



Die Traitafina AG, mit ihrem Bestehen in Lenzburg seit 1890, ist als traditionelles Familienunternehmen in der Lebensmittelherstellung tätig. Wir bieten unserer Kundschaft, in der Gastronomie und dem Detailhandel, ein umfangreiches und qualitativ hochstehendes Angebot an Frischfleisch-, Wurstwaren und Traiteurspezialitäten. Unsere rund 250 engagierten Mitarbeitenden stehen täglich für Sie im Einsatz und sind für den Unternehmenserfolg mitverantwortlich. Unsere Lernenden in den verschiedenen Berufsgruppen geniessen eine solide und praxisnahe Ausbildung, so dass wir uns aktiv für die Erhaltung der Nachwuchsförderung einsetzen.

Für den Lehrbeginn **August 2024** haben wir folgende **Lehrstelle** zu besetzen:

Lebensmitteltechnologe/-in EFZ

(Schwerpunkte Convenience, Fleischerzeugnisse)

Berufsbild / Aufgabengebiet

Lebensmitteltechnologe/innen erhalten in der 3-jährigen Ausbildung Einblick in den gesamten, hygienischen Produktionsprozess. Sie sichern die Qualität der Rohstoffe, der Zwischenfabrikate sowie der Fertigfabrikate, welche sie mit Hilfe von modernen Verfahrenstechnologien und Anlagen selber herstellen. Die Ausbildung über das gesamte Herstellungsverfahren beinhaltet auch Mikrobiologie, Verfahrenstechnologie, Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffkunde, Maschinenkunde & Steuertechnik, Qualitätsmanagement und Ernährungslehre, was den Lebensmitteltechnologe/innen ein breites Grundwissen in der industriellen Herstellung von Nahrungsmitteln verschafft.

Während der Ausbildung in der Traitafina AG arbeiten Sie nach einem internen Ausbildungsprogramm, nach welchem Sie fundierten Einblick in die verschiedenen Tätigkeiten wie Wareneingangskontrollen, Bedienen der Produktionsanlagen, Durchführung von Qualitätskontrollen etc. erhalten. Sie arbeiten aktiv im Tagesgeschäft mit und können sehr bald Verantwortung übernehmen und sich persönlich einsetzen.

Unsere Anforderungen

- Freude am Umgang mit Lebensmitteln und Produktionsanlagen
- Technisches Flair für Produktionsanlagen und Verständnis für Produktionsabläufe und -zusammenhänge
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene
- Robuste Gesundheit
- Vernetztes und logisches Denken sowie eine schnelle Auffassungsgabe
- Interesse sich persönlich einzusetzen und sich weiterzuentwickeln
- Kommunikative und kontaktfähige Persönlichkeit mit sicherem, gepflegtem Auftreten
- Freude am Lernen, Spass in einem Team zu arbeiten

Unser Angebot

- Abwechslungsreiche Ausbildung in einem vielseitigen Betrieb
- Professionelle Betreuung durch entsprechende Fachleute
- 5 Wochen Ferien
- Diverse Einkaufsvergünstigungen und günstige Verpflegungsmöglichkeiten
- Branchenabweichende erhöhte Löhne für alle Lernende
- Volle Kostenübernahme der Schulbücher und zur Verfügungstellung elektronischer Hilfsmittel, für Kurse und Diplomprüfungsgebühren
- Kostenbeteiligungen bei Sprachaufhalten sowie SBB Streckenabos
- 100% Übernahme der Kranken- und Unfalltaggeldversicherung
- Leistungsbezogene Prämienauszahlungen bei guten Schulzeugnisnoten
- Jährliche Tagesausflüge mit den Lernenden aus allen Berufsgruppen

Unsere Kontaktdaten

Sind Sie eine engagierte, motivierte und talentierte Persönlichkeit, die bereit ist, überdurchschnittliches zu leisten? Dann sind Sie die Person, die wir für diese Ausbildung als **Lebensmitteltechnologe/-in EFZ** bei der Traitafina AG suchen.

Bitte bewerben Sie sich online über das [Bewerbungsformular](#).

Wir freuen uns Sie kennen zu lernen!

Haben Sie noch Fragen? Herr Gerd Forsting, Berufsbildner, gibt Ihnen gerne unter 062 885 21 52 oder gerd.forsting@traitafina.ch Auskunft.