

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 Milchtechnologin (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 VacheBleue 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.