

Fachkraft für Lebensmitteltechnik

Für alle, die Spaß am Umgang mit Lebensmitteln haben

Ausbildungsablauf

Die Hauptaufgabe unserer „Falets“ ist das Herstellen von Lebensmitteln auf modernsten Produktionsanlagen nach vorgegebenen Rezepturen. Während der Ausbildung begleiten Sie den kompletten Prozess von der Annahme der Rohwaren über die Produktion bis hin zur Verpackung und Lagerung der Fertigerzeugnisse.

Dabei nimmt Ihr Einsatz im Bereich des Qualitätsmanagements einen enorm hohen Stellenwert ein, denn die Überprüfung der Einhaltung unserer Qualitätsstandards und die Einhaltung der Hygienevorschriften ist wichtiger Bestandteil des Berufes. Nicht außer Acht zu lassen ist aber auch die Reinigung und Wartung von Produktionsanlagen.

Beginn: 1. August

Ort: Hamburg

Dauer: 3 Jahre



Anforderungen

- guter Realschulabschluss oder Abitur
- Interesse an naturwissenschaftlichen Fächern wie Mathematik, Biologie und Chemie
- technisches Verständnis
- Bereitschaft zum Schichtdienst
- Aufgeschlossenheit und Teamfähigkeit
- Sorgfalt und Verantwortungsbewusstsein



So kann es zum Beispiel nach der Ausbildung für Sie weitergehen:

- Industriemeister/in der Fachrichtung Lebensmittel
- Staatlich gepr. Techniker (m/w) Fachrichtung Lebensmittel
- Studium: Lebensmitteltechnik oder Ökotrophologie

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:
personal_hv@goodmills.de