



Als fortschrittliches, mittelständisches Unternehmen entwickeln und realisieren wir hochwertige Schokolade-Ideen für den gesamten Weltmarkt. Zur Verstärkung unserer Produktionsteams suchen wir einen

Schokoladetechnologen Lebensmitteltechnologen

Als ausgebildeter Lebensmitteltechnologe mit einem maschinentechnischen Flair führen Sie selbständig komplexe Giessanlagen zur industriellen Herstellung von Schokoladeprodukten. Sie sind für die rechtzeitige und korrekte Vorbereitung, die Bedienung und den Betrieb einer Anlage für qualitativ einwandfreie Giessaufträge verantwortlich. Sie koordinieren den Einsatz und die Produktion mit den Folgeoperationen und geben die Produkte für die Verpackung frei.

Voraussetzungen für diese Aufgabe sind:

- abgeschlossene Berufsausbildung als Lebensmitteltechnologe mit Vertiefung Schokolade oder als Müller, Bäcker, Konditor/Confiseur, Käser oder Metzger
- nach Möglichkeit Berufserfahrung als Linienführer aus Bereichen der Lebensmittelproduktion
- ausgeprägtes technisches und gutes Zahlenverständnis
- gutes Deutsch, mündlich und schriftlich
- ca. 25- bis 35-jährig, körperlich robust

Diese anspruchsvolle und abwechslungsreiche Vollzeitaufgabe wollen wir so bald als möglich besetzen. Ihre schriftliche Bewerbung erwartet Roland Schuler, Tel 071 677 97 53, r.schuler@swisschocolate.ch.

Chocolat Bernrain AG

Bündtstrasse 12, 8280 Kreuzlingen / www.swisschocolate.ch