Wir freuen uns auf Deine Bewerbungsunterlagen mit Anschreiben, Lebenslauf und Zeugnissen.



Milchwerk Jäger GmbH
Personalabteilung
Hauptstraße 38, 83527 Haag i. OB
oder gerne auch per E-Mail an: jobs@milchwerk-jaeger.com