

Ausbildung zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik (m/w/d)

Berufliche Aufgaben

Die Fachkraft für Lebensmitteltechnik ist das Multi-Talent in der Lebensmittelindustrie. 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 arbeitest Du an der Entwicklung neuer Produkte mit und bist z. B. für die Beantwortung der Frage zuständig, wie lange ein Produkt haltbar ist.

Ausbildungsinhalte

- Herstellung und Montage von Geräteteilen, Maschinenbauteile- und gruppen
- 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

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

Ausbildungsdauer

- 3 Jahre

Berufsschule

- Blockunterricht in Heilbronn

Auswahlverfahren:

Schriftlicher Einstellungstest, persönliches Gespräch, 2-3 tägiges Praktikum

Ausbildungsbeginn:

September 2023

Bewerbung:

Deiner Bewerbung solltest Du folgende Unterlagen beifügen:

- Tabellarischer Lebenslauf
- Deine letzten beiden Schulzeugnisse
- Sonstige Bescheinigungen