



Als fortschrittliches, mittelständisches Unternehmen entwickeln, produzieren und vertreiben wir hochwertige Schokoladespezialitäten für den gesamten Weltmarkt. Unsere Stärken sind die Produktentwicklung und eine Nischenpolitik speziell in Bereichen von Bio, Fairtrade und funktioneller Schokolade.

Jährlich bilden wir Schokoladespezialisten aus. Für Lehrbeginn im August 2012 haben wir eine Lehrstelle bereit für eine/n

Lebensmitteltechnologe/-login LMT **Fachrichtung Schokolade**

Nach Abschluss der dreijährigen Lehre verfügen LMT über breites Grundwissen und praktische Erfahrungen zur industriellen Herstellung von Schokoladeprodukten aller Art. Sie entwickeln neue Rezepturen, verbessern und verändern Herstellverfahren oder sie verarbeiten Rohstoffe in mehreren industriellen Produktionsstufen zu konsumfertigen Schokoladen, die in die ganze Welt vertrieben werden. Die Einsatzmöglichkeiten sind vielfältig. Weiterbildungsmöglichkeiten werden sowohl für produktionsorientierte oder für kaufmännisch-marktorientierte Bereiche möglich.

Interessentinnen/Interessenten an dieser Lehrstelle, welche die obligatorische Schulzeit kürzlich abgeschlossen haben oder im Sommer 2012 abschliessen werden, bewerben sich bitte per Post oder per Mail bei Herrn Max Bruderer.

Chocolat Bernrain AG

Bündtstrasse 12 / 8280 Kreuzlingen / Tel 071 677 97 77

www.swisschocolate.ch / info@swisschocolate.ch