

Fachkraft für Lebensmitteltechnik

Berufliche Aufgaben

Die Fachkraft für Lebensmitteltechnik ist das Multi-Talent in der Lebensmittelindustrie. Sie arbeiten hauptsächlich dort, wo Lebensmittel hergestellt werden. U. a. gehören die Warenannahme- und -kontrolle sowie das Lagern von Lebensmitteln und anderen Materialien unter Gesichtspunkten der Qualitätssicherung und Qualitätserhaltung zu den Tätigkeiten einer Fachkraft für Lebensmitteltechnik. Darüber hinaus arbeiten Sie an der Entwicklung neuer Produkte mit und sind z. B. für die Beantwortung der Frage zuständig, wie lange ein Produkt haltbar ist.

Ausbildungsdauer

- 3 Jahre

Ausbildungsinhalte

- Bereitstellen und Vorbereitung von Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffen
- Produktionsanlagen in Betrieb nehmen und bedienen
- Beteiligung an der Entwicklung neuartiger Produkte
- Qualitätskontrolle der Waren
- Reinigen, Pflegen und Warten von Geräten, Maschinen und Anlagen

Berufsschule

- Blockunterricht in Heilbronn

Voraussetzungen

- Guter Realschulabschluss
- gute Noten in naturwissenschaftlichen Fächern, wie Mathematik, Chemie, Biologie und Physik
- Interesse an Technik und neuen Technologien
- Teamfähigkeit, Verantwortungsbewusstsein und Engagement
- Zuverlässigkeit

Auswahlverfahren

Schriftlicher Einstellungstest, persönliches Gespräch, 2-3 tägiges Praktikum

Ausbildungsbeginn

1. September 2021

Bewerbung:

Ihrer Bewerbung sollten Sie folgende Unterlagen beifügen:

- Tabellarischer Lebenslauf
- Ihre letzten beiden Schulzeugnisse
- Sonstige Bescheinigungen

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung gerne per E-Mail.

Kontakt & Ansprechpartner

Feinkost Dittmann
Reichold Feinkost GmbH
Im Maisel 6
65232 Taunusstein

Personalabteilung
Kathrin Mateja
☎ +49 (0)6128/972-276
✉ bewerbung@feinkost-dittmann.de