



PROBEN NEHMEN, UNTERSUCHEN, QUALITÄT SICHERN

MILCHWIRTSCHAFTLICHE LABORANTEN BEI PETRI FEINKOST HABEN VIELFÄLTIGE AUFGABEN

Milchwirtschaftliche Laboranten sind aus milchverarbeitenden Unternehmen und auch anderen Unternehmen der Lebensmittelbranche nicht wegzudenken. Sie sind für die Sicherstellung der einwandfreien Qualität der Milch zuständig und führen entsprechende Probenahmen und Kontrollen durch. Sie führen chemisch-physikalische und mikrobiologische Untersuchungen, aber auch sensorische Tests hinsichtlich des Aussehens, des Geschmacks oder des Geruchs der Milch sowie weiterer Zutaten und der Produkte durch.

Folgende persönliche Voraussetzungen sind wichtig:

- Interesse an Lebensmitteln und deren Qualität
- Zuverlässigkeit, Sorgfalt, Genauigkeit
- Hygienebewusstsein
- Teamfähigkeit
- Interesse an der Dokumentation von Ergebnissen
- Interesse an biologischen und chemischen Prozessen
- Verantwortungsbewusstsein

Weitere Anforderungen:

- Guter Realschulabschluss oder Abitur / Fachhochschulreife
- Gute Mathe-, Chemie-, Bio- und Physiknoten
- Führerschein und PKW

Wenn wir dein Interesse geweckt haben, freuen wir uns über deine aussagekräftige Bewerbung. Die vollständigen Bewerbungsunterlagen, inkl. Anschreiben, Lebenslauf, Zeugnisse und evtl. Praktikumsbescheinigungen schicke bitte an:

Petri Feinkost GmbH & Co. KG
Corinna Kuck
Claus-Petri-Str. 3
31868 Ottenstein / Glesse
bewerbung@petri-feinkost.de