



Kambly – wo Lernen Freude bereitet

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

Lebensmitteltechnologe/in EFZ

3-jährige Lehre mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis | Fachrichtung Dauerbackwaren



Deine Tätigkeit

Als Lebensmitteltechnologe/in bist du in der spannenden Welt der Lebensmittelproduktion tätig. Du überwachst die Herstellung und sorgst dafür, dass alles sicher und hygienisch abläuft. Bei Kambly stellst du nach vorgegebenen Rezepten Teige und Massen her, wägst, mischst und portionierst die Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe. Du bist dafür verantwortlich, dass die Qualität der Biscuits immer auf höchstem Stand ist.

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

Ausbildungsschwerpunkte

- Rohstoffe kennenlernen und verarbeiten
- Qualitätskontrollen und Laboranalysen durchführen
- Herstellung von Teigen und Massen
- Produktionslinien inkl. der Verpackungsmaschinen einstellen, bedienen führen und überwachen
- Rezepte in Versuchschargen herstellen

Schulbildung

- Mehrere 3-wöchige Blockkurse im Jahr an der Berufsschule in Wädenswil
- Besuch von überbetrieblichen Kursen

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:

