

Läderach

Wir suchen Nachwuchstalente

Läderach the chocolate family steht für hochwertige, von Hand gefertigte Schweizer Schokoladenspezialitäten. Der Hauptsitz unseres Familienunternehmens befindet sich in Ennenda im Kanton Glarus. In Bilten stellen wir die verschiedenen Schokoladenmassen selbst her. So garantieren wir für eine durchgehend nachhaltige Qualität – von der Kakaobohne bis zum fertigen Endprodukt.



Lehre als Lebensmitteltechnologe/-technologin EFZ 2019

Als Lebensmitteltechnologe/-technologin EFZ begleitest du die Produktion vom Vorbereiten der Rohstoffe bis zum Abfüllen und Verpacken. Du setzt modernste Technologien ein und verarbeitest dabei Rohstoffe wie Kakaobohne, Zucker oder Milchpulver zu Pralinen, Tafeln, Stängel und vielen weiteren Produkten. Du richtest die Maschinen ein, überwachst den Produktionsablauf und behebst eventuelle Störungen. Auch steuerst und überwachst du die Verarbeitungs- und Verpackungsanlagen und führst Laboranalysen zur Qualitätssicherung durch.

Wir fördern Dich:

- Wir unterstützen und begleiten Dich beim Schritt zwischen Schule und Berufswelt
- Wir betreuen Dich individuell und persönlich durch unsere Praxisbildner
- Wir bieten Dir eine vielfältige, praxisorientiert Ausbildung mit sehr guten Perspektiven

Wir fordern dafür von Dir:

- Du hast die Sekundarschule (A) oder eine gleichwertige Schule besucht
- Du bist technisch und naturwissenschaftlich interessiert
- Du verfügst über einen guten Geruchs- und Geschmackssinn
- Du hast weder Hautempfindlichkeiten noch Allergien
- Du liebst ein dynamische Umfeld und tägliche Herausforderungen

Neugierig: www.laederach.ch

Elke Rachner freut sich auf deine Online-Bewerbung inkl. Motivationsschreiben, Schulzeugnisse der letzten 2 Jahre und dem Multicheck Lebensmitteltechnologie: elke.rachner@laederach.ch

Läderach (Schweiz) AG, Bleiche 14, CH-8755 Ennenda
Telefon +41 55 645 44 44, Fax +41 55 645 44 45, www.laederach.ch

the chocolate family