



Wir gehören zu den leistungsstärksten Privatbrauereien in Nordbayern und setzen vor allem auf zufriedene Mitarbeiter, regionale Rohstoffe, grüne Energie, eine gute CO₂ Bilanz und Umweltschutz. Verstärken Sie unser Team als:

Auszubildender zum **Brauer und Mälzer (m/w/d)**

Stellenbeschreibung:

Zu Ihrer vertrauensvollen Aufgabe zählt die Betreuung, Überwachung und Steuerung von Prozessabläufen, sowie die Durchführung von stetigen Qualitätskontrollen. Eigenständiges Arbeiten wird gefordert.

Das dazu notwendige Fachwissen vermitteln wir Ihnen durch einen kompetenten Ansprechpartner, der Sie während Ihrer gesamten Ausbildungsdauer begleitet. Unsere Anlagen sind auf dem neusten Stand der Technik. So wurde das Sudhaus 2019 neu errichtet, ergänzt wird dieses mit einer neuen Entalkoholisierungs- sowie einer CO₂-Rückgewinnungsanlage.

Ausbildungsdauer: 3 Jahre
Ausbildungsstart: 01.09.2024

Ihr Profil:

- Qualifizierender Hauptschulabschluss oder höherer Schulabschluss
- Sicheres Auftreten und klare Kommunikation
- Hohe Belastbarkeit, Einsatzbereitschaft und Teamgeist
- Engagement, Freude und Leidenschaft für den Beruf
- Offene und freundliche Umgangsformen

Unser Angebot:

- Eine abwechslungsreiche Ausbildung in einer zukunftssicheren Branche
- Verantwortungsvolle und herausfordernde Aufgaben in einer erfolgreichen, international tätigen, familiengeführten Privatbrauerei
- Die Mitarbeit in einem jungen, dynamischen Team
- Sehr gute Übernahmechancen

Attraktive Nebenleistungen

- » Hausrunk
- » Zuschuss zu vermögenswirkl. Leistungen
- » Jahresprämie (Weihnachtsgeld)
- » Betriebliche Altersvorsorge
- » Betriebliche Krankenzusatzversicherung
- » Gourmet-Card (Gastro-Geldwertkarte mit monatlicher Aufladung)
- » Gesundheitsbonus
- » JobRad
- » Corporate Benefits

Durst geweckt? Wir freuen uns über Ihre Bewerbungsunterlagen

per Mail an: Herrn Stephan Schilling,
Mail: bewerbungen@kaiserdombrauerei.de

Kaiserdombrauerei Specialitäten Brauerei GmbH Bamberg
Breitackerstraße 9 | 96049 Bamberg

