

Wie wird eigentlich der Bauckhof-Käse hergestellt...?

Finde es heraus – bei einem Praktikum in unserer Hofkäserei in Amelinghausen!

Du möchtest erste berufliche Erfahrungen sammeln, deine Kenntnisse erweitern oder denkst über einen beruflichen Wechsel nach?

Du bist genauso begeistert von Käse wie wir?

Dann freuen wir uns auf deine tatkräftige Unterstützung in unserer handwerklichen Käseproduktion.

Bei deinem mindestens 4-wöchigen Praktikum in unserer Käserei erwarten dich abwechslungsreiche und spannende Aufgaben:

- Unterstützung bei der handwerklichen Herstellung und Produktentwicklung von demeter Käse- und Milchprodukten
- Pflege des Käses während Reifung und Lagerung
- Bearbeiten und Bereitstellen von Kunden-Bestellungen
- Mitarbeit bei der Betriebspflege
- Dokumentation von Produktionsprozessen und -Ergebnissen
- Unterstützung bei Bürotätigkeiten

Du hast Interesse an handwerklicher Milchverarbeitung, arbeitest gerne in einem kleinen familiären Team, bist zuverlässig und motiviert?

Dann melde dich gern mit einem kurzen Anschreiben und deinem aktuellen Lebenslauf bei uns!

Ansprechpartner:

Michael Kuper

04132 / 939 0660

m.kuper@bauckhof.de

Die Bauckhof Käserei:

Telefon: 04132 939066-0

E- Mail: kaeserei@bauckhof.de

www.bauckhof.de/bauckhof-amelinghausen/kaeserei/