



Kambly – wo Lernen Freude bereitet

Die Marke Kambly ist die bekannteste und beliebteste Biscuitmarke der Schweiz und gilt im Premium-Segment des Feingebäcks als weltweiter Qualitäts- und Innovationsführer.

Lebensmittelpraktiker/in EBA

2-jährige Lehre mit eidgenössischem Berufsattest | Fachrichtung Dauerbackwaren



Deine Tätigkeit

Als Lebensmittelpraktiker/in hilfst du beim Herstellungsprozess unserer Produkte mit. Nach vorgegebenen Rezepten wägst, mischst und portionierst du die Rohstoffe, Hilfs- und Zusatzstoffe. Während des Produktionsprozesses überprüfst du das Aussehen, den Geruch, den Geschmack, den Biss und die Verpackung der Lebensmittel. Regelmässig reinigst du die Geräte und die gesamten Anlagen.

Dank deiner Arbeit trägst du dazu bei, dass unsere Konsumenten/Konsumentinnen immer Kambly Biscuits kaufen und geniessen können.

Ausbildungsschwerpunkte

- Rohstoffe kennenlernen
- Qualitätskontrollen und Laboranalysen durchführen
- Herstellung der Teige und Massen
- Einzelne Prozesse einer Produktionslinie erlernen und betreuen

Schulbildung

- 10 einwöchige Blockkurse à 36 Lektionen an der Berufsfachschule in Wädenswil

Das bringst du mit

- Realschule
- Technisches Verständnis
- Guter Geruchs- und Geschmackssinn
- Sinn für Hygiene
- Freude am Umgang mit Lebensmittel und Produktionsmaschinen
- Teamfähigkeit
- Interesse an Biologie, Chemie und Physik

Interesse geweckt?

Möchtest du den Beruf näher kennenlernen oder eine Schnupperlehre absolvieren? Dann kontaktiere uns. Wir freuen uns auf dich.

Bianca Kuhn, Verantwortliche Berufsbildung
Telefon +41 34 495 02 30
lehrstellen@kambly.ch

Mehr erfahren

Weitere Informationen zu Kambly und unseren Lehrberufen findest du auf www.kambly.ch

Folge uns auf Social Media:

